

Brennerei u. Wirtshaus

SEIT **SPITZ** 1902

Historie vom Spitz

Im späten 19. Jahrhundert entstand auf dem sogenannten Kappesfeld im Zuge der Kölner Stadterweiterung das heutige Spitz das erste und damit älteste Wirtshaus im Agnesviertel.

1902 erwarben die Eheleute Katharina und Peter Spitz das Gebäude, nach denen das Haus bis heute benannt ist. Damals war es nicht nur Gaststätte, sondern auch Brauerei und Brennerei.

Das Haus gehört bis heute der Familie Spitz, den Nachfahren von Katharina und Peter. Die Gaststätte ist verpachtet und wird seit 2021 von der Familie Jansen geführt.

zu mir als Wirt

2021 übernahm Ich mit gerade einmal 18 Jahren das Wirtshaus und war damit jüngster Wirt Kölns. Als aktiver Karnevalist bringte Ich frischen Schwung in das Traditionshaus und verbindet kölsche Geselligkeit mit moderner Gastronomie.

schön das du da bist

Jan Luca Jansen



deine Feier bei uns!

Für jeden Anlass der richtige Rahmen. Egal ob Geburtstag, Firmenfeier oder Hochzeit- wir gestalten Ihre Feier nach Ihren Wünschen.

Planen Sie eine größere Veranstaltung? Unsere Schwester-Location, die Malzfabrik Köln, bietet Platz für bis zu 300 Personen und liegt in direkter Nähe zum Wirtshaus Spitz.

Bier



Gaffel Kölsch	2.30
Gaffel Wiess	3.50
Gaffel Lemon	3.50
Gaffel alkoholfrei	3.90

Benediktiener Weizen	5.90
Benediktiener Weizen frei	5.90
Sünner Malzbier	3.90

Alkoholfreies

Coca Cola	2.90
Coca Cola Zero	2.90
Fanta	2.90
Sprite	2.90
Flasche Wasser 0,25l	2.50
Flasche Wasser 0,75l	6.90
Gaffels Fassbrause Orange	3.90
Gaffels Fassbrause Zitrone	3.90
Gaffels Fassbrause Apfel	3.90
Gaffels Fassbrause Grapfruit	3.90
Apfelsaft	3.50
Orangensaft	3.50

Aperitif

Aperol Spritz	7.50
Hugo	7.50
Wildberry Lillet	7.50
Campari Spritz	7.50
Piu Spritz	7.90

Gaffel mal anders

Fassbrause Ahoij	7.90
Erfrischend spritzig und eiskalt – perfekt für den Sommer [Gaffel Fassbrause Zitrone Vodka frische Zitrone & Minze]	
Fassbrause Paloma	8.50
Kräuterig, frisch und äußerst erfrischend an warmen Tagen [Gaffel Fassbrause Grapefruit Tequila Limette priese Salz]	
Fassbrause Mule	8.90
würzige Note, die sofort belebt und für ein tollen Geschmactt sorgt. [Gaffel Fassbrause Apfel Vodka Limette]	
Gaffel Limoncello	6.50
[Herbe Gaffelnote mit süße vom Limoncello [Gaffel Kölsch Limoncello Zitrone]	

Sekt

Rotkäpchen Piccolo 0,25l	7.50
Rotkäpchen Sekt - trocken 0,75l	21.00

Champagner

Moët Champagner Imperial Brut 0,75l	105.00
Moët Champagner Ice Imperial 0,75l	160.00

Weißwein

Pfaffmann Grauerburgunder

Ein frischer, harmonischer Weißwein, der mit Aromen von Birne und Apfel begeistert. Am Gaumen ist er weich und bietet einen eleganten, fruchtigen Abgang.

Glas 6,5 || Karaffe 20,9 || Flasche 25,9

Pfaffmann Weissburgunder

Eleganter, frischer Weißwein mit feinen Aromen von Apfel und Zitrus, lebendig, leicht und angenehm trocken im Abgang.

Glas 6,5 || Karaffe 20,9 || Flasche 25,9

Pfaffmann Riesling

Fruchtiger, lebendiger Weißwein mit Aromen von Zitrus und grünem Apfel, frisch, fein mineralisch und angenehm trocken.

Glas 6,2 || Karaffe 19,9 || Flasche (1L) 26,9

Roséwein

Finkenhauer Rosé Cosinus

Frischer, fruchtiger Rosé mit Aromen von roten Beeren, leicht und lebendig mit angenehmen trockenem Abgang

Glas 6,9 || Karaffe 21,9 || Flasche 29,9

AIX Rose

Frischer, eleganter Rosé aus der Provence mit feinen Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und einem Hauch Zitrus. Leicht, trocken und perfekt gekühlt ein idealer Begleiter für sonnige Tage.

Glas 8,9 || Karaffe 27,9 || Flasche 42,9

Alkoholfreie Weine

Brogstter Légère Cuvée Rose

Fruchtig-frisch mit Noten von Erdbeeren, Himbeeren und roten Johannisbeeren. Leicht süßlich mit angenehmer Säure. Feinperlig und spritzig im Mund.

Glas 7,5 || Karaffe 23,9 || Flasche 32,9

Finkenaauer Riesling

Frisch und fruchtig mit typischen Riesling-Noten wie grüner Apfel, Zitrusfrüchte und Pfirsich. Leichte Mineralität und lebendige Säurestruktur mit leichter Sommerlicher Note.

Glas 7,9 || Karaffe 25,9 || Flasche 35,90

Rotwein

Pflüger Piont Noir

Saftiger Spätburgunder mit Noten von Kirsche und roten Beeren, fein würzig und wunderbar weich. Elegant, unkompliziert und richtig trinkfreudig.

Glas 7,5 || Karaffe 23,9 || Flasche 32,9

Cellier des Vicomtes Merlot

Weicher, fruchtbetonter Merlot mit Aromen von dunklen Beeren und Pflaume. Rund, angenehm mild und sehr zugänglich.

Glas 6,9 || Karaffe 21,9 || Flasche 29,9

Glas 0,15l
Karaffe 0,5l
Flasche 0,75l



Spargel

Spargelcremesuppe

Cremige Spargelsuppe mit Stückchen, dazu Toast 8.9

Herren Toast

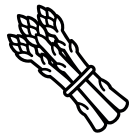
Toast mit Schweinemedallion, grünem Spargel und Hollandaise überbacken 18.9

Salat mit grünem Spargel

großer gemischter Salat mit gebratenem grünem Spargel 19.9

Nudel mit Spargel

Bandnudeln mit Pesto und gebratenem grünem Spargel 21.9



Portion Spargel

mit Salzkartoffeln, wahlweise Butter oder selbst gemachte Sauce Hollandaise 19.9

+ roher Schinken 4.9

+ gekochter Schinken 5.9

+ Schweinemedallions 9.9

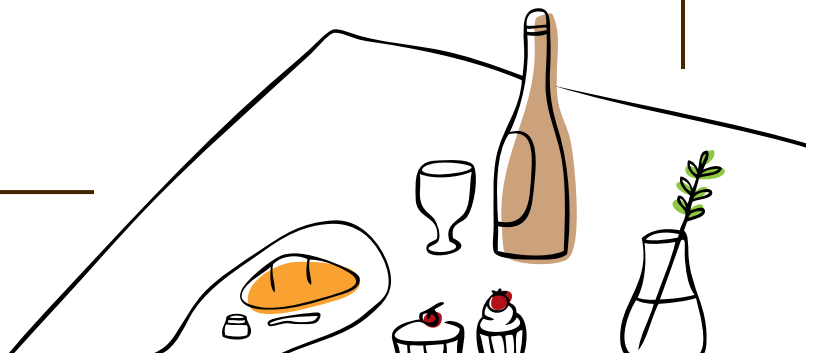
+ Lachsfilet gebraten 13.9

+ Kalbsschnitzel 15.9

+ Steak 19.9



Unser Spargel kommt frisch von den Kölner Domhöfe. Die edle Sorte „Dicke Pitter“ begeistert mit besonders zarten, aromatischen Stangen und steht für echten Spargelgenuss aus der Region – ein Highlight der Saison, das man sich nicht entgehen lassen sollte.



Dienstag : Reibekuchentag



je drei frischgebackene Reibekuchen dazu Schwarzbrot und Butter.

mit Apfelkompott

Knusprig gebratene Reibekuchen, serviert mit hausgemachtem Apfelkompott – eine süße, klassische Kombination. 11,9

mit Blutwurst & Schmorzwiebeln

Goldbraune Reibekuchen mit herzhafter Blutwurst und langsam geschmorten Zwiebeln – kräftig und deftig im Geschmack. 13,9

mit Tatar

Frisch gebratene Reibekuchen, belegt mit fein gewürztem Tatar – aromatisch, zart und intensiv. 15,9

mit Lachs

Knusprige Reibekuchen mit zartem Lachs und würzigem Meerrettich – frisch, fein und leicht pikant. 14,9

Hausgemachte Reibekuchen mit Ei, Mehl, Zwiebeln, Pfeffer, Salz und Muskat.

Freitag : Fischtag

Rotbarsch im Bierteig

Zartes Rotbarschfilet im knusprigen Bierteig, dazu klassischer Kartoffelsalat und unsere cremige, hausgemachte Remoulade. 17,9

Lachsfilet auf Bandnudeln

Saftig gebratener Lachs auf feinen Bandnudeln, serviert mit einer aromatischen Dill-Senfsauce – frisch und ausgewogen. 19,9

Sahneherringe "Hausfrauen-Art"

Zarte Heringsfilets in cremiger Sahnesauce nach Hausfrauen Art, dazu knusprige Bratkartoffeln – traditionell und herzhaft. 16,9

 **Wir bekommen jeden Freitag, fangfrischen Fisch geliefert.**

Kleinigkeiten zum Kölsch



Brauhausfrikadelle

hausgemachte Frikadelle, Serviert mit Senf 3,9

Halve Hahn

frisch gebackenes Röttgelchen, dazu mittelalter Gouda, Zwiebeln und Butter 7,9

Metthappen

halbes Röttgelchen mit frischem Mett von Werners, serviert mit Zwiebeln 3,90

Tatarhappen

halbes Röttgelchen mit Tatar serviert mit Lauchzwiebeln 5,9



auch als Portion Tatar

mit Eigelb, Sardelle, Kapern und knusprigen Bratkartoffeln 13,9

Vegetarisches

Schnitzel

Wir reichen alle Schnitzel unserer Karte auch als Sellerieschnitzel.

Bratkartoffeln

Portion Bratkartoffeln mit Spiegelei, dazu reichen wir einen Beilagensalat 13,9

Currywurst

Vegetarische Bratwurst mit hausgemachter Currysauce dazu Pommes und Krautsalat 17,9

Knödelteller

verschiedene Knödelvarianten serviert an Wildkräutersalat und hausgemachtem Balsamico für 14,9

Camembert

gebackener Camembert mit frittierter Petersilie dazu Schwarzbrot und Butter 11,9

Ofenkartoffel

Große Ofenkartoffel mit Kräuterrahm dazu reichen wir einen Beilagensalat 13,9



Salat

Topping

- Garnelen 5.0
- Putenbrust 4.0
- Bratkartoffeln 4.0
- Kirchtomaten 2.0
- Schweinefilets 4.0
- gebr. Champignons 3.0

Caesarsalat

Knackiger Blattsalat, verfeinert mit cremigem Caesar-Dressing, frisch gehobeltem Parmesan und knusprigen Croutons 15,9

Salat Ziegenkäse

Frische Blattsalate mit saftigen Feigen und mild-cremigem Ziegenkäse, abgerundet mit hausgemachtem Balsamico 14,9

Schnitzelkarte

Klassisches Cordon Bleu

zartes Schnitzel, gefüllt mit Kochschinken und Käse, knusprig paniert und frisch ausgebacken 21,9

Schnitzel Melba

mit Hollandaise und Käseüberbacken dazu zwei gegrillte Pfirsiche 17,9

Champignonrahmschnitzel

Knusprig gebratenes Schnitzel, serviert mit cremiger Rahmsauce und frischen Champignons 17,90

Paprikaschnitzel

Saftiges Schnitzel in fruchtiger Paprikasauce mit feiner Würze – herzhaft und aromatisch 17,9

Original Wiener Kalbsschnitzel

Das Kalbsschnitzel wird traditionell in der Pfanne goldgelb ausgebacken. Wir servieren das Schnitzel klassisch mit Kapern, Sardellen und Preiselbeeren. 28,9

Pfefferrahmschnitzel

Zartes Schnitzel mit kräftiger Pfefferrahmsauce – cremig, pikant und voll im Geschmack 17,9

Gaffel-Kölschschnitzel

Schnitzel mit einer dunklen Gaffel-Kölschsauce 17,9

Schnitzel Allgäuer Art

Überbacken mit würzigem Allgäuer Bergkäse, verfeinert mit herzhafter Rahmsauce 18,9

Alle Schnitzel werden mit Pommes serviert.

mit Bratkartoffeln + 1.9

mit Kartoffelsalat + 1.5

extra Beilagensalat + 4.5

Alle Schnitzel sind Schweineschnitzel.

 als Sellerieschnitzel + 2.1

als Putenschnitzel + 1.9

 als Käseschnitzel + 1.5

Hauptgerichte

Spitzpfännchen

gebratene Schweinemedallions im Pfännchen mit Pfefferrahmsauce dazu Bratkartoffeln 19,90

Frikadelle a lá Mayer

Frikadelle mit Schmorzwiebeln und Spiegelei dazu Salzkartoffeln und Tagesgemüse 16,9

Himmel un Ääd

gebratene Blutwurst auf Kartoffelpüree mit Apfelmus und Schmorzwiebeln 16,9

Rheinischer Sauerbraten

Klassischer Sauerbraten in Rosinensauce dazu Kartoffelklöße und Apfelrotkohl 22,9

Brauhaussteak

saftiges Hüftsteak, dazu hausgemachte Kräuterbutter, Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln 26,9

Leberkäse

gegrillter Leberkäse mit Schmorzwiebeln und Spiegelei, dazu Bratkartoffeln 16,9

Sülze

Bauernsülze mit Zwiebeln und hausgemachter Remoulade, dazu Bratkartoffeln 17,9

Currywurst

180 g Currywurst mit hausgemachter Currysauce, dazu Pommes und Krautsalat 16,9

 optional mit vegetarischer Bratwurst

Dessert

gerne auch für zwei
Personen zum teilen 11.9

Kaiserschmarrn aus der Pfanne

Frisch karamellisierter Kaiserschmarrn, goldbraun aus der Pfanne, mit Puderzucker und Apfelkompott serviert. 7.9

Rote Grütze mit Vanillesauce

Hausgemachte Rote Grütze aus Beerenfrüchten, serviert mit cremiger Vanillesauce. 6.5

Panna Cotta mit Himbeerspiegel

Zarte Vanillecreme mit fruchtiger Himbeerpüree – leicht, cremig und nicht zu süß. 6.9

Warmer Milchreis mit Apfelkompott

Cremiger Milchreis, warm serviert mit Apfelkompott und Zimt & Zucker. 5.9

Heißgetränke



Kaffee & Espresso

Café Crema 2.30

Cappuccino 3.50

Latte Macchiato 4.00

Kakao 3.50

Espresso 2.50

Doppelter Espresso 4.50

Espresso Macchiato 4.90

Tee

Frischer Tee mit:

Zitrone 4.50

Minze 4.50

Orange 4.50

Glas Tee 3.80

Schwarzer Tee

Kräutertee

Grünertee

Früchtetee