

Über 210 Jahre Wienges ... Brauereiausschank seit 1807



Mit prunkvollen Giebeln und historisierenden Fassaden präsentierte sich die Neusser Straße auf dem Stück zwischen Südwall und Hansastrabe.

Die Geschichte dieser Krefelder Familienbraustätte begann mit Johannes Michael Wienges, geboren 1775 in Linn. Als junger Bierbrauer gründete er 1807 auf der Sternstraße 12 eine eigene Bierbrauerei, nachdem er sich mit Maria Sibilla Wilms, verwitwete Peter Krulls aus Linn vermählt hatte. Dieser Ehe entstammten vier Söhne und eine Tochter. Im Jahre 1845 heiratete der vierte Sohn Anton Wienges, welcher das Bierbrauen vom Vater gelernt hatte, Angelika Lehnen. Aus dieser Ehe gingen fünf Kinder hervor. Während der älteste Sohn Heinrich (geb. 1846) sich 1871 durch den Kauf eines Restaurants auf der Neusser Straße 72 selbstständig machte, übernahm der zweite Sohn Johann (geb. 1848) das Stammhaus an der Sternstraße 12. Nach zehn Jahren übergab es das Geschäft an seine Schwester Maria (geb. 1855), die 1893 den Bierbrauer August Gleumes aus St. Hubert heiratete. Heinrich Wienges hatte sich bei der Übernahme des neu gegründeten Unternehmens mit Magdalena Lengert aus Neukichen vermählt. 1875 baute er auf der Neusser Straße 55 ein neues Haus mit Brauerei. Aus der vorgenannten Ehe stammen die drei Söhne Johannes, Heinrich und Jacob. Aus dieser Generation führte ab 1900 der älteste Sohn, welcher sein Braumeister-Diplom erwarb, das Geschäft. Im Jahre 1930 übernahm der am 30. April 1904 geb. Sohn Hermann Wienges die Hausbrauerei "Zur Krone" auf der Neusser Straße 55. Die Tradition der Brauereifamilie setzte sich zudem durch den 1941 geborenen Sohn Hartfried fort, der mit nur 29 Jahren im Jahre 1970 zusammen mit seiner Frau Margot die Brauerei "Zur Krone" weiterführte.

"Bös do piekfein oder van et wierke jett schmäerig, joot schmeckt ömmer Wienges Obergärigl. Das las man 1985 auf dem Bierdeckel, wenn man bei Wienges einkehrte.

Ab März 1999 führte Dorothea Möckl aus Neukirchen-Vluyn das Krefelder Traditionsbrauhaus. 2015 hat Florim Weerts als Pächter den Brauereiausschank Wienges übernommen, in dem er seit 1998 bereits gearbeitet hatte. Seine Lebensgefährtin, liebevoll Maki genannt, unterstützt ihn im täglichen Ablauf des Geschäftes.



Brauereiausschank Wienges

- Brauhausküche -

Neusser Straße 55, 47798 Krefeld

Telefon: 0 21 51 / 31 47 19

www.brauereiausschank-wienges.de

Mo-Sa 11.30-22.00 Uhr

So 12.00-22.00 Uhr

Toller Biergarten im Innenhof

Sommerterrasse auf der Neusser Straße
Veranstaltungsraum für alle Feierlichkeiten

Aus Omas Suppentopf

Rindfleischsuppe mit einer Einlage (4)	5,50 €
Herzhafte Gulaschsuppe pikant gewürzt, dazu wird Bauernbrot gereicht (4)	6,90 €
Hausgemachte Tomatensuppe (4)	5,50 €

Tagesspezialitäten

Montag: Reibekuchen mit Schwarzbrot und Rübenkraut	7,90 €
Dienstag: Schweinshaxe mit Kartoffelpüree und Sauerkraut (1, 2, 3, 4)	13,90 €
Donnerstag: Schnitzeltag ...jedes Schnitzelgericht	13,90 €
Freitag: Seelachsfilet mit Senfsoße, Salzkartoffeln und einem gemischten Salat	12,90 €
Samstag: Hausgemachte Erbsensuppe in der Terrine (2, 3, 4, 8)	5,50 €
Hausgemachte Erbsensuppe mit Wurst (2, 3, 4, 8)	6,50 €

Über 210 Jahre Wienges ... Brauereiaussschank seit 1807



Das schmeckt zum Bier

Serviert mit leckerem Bauern- oder Schwarzbrot und Butter

Flöns (Blutwurst) mit Zwiebelringen 8,90 €

Frisches Mett mit Zwiebelringen 7,90 €

Käseschnitte mit frischem Holländer 7,90 €
dazu Gewürzgurke und Zwiebelringe

(2, 3)



Deftiges aus der kalten Küche und kleine warme Speisen

Herzhafte Knacker

mit hausgemachtem Kartoffelsalat

(2, 3, 4, 8, 13)

7,50 €

Heringsstipp

mit Röstkartoffeln

12,90 €

Strammer Max

mit Schinken, zwei Spiegeleiern und Röstkartoffeln

(1, 2, 3, 4)

7,90 €

Pikante Sülze

mit hausgemachter Remouladensauce
und Röstkartoffeln

(2, 3, 4, 8)

11,90 €

Leberkäse

mit Röstkartoffeln, Spiegelei
und einem gemischten Salat

(3, 4)

10,90 €

Über 210 Jahre Wienges ... Brauereiausshank seit 1807



Gutbürgerlich ... Das wird im Rheinland gerne gegessen

Bauernkotelett Paniertes und gebratener Schweinebauch, dazu dicke Bohnen mit Speck und Kartoffelpüree (2, 4)	11,90 €
Fünf Nürnberger Rostbratwürstchen mit Kartoffelpüree und Sauerkraut (2, 3)	10,90 €
Wellfleisch hausgepöckelt mit Kartoffelpüree und Sauerkraut (2, 3)	10,50 €
Himmel und Erde mit gebratener Flöns (2, 3, 4)	10,90 €
Kassler vom Grill mit Kartoffelpüree und Sauerkraut (2, 3, 4)	11,90 €
Schlachtplatte nach Art des Hauses auf Kartoffelpüree und Sauerkraut (1, 2, 3, 4)	16,90 €
Schweinschaxe auf Kartoffelpüree und Sauerkraut (1, 2, 3, 4)	15,90 €
Tafelspitz mit Meerrettichsauce Salzkartoffeln und Rote Beete Salat	16,90 €

Über 210 Jahre Wienges ... Brauereiaussschank seit 1807



Vom Grill ... unsere beliebten Steaks

Grillteller nach Art des Hauses 17,90 €

mit Pommes frites und einem gemischten Salat

Holzfäller Steak „Paprika Art“ 15,90 €

mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Krautsalat
(3, 4)

Rumpsteak ca. 250 g 26,90 €

mit Kräuterbutter, Röstkartoffeln
und einem gemischten Salat
(3, 4)

Rumpsteak ca. 250 g 26,90 €

mit grüner Pfeffersauce, Röstkartoffeln
und einem gemischten Salat
(3, 4)

Schweinerückensteaks 14,90 €

mit Pfeffersauce, Röstkartoffeln
und einem gemischten Salat
(3, 4)

Über 210 Jahre Wienges ... Brauereiausshank seit 1807



Aus der heißen Pfanne serviert

Rinderleber mit Apfelfringen und gebratenen Zwiebeln

13,90 €

Kartoffelpüree und einem gemischten Salat

Jäger-Pfanne

Zwei Schweinerückensteaks mit Bratkartoffeln
und einem gemischten Salat

15,90 €

(2, 3, 4)

Filet-Planne

17,90 €

Drei Schweinemedallions mit frischen Champignons,
dazu Bratkartoffeln und einem gemischten Salat

Bierkutscher-Steak mit gebratenen Zwiebeln

14,90 €

Schweinenackensteak mit Röstkartoffeln
und gemischtem Salat

(2, 3, 4)

Speißbraten mit Pommes frites

13,90 €

und einem gemischten Salat

Über 210 Jahre Wienges ... Brauereiaussschank seit 1807



Unsere geliebten Schnitzel

- | | |
|---|---------|
| Wiener Schnitzel
mit Pommes frites und einem gemischten Salat
(3, 4) | 15,90 € |
| Jägerschnitzel
mit Röstkartoffeln und einem gemischten Salat
(3, 4) | 15,90 € |
| Paprikaschnitzel
mit Röstkartoffeln und einem gemischten Salat
(3, 4) | 15,90 € |
| Holsteiner Schnitzel
mit gebratenem Speck und Spiegelei,
Röstkartoffeln und einem gemischten Salat
(3, 4) | 15,90 € |
| Zwiebelschnitzel
mit Röstkartoffeln und einem gemischten Salat
(3, 4) | 15,90 € |
| Pfefferrahmschnitzel
mit Pommes frites und einem gemischten Salat
(3, 4) | 15,90 € |

Auflistung der Zusatzstoffe am Ende der Speisekarte

Über 210 Jahre Wienges ... Brauereiaussschank seit 1807



Köstliche Salate

Großer Salatteller der Saison nach Art von Wienges

mit Ei und Toast

(2, 3, 4)

11,90 €

Chef-Salat

Salatvariationen mit Schinken und Käse

(2, 3, 4)

11,90 €

Portion Putenbruststreifen auf Salat

Bunt gemischter Salat mit gebratenen Putenstreifen,
frischen Früchten und geröstetem Toast

(2, 3, 4, 7)

14,90 €

Lachsschnittchen mit Ei und Zwiebeln

(1, 2, 3, 4)

12,90 €

Über 210 Jahre Wienges ... Brauereiaussschank seit 1807



Für Sie und Ihn

Damentoast

Schweinelendchen mit frischen Champignons
auf Toast mit Salatgarnitur

(3, 4)

15,90 €

Herrentoast

Kleines Rumpsteak mit Speck und Zwiebeln
auf Toast

(3, 4)

18,90 €

Rheinischer Reibekuchen

mit Räucherlachs, Meerrettich und Salatgarnitur

11,90 €

Krefelder Speckpfannkuchen

mit Speckstreifen und einem gemischten Salat

10,90 €

Rheinischer Schnibbelkuchen

mit einem gemischten Salat und Speck

9,90 €

Über 210 Jahre Wienges ... Brauereiaussschank seit 1807



Unsere süßen Träume

„Heiße Liebe“

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne

6,90 €

Vanilleeis

mit Schokoladensauce und Sahne

6,90 €

Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Sahne

6,90 €

Über 210 Jahre Wienges ... Brauereiausshank seit 1807



Getränkckarte



Biere

Wiwenges Alt 0,3 l	2,60 €
Wiwenges Alt 0,5 l	4,30 €
König Pilsener 0,3 l	2,60 €
König Pilsener 0,5 l	4,30 €
Alt Schuss 0,3 l	2,60 €
Krefelder 0,3 l	2,60 €
Alster/Radler 0,3 l	2,60 €
Franziskaner 0,5 l	4,20 €

Softdrinks

Coca Cola / Cola light 0,3 l	2,60 €
Fanta 0,3 l	2,60 €
Sprite 0,3 l	2,60 €
Spezi 0,3 l	2,60 €
Bitter Lemon 0,3 l	2,60 €
Apfelschorle/ Apfelsaft 0,3 l	2,60 €
Orangensaft 0,3 l	2,60 €
Mineralwasser 0,25 l	2,20 €
Stilles-/und Mineralwasser 0,3 l	2,60 €

Alkoholfreie Biere

König Pilsener 0,3 l	2,60 €
Franziskaner Weizen 0,5 l	4,20 €

Spirituosen

Uerdinger 2 cl	2,50 €
Bessen Genever 2 cl	2,20 €
Ouzo 2 cl	2,20 €
Stuffkamp 2 cl	2,20 €
Kümmerling 2 cl	2,50 €
Münsterländer 2 cl	2,20 €
Obstler 2 cl	2,50 €
Underberg 2 cl	2,50 €
Jägermeister 2 cl	2,50 €
Killepitsch 2 cl	2,80 €
Ramazotti 4 cl	3,80 €
Malteser Aquavit 2 cl	2,80 €
Fernet Branca 2 cl	2,80 €
Jubiläums Aquavit 2 cl	3,20 €

Weine

Mosel Weißwein, lieblich, 0,25 l	4,80 €
Mosel Weißwein, trocken, 0,25 l	4,80 €
Mosel Rotwein, lieblich, 0,25 l	4,80 €

Kaffee / Tee

Kaffee oder Espresso	2,60 €
Verschiedene Teesorten	2,60 €

Über 210 Jahre Wienges ... Brauereiaussschank seit 1807

Bei lose abgegebenen Lebensmitteln gelten die Kenntlichmachungsbestimmungen des § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuLV), der Verordnung über Lebensmittelzusatzstoffe (EG) Nr. 1333/2008, der Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung (FrErfrischGetrV, sowie der Gentechnik-Kennzeichnungs- und Rückverfolgbarkeitsverordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003, jeweils in der derzeit gültiger Fassung.

Die bei manchen Gerichten auf der Speisekarte angegebenen Zusatzstoffe können, müssen aber nicht unbedingt verwendet worden sein.

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 chininhaltig (Aromenverordnung)
- 10 coffeinhaltig/Verordnung über coffeinhaltige Erfrischungsgetränke
- 11 Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet (KäseVO)
- 12 unter Schutzatmosphäre verpackt
- 13 mit Süßungsmittel(n) in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung
- 14 mit einer/mehreren Zuckerart/en und Süßungsmittel(n) in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung (wenn lose oder vorverpackt, dann genügt Nr.13)
- 15 Enthält eine Phenylaninquelle
- 16 Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

Sofern Sie unter irgendwelchen Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, informieren Sie bitte den Kellner vor Abgabe Ihrer Bestellung. Unser Köche werden Ihre Wünsche berücksichtigen.

Krefeld, im November 2016



Vom Grill ... unsere beliebten Steaks

Grillteller nach Art des Hauses 17,90 €

mit Pommes frites und einem gemischten Salat

Holzfäller Steak „Paprika Art“ 15,90 €

mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Krautsalat
(3, 4)

Rumpsteak ca. 250 g 24,90 €

mit Kräuterbutter, Röstkartoffeln
und einem gemischten Salat
(3, 4)

Rumpsteak ca. 250 g 24,90 €

mit grüner Pfeffersauce, Röstkartoffeln
und einem gemischten Salat
(3, 4)

Schweinerückensteaks 13,90 €

mit Pfeffersauce, Röstkartoffeln
und einem gemischten Salat
(3, 4)