



Gaststätte **ZUR TALSPERRE**

Herzlich willkommen in der Gaststätte "Zur Talsperre"!

Es freut uns sehr, Sie in unseren neu gestalteten Räumlichkeiten begrüßen zu dürfen. Die **"Zur Talsperre"** blickt auf eine lange und ereignisreiche Geschichte zurück, die bis ins Jahr **1743** reicht. Als altes Gasthaus des Dorfes hat es über Jahrhunderte hinweg Generationen von Menschen zusammengebracht – ein Ort der Begegnung, des Austauschs und der Geselligkeit.

Im Jahr **2023** durfte ich dieses **geschichtsträchtige Haus** erwerben, das nach Jahren des Stillstands wieder mit Leben erfüllt werden soll. Meine Vision ist es, der Gemeinde und allen Gästen einen Ort zu schaffen, an dem sich Jung und Alt gleichermaßen wohlfühlen. Einen Ort, an dem **gutes Essen** und **ausgewählte Getränke** in einem gemütlichen Ambiente genossen werden können.

Dieses Projekt ist für mich auch eine sehr persönliche Herzensangelegenheit und eine Hommage an meine Mutter. Sie war eine geborene **Päffgen** aus der bekannten Kölner Brauerei Päffgen. Auch wenn sie uns im Jahr 2019 verlassen hat, lebe ich diesen Traum der Gaststätte, die Sie nun vor sich sehen, auch für sie.

Wir haben die vergangenen Jahre genutzt, um das Haus aufwendig zu renovieren und mit viel Liebe zum Detail zu modernisieren. Dabei war es uns wichtig, den Charme der Tradition zu bewahren und gleichzeitig eine **zeitgemäße und einladende Atmosphäre** zu schaffen. Unser Ziel ist es, die **Kölner Brauhauskultur in die Moderne zu überführen**, wo Tradition auf Innovation trifft.

Wir laden Sie ein, die neue "Zur Talsperre" zu entdecken und unvergessliche Stunden bei uns zu verbringen. Lassen Sie es sich schmecken!

Ihre Familie von der "Zur Talsperre"

Kölsche Spezialitäten

Kölsche Pita

Reibekuchen / Zaziki / Marktsalat / Feta 14,⁹⁰



Ofenfrische Schweinshaxe

Kross gebackene Haxe (gepökelt) / Sauerkraut /
Kartoffelstampf 24,⁹⁰

¹/₂ Ofenfrische Schweinshaxe

Halbe, Kross gebackene Haxe (gepökelt) / Sauerkraut /
Kartoffelstampf 15,⁹⁰

Suppen

Tomatencremesuppe 5,⁹⁰

Extra

Stangenbrot mit Zaziki 2,⁵⁰

Haxenfleischpfännchen

Mit Butterspätzle und Honig Möhrchen 14,⁹⁰

Alle Preise in € und den gesetzlichen MwSt.

Hauptgerichte

Geschmorter Spitzkohl

Auf Rotebeete Püree mit Fetacreme / Gremolata / Pinienkerne /
Parmesan 16,⁹⁰



Original Wiener Schnitzel vom Kalb

Lauwarmer Gurken-Kartoffelsalat 24,⁹⁰

Saucen zur Wahl:

- Preiselbeeren 1,⁵⁰
- Zwiebel - Paffgen Kölsch Sauce 2,⁵⁰
- Jägersauce 2,⁵⁰

Cordon Bleu vom Kalb

Gefüllt mit rohem Schinken und aromatischen Bergkäse
mit Pommes Frites 28,⁹⁰

Gebackene Camembert Ecken

Mit Spicy Feigengelee und Stangenbrot 15,⁹⁰

Zwei Filets vom Sahnehering Hausfrauenart

Mit Drillingen aus dem Rohr / Salatbouquet 15,⁹⁰

Sülze mit Drillingen aus dem Rohr

Remoulade / Salatbouquet 16,⁹⁰

Vegetarische Maultaschen

Mit Nussbutter und Topping vom Saisongemüse 16,⁹⁰



Hausgebackener Leberkäse

Mit Drillingen aus dem Rohr und Spiegelei 15,⁹⁰

Boeuf Bourguignon auf Kartoffelstampf

Das klassische Schmorgericht aus dem Burgund. Langsam in Rotwein
geschmort mit Speck, Zwiebeln, Karotten und Champignons. 27,⁹⁰

Was besonderes



In den frühen Morgenstunden, wenn die Sonne das Land in goldenes Licht taucht und noch leichter Nebel über den Wiesen liegt, beginnt die Reise unseres Fleisches. Unsere Rinder leben als echte Freiläufer – mit reichlich Platz, gesunder Natur und dem, was ihnen gut tut: frisches Gras, Ruhe und Freiheit.

Aus diesem natürlichen Leben entsteht das, was wir Ihnen auf den Teller bringen: ein 300g schweres Steak, das vor Saftigkeit und Geschmack nur so strotzt. Zart, aromatisch, voller Charakter – genau wie die Tiere, von denen es stammt.

Rumpsteak mit charakteristischem Fettrand

Dazu reichen wir buttrigen Kartoffelstampf und Baby-Blattspinat und Chimichurri rot.

Sie haben die Wahl:

- Fleischgeschmack pur (ungewürzt)
- Vor dem Braten würzen
- Bitte wählen Sie die Garstufe: Rare, Medium, Well Done

300 g Prime-Cut 37,⁹⁰

180 g Ladies-Cut 27,⁹⁰

Alle Preise in € und den gesetzlichen MwSt.

Salate

Kleiner gemischter Marktsalat

(nur als Beilage) 3,⁵⁰

Großer gemischter Marktsalat

Mit Stangenbrot 12,⁹⁰



Salate werden alle mit unserem Erdbeer/Senf Dressing zubereitet.
Dies ist ein Dressing auf Essig/Öl Basis.

Saucen zur Wahl:

- Mayonnaise 1,⁰⁰
- Ketchup 1,⁰⁰
- Preiselbeeren 1,⁵⁰
- Remoulade 1,00
- Zwiebel - Pöfgen Kölsch Sauce 2,⁵⁰
- Jägersauce 2,⁵⁰

Für de Pänz

(Gerichte für Kinder bis 10 Jahre)

Rievkooche

Reibekuchen / Apfelmus 8,⁹⁰



Mini Wirtshaus Held

Kartoffelstampf, gebratene Leberkäsestreifen
und Erbsen 7,⁹⁰

Portion Pommes Frites

Pommes Frites / Mayonnaise / Ketchup 4,⁹⁰



Dessert

Warmer Apfelstrudel

Mit Rosinen auf Vanillesauce 5,⁹⁰

Rote Grütze

mit Vanillesauce 5,⁹⁰

Affogato

Vanilleeis mit doppeltem Espresso 6,⁹⁰

Alle Preise in € und den gesetzlichen MwSt.

Getränke

Bier

0,2 l Paffgen Kölsch vom Fass 2,²⁰
0,3 l Bitburger Pils vom Fass 3,⁴⁰
0,5 l Benediktiner Weizen Bier 5,⁹⁰

Spirituosen

2 cl Obstler 3,⁹⁰
2 cl Williamsbirne 3,⁹⁰
2 cl Himbeergeist 3,⁹⁰
2 cl Marille 3,⁹⁰
2 cl Haselnuss 3,⁹⁰
2 cl Jägermeister 3,⁹⁰

Wein

Weingut Markus Schwaab, Kirrweiler:

0,2 l Grauburgunder 7,⁹⁰
0,2 l Weißburgunder 7,⁹⁰
0,2 l Weißweinschorle 5,⁹⁰
0,2 l Spätburgunder Rosé 7,⁹⁰

Longdrinks

Aperol Spritz 7,⁹⁰
Lillet Spritz 7,⁹⁰
Sarti Spritz 7,⁹⁰

Alkoholfreies Bier

0,33 l Bitburger alkoholfrei 3,⁴⁰
0,50 l Alkoholfreies Weizen 5,⁹⁰

Alkoholfreie Getränke

0,20 l Wasser still/medium 1,⁹⁰
1,00 l Wasser still / medium 5,⁹⁰
0,33 l Afri Cola 3,⁹⁰
0,33 l Afri Cola Zero 3,⁹⁰
0,33 l Bluna Orange 3,⁹⁰
0,33 l Bluna Zitrone 3,⁹⁰
0,33 l Kara Malzbier 3,⁹⁰
0,20 l Apfelsaftschorle 2,⁴⁰
1,00 l Apfelsaftschorle 7,⁹⁰
0,33 l Maracuja Schorle 3,⁶⁰
0,33 l Rhabarber Schorle 3,⁶⁰
0,33 l Fassbrause Zitrone 3,⁵⁰
0,20 l Schweppes Ginger Ale 2,⁸⁰
0,20 l Schweppes Tonic Water 2,⁸⁰

Kaffee

Espresso 2,⁰⁰
Café Crema 2,⁶⁰
Cappuccino 3,⁵⁰
Milchkaffee 3,⁹⁰
Latte Macchiato 3,⁹⁰
Kakao 3,⁹⁰
Tee (Schwarz/Frucht/Minze) 3,⁵⁰