



Wirtshaus

AM HÜHNERDIEB

Nicht einfach nur Kölsch. Sondern eine Lebensphilosophie!

„Ein Kölsch-Wirtshaus? Mitten in Aachen? Wir sind doch hier nicht in Köln!“ – wie oft haben wir das schon gehört ... Und was haben wir geantwortet?

Kölsch wird nicht nur in Köln getrunken, sondern im ganzen Rheinland. Und Aachen gehört nun mal zum Rheinland, auch wenn der Rhein 75 km entfernt ist! Kölsch ist mehr als ein Bier, es ist eine Lebensart, die – genau wie Aachen – für Lebensfreude, Geselligkeit, Weltoffenheit und das schöne Motto „Leben und leben lassen!“ steht.

Und last but not least: In Aachen wurde das Bier schon früher überwiegend obergärig gebraut und – frisch gezapft aus dem Stichfass – getrunken. Wir lassen diese schöne alte Tradition wieder aufleben und verwöhnen unsere Gäste mit einer der besten und beliebtesten Kölschsorten: dem Gaffel Kölsch!

Die Geschichte vom Hühnerdieb – ganz schön dumm gelaufen

Wenden wir uns nun noch kurz unserem Namensgeber zu: Dem tollpatschigen Hühnerdieb, der nachts mit knurrendem Magen in einen Hühnerstall schleicht. Um die schlafenden Hühner nicht zu erschrecken und nicht entdeckt zu werden, verzichtet er auf eine Lampe, greift einfach zu, steckt das Geflügeltier in einen Sack – und schon geht das Gezeter los! Statt eines Huhns hat er nämlich einen Hahn erwischt, und dieser streckt den Kopf aus dem Sack und schreit so laut, dass der Bauer wach wird. Nach einer Tracht Prügel darf der verhinderte Hühnerdieb gehen, und der Hahn darf zu seinen Hühnern zurück.

Auf dem Hühnerdieb-Brunnen verewigt

Das Brunnendenkmal, das sich genau gegenüber von unserem Gaffel Wirtshaus befindet, zeigt den Moment, als der Hühnerdieb bemerkt, dass er statt eines Huhns einen Hahn gestohlen hat, der ihn nun durch sein lautes Krähen verrät. Entworfen und gefertigt wurde die originelle Bronzefigur vom Berliner Bildhauer Hermann Joachim Pagels (1876-1959), der Brunnen selbst wurde Weihnachten 1913 auf dem Aachener Hühnermarkt enthüllt.

Facebook



Tripadvisor



Wirtshaus
AM HÜHNERDIEB

Rethelstraße 2 · 52062 Aachen · Telefon: 0241-99 03 00 43
E-Mail: info@gaffelamhuehnerdieb.de · www.gaffelamhuehnerdieb.de

SPEZIELLE ANGEBOTE – UNSERE THEMENTAGE

SPARERIBS-TAG AM MITTWOCH UND DONNERSTAG

**Saftig-würzige Brauhaus-Spareribs mit hausgemachter Salsa und Aioli
sowie Brauhaus-Fritten für 15,90 €** ^{1,2,3,c,h,i,j,n,p}

HAXENTAG AM SAMSTAG

**Ofenfrische, knusprige Grillhaxe mit hausgemachtem Kartoffelpüree
und feinwürzigem Sauerkraut für 15,40 €** ^{1,2,3,9,f3,h,i,n}

Solange der Vorrat reicht – vorbestellbar unter 0241-99 03 00 43!

IN EIGENER SACHE

Liebe Gäste,

zufriedene Gäste sind die beste Referenz und Motivation für uns! Wenn es Ihnen bei uns gefallen hat und Sie rundum zufrieden waren, dann sagen Sie es doch bitte weiter – wir freuen uns über eine positive Bewertung und Empfehlung auf Facebook, Google oder Tripadvisor!

Sollten Sie einmal nicht zufrieden sein, lassen Sie es uns bitte sofort wissen, damit wir uns direkt um Ihr Anliegen kümmern können!

Das Team vom Gaffel Wirtshaus am Hühnerdieb

**Unsere vegetarischen und veganen Gerichte
sind durch ein  gekennzeichnet.**

UNSERE SPEISEN

KNACKIG & FRISCH

Leichter Genuss in verschiedenen Variationen – unsere Salate

-  *Maries Traum* ^{3,e,k,i}
Fetakäse auf knackigen Blattsalaten der Saison
reichlich garniert mit Tomate, Gurke, Möhren und Paprika 12,50 €
- Julchens Bester* ^{3,k,i}
Putenbruststreifen
auf knackigen Blattsalaten der Saison
reichlich garniert mit Tomate, Gurke, Möhren und Paprika 13,90 €
- Sofies Liebling* ^{3,k,i}
Geräucherter Lachs
auf knackigen Blattsalaten der Saison
reichlich garniert mit Tomate, Gurke, Möhren und Paprika 13,90 €
-  *Anjas Prachtstück* ^{3,e,k,i,d}
Gebratene Sojastreifen auf knackigen Blattsalaten der Saison
reichlich garniert mit Tomate, Gurke, Möhren und Paprika 13,90 €
- Zu unseren Salaten servieren wir auf Wunsch gerne Brot. ^{a1}*

AUS DEM SUPPENTOPF

Zum Auslöffeln lecker

- Gulaschsuppe* ^{1,3,i,n,p}
mit saftigem Rindfleisch, Kartoffeln und Paprika – pikant (!)
klein 5,50 €
groß 8,50 €



KÖSTLICH GETOPPT

Tolle Knolle mit Extrapfiff – unsere gefüllten Ofenkartoffeln

-  *Ofenkartoffel mit Champignons, Zwiebeln und Kräuterquark* ^{a,e,n}
Baguette und Salatgarnitur 10,50 €
- Ofenkartoffel mit Putenbrust und Kräuterquark* ^{a,e,i,n}
Baguette und Salatgarnitur 12,50 €

HAUCHDÜNN & KNUSPRIG

Unsere ofenfrischen Flammkuchen

- Der Klassiker* ^{1,3,8,9,a1,e,e,i,n}
Das Original mit Speck, Crème Fraîche und Zwiebeln 10,90 €
-  *Italienischer Flammkuchen* ^{a1,e,e,i,n}
Der Mediterrane mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum-Pesto 10,50 €
-  *Griechischer Flammkuchen* ^{3,a1,e,e,i,n}
mit Blattspinat und Feta 10,90 €

UNSERE SPEISEN

AUSSEN KROSS – INNEN SAFTIG

Schnitzel, wie wir sie lieben

Schnitzel „Wiener Art“^{a1,c,p,k}

goldgelb gebratenes Schnitzel mit Zitrone, dazu Brauhaus-Fritten und Salat13,90 €

Veganes Sojaschnitzel „Wiener Art“^{a,d,i,n,p}

goldgelb gebratenes Sojaschnitzel mit Zitrone, dazu Brauhaus-Fritten und Salat13,90 €

Zwiebelschnitzel^{a1,c,k}

goldgelb gebratenes Schnitzel mit geschmorten Zwiebeln und Kräutern,
dazu Brauhaus-Fritten und Salat14,50 €

Veganes Zwiebelschnitzel^{a1,c,k}

goldgelb gebratenes Sojaschnitzel mit geschmorten Zwiebeln und Kräutern,
dazu Brauhaus-Fritten und Salat14,50 €

Braumeister Schnitzel^{1,3,9,a1,c,b}

goldgelb gebratenes Schnitzel mit Champignons, Speck- und Zwiebelwürfel
in Gaffel Kölsch-Soße, dazu Brauhaus-Fritten und Salat15,90 €

Sabneschnitzel pikant^{1,5,a1,c,b}

goldgelb gebratenes Schnitzel
in einer scharfen Sahnesoße, dazu Brauhaus-Fritten und Salat15,40 €

Vegetarisches Sabneschnitzel pikant^{1,5,a1,c,b}

goldgelb gebratenes Sojaschnitzel in einer scharfen Sahnesoße,
dazu Brauhaus-Fritten und Salat15,40 €

Champignonschnitzel^{a1,c,p,k}

goldgelb gebratenes Schnitzel mit gebratenen Champignons, Speck und Zwiebeln,
dazu Brauhaus-Fritten und Salat15,40 €

KRÄFTIG & DEFTIG

Unsere regionalen Renner

Brauhaus-Currywurst^{1,3,8,a1,p,b}

mit hausgemachter Currysoße, Röstzwiebeln und Brauhaus-Fritten9,90 €

Käsespätzle^{1,2,3,a1,c,e,f3}

mit Röstzwiebeln, dazu ein kleiner Salat11,90 €

Himmel un Ääd^{1,3,8,9,12,c,b,i,p}

Gebratene Blutwurst vom regionalen Metzger mit Apfelkompott und Kartoffelpüree.....14,50 €

Brauhaus-Gulasch^{a1,a3,c,b,p,f3,n,k}

aus saftigem Rindfleisch mit Spätzle und Apfelkompott15,50 €

Rheinischer Sauerbraten^{b,f3,k}

mit Rotkohl und Klößen15,90 €

Röstkartoffeln mit 2 Spiegeleiern^{c,n,b,i,p}

und Salat.....10,90 €

UNSERE SPEISEN

FÜR DIE KURZEN

Für Kinder bis 11 Jahre

Spätzle^{a1,a5,e,c}

mit Soße 4,90 €

Kleines Schnitzel^{a1,c}

mit Brauhaus-Fritten 7,50 €

SÜSS & FRUCHTIG

Unwiderstehlich lecker – unsere Desserts

Lavakuchen auf feinem Fruchtspiegel^{1,2,3,a,c,d,e,f,j}

mit Vanillesoße und Sahne 6,90 €

Rote Grütze^{1,3,e,p}

mit Vanillesoße 5,90 €

Liebe Gäste,

auf Grundlage der LMIV (Lebensmittel-
Informationsverordnung der EU) sind wir
verpflichtet, allergen wirksame Lebensmittel
oder Lebensmittelbestandteile auszuweisen.

Bei den kennzeichnungspflichtigen Allergenen
handelt es sich nicht um künstliche Zusatz-
stoffe, sondern um natürliche Inhaltsstoffe
von Lebensmitteln, die allergische Reaktionen
hervorrufen können.

ALLERGENE

- a Gluten
- a1 Weizen
- a2 Roggen
- a3 Gerste
- a4 Hafer
- a5 Dinkel
- b Fisch und Krebstiere
- c Eier
- d Soja
- e Milch
- f Schalenfrüchte
- f1 Mandeln
- f2 Haselnüsse
- f3 Muskat
- g Erdnüsse
- h Sellerie
- i Senf
- j Sesam
- k Schwefeldioxid und Sulfite
- l Lupinen
- m Weichtiere (Muscheln, Schnecken)
- n Knoblauch
- p Zitrusfrüchte

ZUSATZSTOFFE

- 1 mit Konservierungsstoff
- 2 mit Farbstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Süßungsmittel Saccharin
- 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
- 6 mit Süßungsmittel Aspartam,
enth. Phenylalaninquelle
- 7 mit Süßungsmittel Acesulfam
- 8 mit Phosphat
- 9 geschwefelt
- 10 chininhaltig
- 11 coffeinhaltig
- 12 mit Geschmacksverstärker
- 13 geschwärzt
- 14 gewachst
- 15 gentechnisch verändert