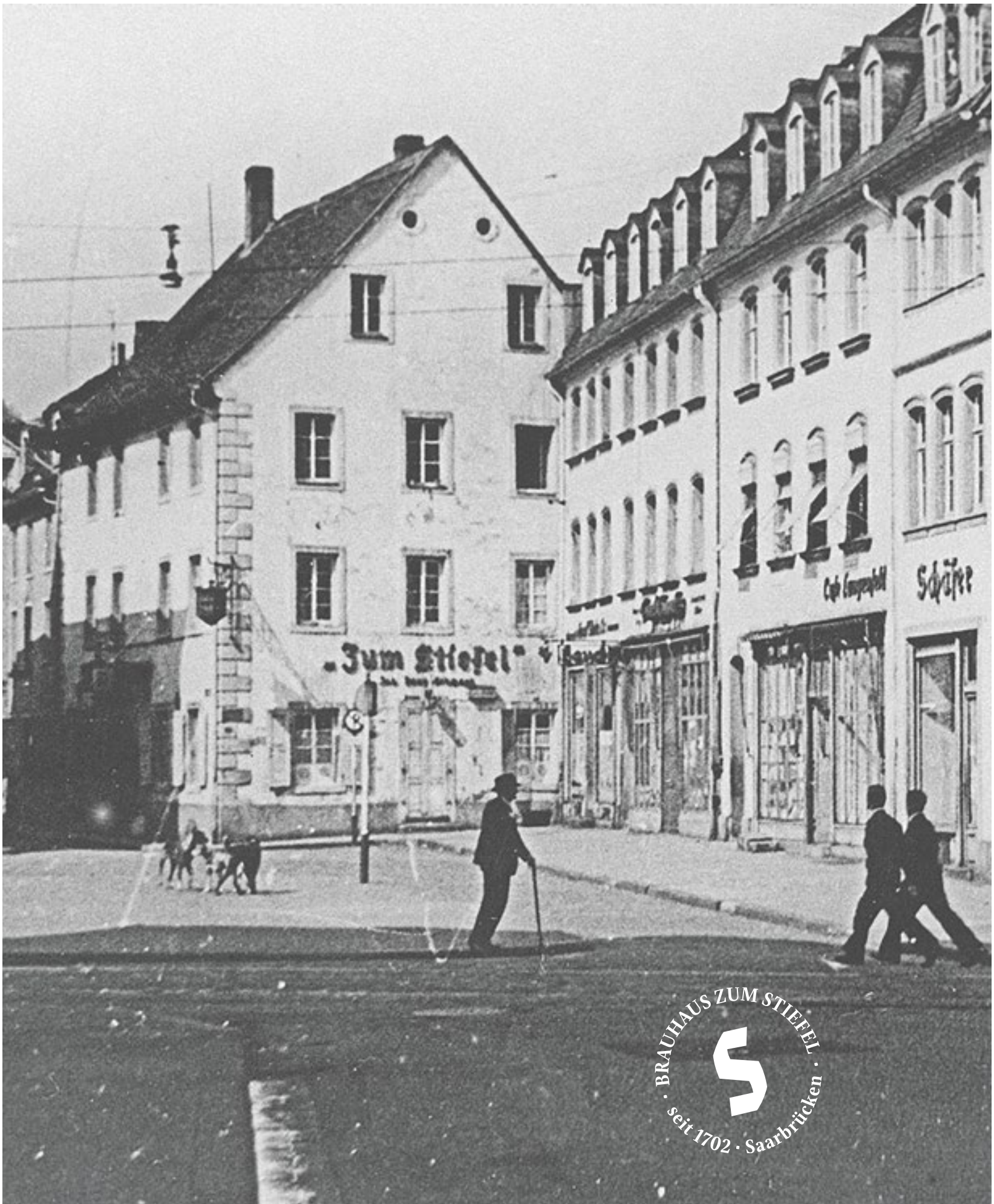
STIEFEL FEUILLE DE MAISON

PLATS & HISTOIRES



CE QUE SIGNIFIE LA TRADITION

Réflexions sur Sarrebruck, la bière et la gastronomie sarroise

Président de la Handwerkskammer des Saarlandes – Helmut Zimmer

Quand je pense à la gastronomie sarroise, je pense d'abord à la Brasserie zum Stiefel – cette auberge centenaire au cœur de Sarrebruck, véritable exemple de l'artisanat gastronomique.

Ses salles sont un lieu où l'on vient de près ou de loin pour trouver calme et sérénité: pour savourer des spécialités régionales, savourer des bières soigneusement sélectionnées, vivre des moments d'hospitalité authentique et goûter au savoir-faire artisanal.

La brasserie elle-même incarne une profonde tradition artisanale: nos ancêtres cuisinaient ici, et des recettes et des savoir-faire y ont été développés au fil des siècles, certains transmis de maître à apprenti, d'autres développés grâce à l'innovation artisanale. Les salles soigneusement modernisées, nos deux tables de tirage en libre-service, la cuisine ouverte et la gastronomie contemporaine témoignent d'une entreprise qui incarne l'artisanat à la perfection.

Et puis il y a ce lien particulier: ce n'est pas un restaurant ordinaire, mais un lieu où l'artisanat traditionnel se vit au quotidien. Depuis sa réouverture, il est devenu un pont entre cuisine traditionnelle et hospitalité moderne, entre artisanat traditionnel et innovation entrepreneuriale. Avec son bois rustique provenant de menuisiers régionaux, son design soigné, ses salles à manger chaleureuses et son bar à bières, le tout avec une carte alliant savoir-faire traditionnel et savoir-faire culinaire contemporain.

En tant que président de la Handwerkskammer des Saarlandes (Chambre des métiers de la Sarre), je vis au quotidien l'artisanat: l'art culinaire en cuisine, l'hospitalité comme un savoir-faire vivant, le souci du détail dans le service et l'ambiance – et des lieux comme la Brasserie zum Stiefel, qui prouvent que l'artisanat a de l'avenir. On y goûte la maîtrise ; on y ressent la qualité et la passion ; on y ressent la complémentarité entre tradition et innovation. L'artisanat n'est pas seulement un passé, c'est aussi un présent vivant – et la gastronomie en est l'un des plus beaux visages. À la fois atelier et scène, lieu de formation et de plaisir, où les jeunes apprennent leur métier et où les clients apprécient la qualité. À la Brauhaus zum Stiefel, cette culture artisanale se vit au quotidien – dans chaque plat préparé avec soin, chaque service attentionné, chaque instant d'hospitalité authentique.

Directeur général du groupe place2b – Jochen Strobel

Chers clients, bienvenue dans notre brasserie au cœur de Sarrebruck ! L'équipe du groupe place2b est fière de compter la Brasserie zum Stiefel parmi ses membres et se réjouit de vous offrir un aperçu de notre établissement exceptionnel grâce à notre magazine dédié.

Pourquoi nous sommes impliqués dans le secteur de la gastronomie:
Pour nous, la gastronomie est synonyme de création de « lieux », des lieux où la vie bat et où les rencontres se font. Nous souhaitons préserver le cœur de notre Sarre natale tout en la façonnant pour l'avenir.

Tradition à la Brauhaus zum Stiefel
Ce bâtiment historique, où la culture brassicole et l'hospitalité sont pratiquées depuis des générations, nous offre l'opportunité d'embrasser les traditions ancestrales et de les réinterpréter. Avec une équipe motivée et dévouée, c'est notre passion quotidienne. Ici, nous vivons chaque jour un peu de ce qui rend la vie si spéciale: les beaux moments passés ensemble. Faites-en l'expérience!

Sincèrement, l'équipe du groupe place2b

JASPER – NOTRE HÔTE DE CŒUR

Un Hollandais à l'âme sarroise
Jasper, notre directeur d'exploitation, allie le meilleur des deux mondes: l'ouverture d'esprit néerlandaise et la chaleur sarroise. Originaire des Pays-Bas, il s'est installé depuis longtemps au cœur de Sarrebruck, et la Brasserie zum Stiefel est devenue son foyer.

Vivez une nouvelle tradition
Jasper représente ce qui fait l'essence de notre brasserie: honorer la tradition sans s'y enliser. Moderne et rafraîchissant, mais solidement enraciné. Touriste ou habitant de la Sarre, jeune ou âgé – chez Jasper, chacun trouve sa place.

Une place pour tout le monde
Jasper et son équipe accueillent chaleureusement à la brasserie tous les clients qui apprécient une culture brassicole moderne et de qualité. Leur objectif: créer une auberge originale, respectueuse de son histoire et mettant en valeur la culture familiale partagée.

PLATS & BOISSONS

Avec brio et passion,
notre équipe de cuisine prépare
nos spaetzle au fromage.

Pour commencer

Entrées et petites bouchées

Comme à la maison. Chez nous, il n'y a pas de compromis : uniquement des ingrédients de qualité, des recettes traditionnelles et une cuisine préparée avec passion. Idéal à partager pour que chacun puisse goûter à un peu de tout.

► **Tartinades Stiefel**

Tartare de bœuf Stiefel

Avec échalotes, câpres, jaune d'œuf bio, pain grillé de la brasserie et ail frais.

15,90 €

Bouillon de bœuf sarrois

Préparé selon une ancienne recette familiale avec des légumes-racines de la région et du pain de la brasserie.

8,90 €

Soupe de pommes de terre maison

Préparée selon une recette traditionnelle avec des pommes de terre du Palatinat et du pain de la brasserie.

8,50 €

► **végétarien**

Bretzel fraîchement cuit

1,80 €

► **végétarien**

Salade de boudin blanc de Munich

Boudin blanc original de Munich, accompagné d'une vinaigrette à la moutarde douce Händlmaier.

12,50 €

2 boudins blancs originaux de Munich

Servis dans une soupière en forme de tête de lion avec un bretzel fraîchement cuit et de la moutarde douce Händlmaier.

7,90 €

+ chaque boudin supplémentaire **+ 3,00 €**

Crostinis au fromage de chèvre

Fromage de chèvre crémeux sur pain grillé, miel et noix grillées.

7,50 €

► **végétarien**

Galettes de pommes de terre

+ avec de la compote de pommes maison

9,50 €

► **vegan**

+ avec saumon fumé et raifort à la crème

17,90 €

Obazda bavarois

Camembert affiné, beurre, oignons, poivrons, une touche de bière blanche et bretzel fraîchement cuit.

10,90 €

► **végétarien**

Tartinades Stiefel

Obazda bavarois, houmous à la tomate, fromage blanc aux herbes et pain de la brasserie.

12,00 €

► **végétarien**

Salades

Fraîcheur du jardin

Salade chèvre chaud

Fromage de chèvre sur crostini avec miel, salade verte, graines de courge et vinaigrette balsamique.

19,90 €

► **végétarien**

Salade d'escalope

Salade verte, crudités, vinaigrette maison et lanières d'escalope croustillantes.

17,90 €

Salade de poulet

Salade verte, crudités, vinaigrette maison et lanières de poulet grillé.

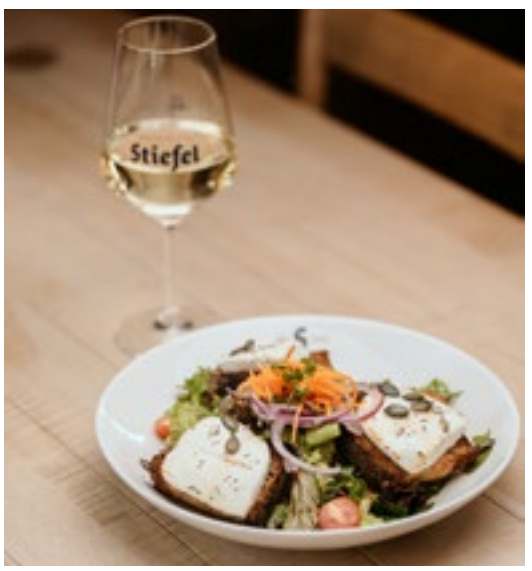
17,90 €

Salade Hendl Popcorn

Salade verte, crudités, bouchées végétales croustillantes façon poulet, vinaigrette balsamique et aïoli au poivre citronné.

17,90 €

► **vegan**



► Salade chèvre chaud

NOTRE GOULASCH

Sans artifices. Tout simplement délicieux.

Le savoir-faire se déguste.
Tous ceux qui aiment cuisiner savent que les meilleurs plats demandent du temps.

Servi avec des quenelles de pain maison

Une sauce riche et généreuse, relevée d'épices régionales et de vin rouge français..

NOTRE GOULASCH – UN MORCEAU DE TRADITION.

Il existe des plats qui ont le goût de la maison. Notre goulasch en fait partie. Il représente tout ce que nous apprécions dans la cuisine traditionnelle : le soin, le temps et les meilleurs ingrédients.

Préparé avec amour et patience
Un excellent goulasch demande du temps. Nous faisons d'abord revenir le bœuf, puis nous l'assaisonnons avec les épices de nos grands-mères avant de le laisser mijoter pendant des heures jusqu'à ce qu'il soit incroyablement tendre. Cette patience fait toute la différence, car les bonnes choses prennent du temps. Un véritable savoir-faire que l'on retrouve à chaque bouchée.

Goulasch de bœuf

Goulasch de bœuf mijoté lentement dans du vin rouge français, servi avec des quenelles de pain maison poêlées.

24,90 €

« L'essentiel est de bien manger », dit-on en Sarre

Les meilleurs plats de la Sarre et de la région

Chez nous, vous dégustez ce qui fait la richesse de la Sarre : des plats authentiques préparés avec les meilleurs produits régionaux.

Nous sommes fiers de nos racines et de nos partenaires locaux. C'est pourquoi nous travaillons en étroite collaboration avec des producteurs de la région afin de vous offrir le véritable goût de la Sarre. Chaque plat est préparé avec soin, selon la tradition.

Découvrez également nos suggestions du déjeuner qui changent régulièrement. Vous y trouverez d'autres spécialités régionales, toujours fraîches et préparées avec passion.

La tradition dans l'assiette, la convivialité à table.

Salade de la brasserie

Salade verte, crudités marinées, pomme de terre au four, mini Lyoner de 180 g de la boucherie Schwamm, moutarde du moulin de Bliesgau et vinaigrette maison.

18,50 €

Spätzle au fromage

Spätzle maison au fromage de montagne affiné et oignons frits.

16,90 €

► **végétarien**

Bœuf bouilli à la sauce au raifort

Bœuf tendre servi avec pomme de terre au four et sauce crémeuse au raifort.

18,90 €

Gefillde sarrois

Recette de grand-mère depuis 1967.
Deux quenelles de pommes de terre farcies à la viande hachée, aux poireaux et au pain, servies avec une sauce crémeuse au lard et de la choucroute.

18,50 €

À la poêle et casserole

Copieux et croustillant

Rôti de bœuf aux oignons

Rôti de bœuf accompagné de frites croustillantes, d'oignons frits et d'une petite salade.

27,90 €

► Rôti de bœuf aux oignons

Escalope viennoise

Deux escalopes de porc panées, servies avec un quartier de citron et des frites croustillantes.

16,50 €

Escalope à la crème de champignons

Deux escalopes de porc panées, accompagnées d'une sauce maison aux champignons et de frites croustillantes.

18,90 €

Escalope à la crème de poivre

Deux escalopes de porc panées, servies avec une sauce maison à la crème de poivre et des frites croustillantes.

18,90 €

Escalope viennoise originale

Escalope de veau panée, préparée selon la tradition viennoise, servie avec une salade de pommes de terre et des airelles.

25,90 €

Filet de sandre poêlé

Servi avec une purée de pommes de terre, un beurre au citron vert, une compotée de tomates et une salade verte croquante.

21,90 €

Médaillons de porc

Filet de porc grillé accompagné d'une sauce à la crème de poivre et de spätzle au beurre.

19,90 €

Boulettes de foie et purée de pommes de terre

Boulettes de foie maison servies avec une purée de pommes de terre onctueuse et de la choucroute.

17,90 €

Frikadüse végétalienne

Boulette végétale accompagnée des frites, d'oignons frits et de moutarde relevée.

16,90 €

► **vegan**

Accompagnements

Frites

3,50 €

► **vegan**

Purée de pommes de terre

5,00 €

► **végétarien**

Spätzle au beurre

4,50 €

► **végétarien**

Sauces

Sauce

3,50 €

Sauce à la crème et au lard

3,50 €

Sauce à la crème de champignons

3,50 €

► **végétarien**

Sauce à la crème de poivre

3,50 €

► **végétarien**

En bonne santé

Petite salade

4,50 €

► **végétarien**

Choucroute

4,50 €

Salade de pommes de terre

4,50 €

► **vegan**

Pour nos petits invités

Galettes de pommes de terre

Deux galettes de pommes de terre servies avec de la compote de pommes maison.

5,00 €

► **vegan**

Escalope viennoise pour enfants

Servie avec des frites et du ketchup.

7,50 €

Spätzle pour enfants

avec beurre **5,00€**

avec sauce à la crème de champignons **6,00€**

► **végétarien**

Desserts

Strudel aux pommes

Pommes fondantes, sauce à la vanille et crème fouettée.

7,50 €

► **végétarien**

Boulette glacée à l'abricot

Glace à la vanille fourrée à la confiture d'abricot, enrobée de chapelure et de noisettes râpées.

7,50 €

► **végétarien**

Mousse au chocolat

Préparée avec des œufs, de la crème, du chocolat noir et une touche de cognac français.

9,50 €

► **végétarien**

Kaiserschmarrn

Servi avec une compote de prunes et une compote de pommes maison.

14,50 €

► **végétarien**

► Kaiserschmarrn

► Boulette glacée à l'abricot

Les informations concernant les allergènes et les additifs peuvent être consultées directement via le QR code.

Santé!

Chez nous, les boissons sont tout aussi importantes que la cuisine. C'est pourquoi nous privilégions les produits régionaux, des partenaires de confiance et une qualité irréprochable.

À pression

Notre Stiefel Original est une bière blonde douce et équilibrée, brassée avec du houblon de Hallertau, de l'orge brassicole régionale et une eau naturellement filtrée par le grès. Sa robe dorée, sa légère douceur et son agréable amertume en font une bière particulièrement rafraîchissante, servie directement depuis nos cuves.

Notre Stiefel Weizen est une bière blanche non filtrée, fruitée, rafraîchissante et pleine de caractère, brassée avec du blé régional. Ces deux bières sont brassées par notre partenaire Karlsberg, en Sarre, plusieurs fois récompensé au niveau international. En complément, nous proposons en permanence deux bières de saison à la pression.

Vins et spiritueux régionaux

Pour notre sélection de vins et de spiritueux, nous privilégions également la qualité régionale. Découvrez les excellents vins de vignerons locaux et terminez votre repas avec l'un de nos spiritueux soigneusement sélectionnés.

Bières

Stiefel Original
0,5 l — **5,50 €**

Stiefel Original Panaché
0,5 l — **5,50 €**

Stiefel Original Cola-Bière
0,5 l — **5,50 €**

Brassée exclusivement pour nous et servie directement depuis nos cuves.

Schnitt Stiefel Original
— **4,20 €**

Bière servie avec une mousse généreuse dans un grand verre.

Original *Schnitt Original*

Stiefel Weizen
0,5 l — **5,50 €**

Stiefel Bière de saison
0,5 l — **5,80 €**

Le quatrième fût
0,5 l — **5,80 €**

Notre équipe se fera un plaisir de vous présenter la bière de saison actuellement disponible.

Chopes d'un litre

Stiefel Original
1,0 l — **11,00 €**

Stiefel Original Panaché
1,0 l — **11,00 €**

Stiefel Original Cola-Bière
1,0 l — **11,00 €**

Stiefel Weizen
1,0 l — **11,00 €**

Stiefel Bière de saison
1,0 l — **11,00 €**

Le quatrième fût
1,0 l — **11,00 €**

Bières sans alcool

Karlsberg Pamplemousse sans alcool
0,33 l — **3,50 €**

Karlsberg Ur-Pils 0.0% à pression
0,5 l — **5,80 €**

Karlsberg Panaché 0.0% à pression
0,5 l — **5,80 €**

Karlsberg Weizen sans alcool
0,5 l — **5,80 €**

À emporter

Notre Stiefel Original est également disponible fraîchement remplie dans notre bouteille de brasserie.

Stiefel Original
1,89 l — **18,00 €**

Bouteille consignée
— **12,00 €**

Sans alcool

Afri Cola / Afri Light
0,4 l — **4,00 €**

Bluna Citron / Orange
0,4 l — **4,00 €**

Brauerlimo
0,4 l — **4,00 €**

Dr. Polidori Dry Tonic Water
0,2 l — **4,00 €**

Spritzer au sureau / à la pomme / au cassis
0,4 l — **4,00 €**

Jus de pomme / cassis / orange
0,4 l — **5,00 €**
Jus Niehoffs Vaihinger

Eaux

Eau de la brasserie
Gazeuse / Plate
0,4 l — **3,60 €**

Teinacher
Classique / Nature
0,75 l — **6,50 €**

Vins

Vins blancs

	0,15 l	0,75 l
Pinot gris *Schmitt-Weber, Moselle*	**5,50 €**	**25,00 €**
Stiefel Riesling demi-sec *Domaine Thanisch, Moselle*	**5,50 €**	
Stiefel Pinot blanc *Domaine Thanisch, Moselle*	**5,50 €**	**25,00 €**
Riesling de la Sarre *Van Volxem, Moselle*	**7,50 €**	**35,00 €**

Vins rosés

	0,15 l	0,75 l
Stiefel Rosé *Weingut Thanisch, Mosel*	**5,50 €**	**25,00 €**
2MW Rosé Pinot Noir *Frank Roeder / Jürgen von der Mark, Baden*	**28,00 €**	

Vins rouges

	0,15 l	0,75 l
Herzblut Cuvée *Weingut Thanisch, Mosel*	**5,50 €**	**25,00 €**
Petit Noir *Uli Metzger, Pfalz*	**6,50 €**	**30,00 €**

Vins mousseux

	0,1 l	0,75 l
Stiefel Riesling mousseux *Domaine Thanisch, Moselle*	**4,50 €**	**30,00 €**
Pinot Brut *Schmitt-Weber, Moselle*		**35,00 €**
1900 Brut Riesling mousseux *Van Volxem, Moselle*		**45,00 €**

Spritz

Aperol Spritz
Prosecco, soda, Aperol et orange
7,50 €

Hugo
Prosecco, soda, sirop de fleur de sureau, citron vert et menthe
7,50 €

Ferdinand's Rosemarie
Vermouth premium de la Sarre avec Dr. Polidori Dry Tonic Water
7,50 €

Spritz de saison Stiefel
7,50 €

Longdrink spécial

Gin premium de la Sarre avec Dr. Polidori Dry Tonic Water

Ferdinand's Saar Dry Gin & Tonic
12,50 €

Ferdinand's Saar Quince Gin & Tonic
12,50 €

Eaux-de-vie & Whisky

Vieille poire Williams
2 cl — **3,50 €**

Mirabelle
2 cl — **3,50 €**

Noisette
2 cl — **3,50 €**

Framboise sauvage
2 cl — **3,50 €**

Prune
2 cl — **3,50 €**

Liqueur de poire Stiefel
2 cl — **3,50 €**

Liqueur d'abricot Stiefel
2 cl — **3,50 €**

Liqueur aux herbes Stiefel
2 cl — **3,50 €**

Whisky Single Malt Stiefel
4 cl — **7,50 €**

Whisky Single Malt Smoky Stiefel
Single malt élaboré exclusivement à partir d'orge sarroise et vieilli dans des fûts de chêne de la Sarre. Disponible exclusivement au Brauhaus zum Stiefel.
4 cl — **7,50 €**

Boissons chaudes

Notre café provient de la torréfaction sarroise Plaisir. Issu d'une culture durable et du commerce équitable.

Café crème — **3,20 €**

Espresso — **2,80 €**

Doppio — **3,80 €**

Cappuccino — **3,50 €**

Latte Macchiato — **3,80 €**

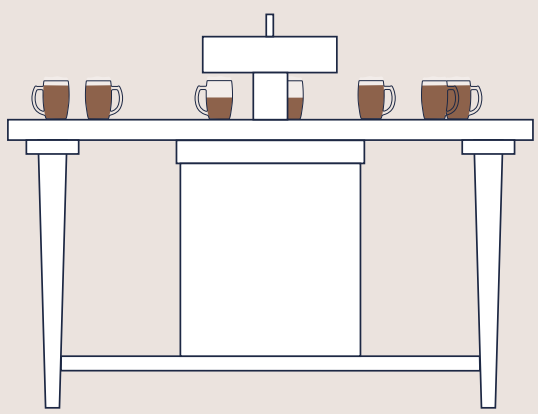
Café au lait — **3,80 €**

Thé — **3,20 €**
Menthe / Thé noir / Thé aux fruits / Camomille Thé vert

Chocolat chaud — **3,50 €**

Spécial groupes

Dans le Schalander, vous pouvez déguster votre Stiefel Original directement depuis les cuves grâce à nos deux tables de tirage en libre-service (6 à 8 ou 8 à 12 personnes).



Les demandes pour les groupes et les fêtes peuvent être faites par téléphone au **+49 681 30984650** ou par e-mail à **kontakt@brauhaus-zum-stiefel.de**

QR code pour la réservation:

CHEZ NOUS, IL SE PASSE TOUJOURS QUELQUE CHOSE!

Nous sommes un lieu de rencontre pour les amateurs de bière de Sarre, d'Allemagne et du monde entier. Un endroit pour les familles, les amis et les associations, où nous vivons et célébrons ensemble les traditions.

NOS TEMPS FORTS DE L'ANNÉE

FÉVRIER 2026

Dégustation de bière avec collation:
En février, nous découvrons ensemble la diversité de l'art brassicole allemand.

MARS 2026

Semaines de bière artisanale au Stiefel:
La tradition fraîche rencontre l'art brassicole moderne. Notre carte spéciale combine bière artisanale et cuisine sarroise.

AVRIL 2026

Saison des asperges au Stiefel:
Le printemps arrive dans l'assiette ! Asperges fraîches de la région, classiques et revisitées.

23 avril 2026 – Journée de la bière:
Un hommage à la tradition brassicole allemande avec des actions spéciales autour de la bière.

MAI 2026

1re fête du Maibock avec Karlsberg:
Grande ouverture du biergarten ! Dégustation de Maibock, jarrets de porc grillés et musique live pour toute la famille.

JUILLET & AOÛT 2026

Semaines Flammkuchen & Viez:
La légèreté estivale sarroise! Des Flammkuchen faits maison accompagnés du rafraîchissant Viez de la région.

SEPTEMBRE 2026

Semaines Oktoberfest au Stiefel:
Le confort bavarois rencontre le charme sarrois. Avec musique traditionnelle et spécialités gourmandes.

OCTOBRE 2026

Semaine gibier avec Bockbier:
L'automne, saison du gibier! Plats copieux issus des forêts locales et Bock.

Nous vous tiendrons informés des dates exactes sur les réseaux sociaux, notre site web et sur place !

- **Suivez-nous sur Facebook et Instagram**
- **Visitez notre site web: www.brauhaus-zum-stiefel.de**
- **Demandez tout simplement lors de votre prochaine visite**

Pour chaque célébration, les salles adaptées

Que ce soit pour une fête de Noël, un événement d'entreprise, des réunions ou des célébrations privées comme des mariages et des baptêmes – au Brauhaus zum Stiefel, vous pouvez réserver 3 salles de réception différentes et 2 grandes salles pour votre événement.

NOUS NOUS RÉJOUISSONS DE VOTRE VISITE AU BRAUHAUS ZUM STIEFEL !

Vous avez des questions concernant les prestataires, les possibilités ou des demandes particulières? N'hésitez pas à nous en parler, nous serons heureux de vous aider.

Pour visiter nos salles ou obtenir une offre personnalisée,
contactez-nous simplement à:

kontakt@brauhaus-zum-stiefel.de

Salles de réception disponibles

La « Wirtsstube »

25–35 personnes

Accès au comptoir

Salle privée « Jägerstube » pour 10 personnes

« Sudhaus »

50–110 personnes

2e niveau ou galerie

Scène surélevée avec technique événementielle et comptoir

La « Marktstube »

15–20 personnes

Accès au biergarten possible à tout moment

Salles de réception privées

« Stiefelsaal »

30–50 personnes

Clair et accueillant

Idéal pour les réunions, séminaires et fêtes

"St. Johanner Saal"

15–26 personnes (assis)

Brauhaus zum Stiefel

La plus ancienne auberge de la Sarre

Si les murs pouvaient raconter des histoires, le "Stiefel" à Sarrebruck aurait les meilleures.
Depuis 1702, l'auberge se tient sur le marché Saint-Johanner. Plus de 320 ans déjà. La plus ancienne auberge de toute la Sarre.

Comment tout a commencé

1702 – c'est il y a longtemps. À cette époque, le Roi Soleil Louis XIV régnait encore en France. À Sarrebruck, Johann Daniel Bruch, issu d'une vieille famille, ouvrit une brasserie. À côté, le cordonnier Nickel Kiefer ouvrit une auberge. Il l'appela « Zum Stiefel » (à la botte) – quoi d'autre, venant d'un cordonnier ?
Le brasseur Bruch tomba amoureux de la belle fille du cordonnier. Ainsi, la brasserie et l'auberge se retrouvèrent liées. Neuf générations plus tard, c'était toujours la même histoire: une famille, une maison, une tradition.

Ce que les vieux murs ont vu

Le Stiefel a beaucoup vécu. Princes et citoyens, soldats et artisans – tous y ont fait halte.
Les soldats de Napoléon y firent quartier avant de partir pour la Russie. Uhlans et hussards arrivèrent en 1870 avec leurs éperons cliquetants et demandèrent un verre bien frais.
La Sarre changea de mains huit fois en 200 ans – mais jamais d'identité. Et le Stiefel resta toujours là.

Périodes difficiles

Tout n'a pas toujours été facile. De 1933 à 1935, le Stiefel fut un refuge pour les personnes fuyant les nazis. Puis, la radio nationale s'installa dans le bâtiment.
Après la guerre, il devint un casino pour officiers français. Dans les années 50 et 60, il abrita un cinéma. À la fin des années 60, la culture prit le relais: le « Théâtre au Stiefel » enthousiasma le public.

Retour aux racines

En 1989, la brasserie de l'auberge rouvrit – retour à ce que le Stiefel avait toujours été. Jusqu'en 2020, quand elle dut fermer.
Mais ce n'était pas la fin. Après deux ans de rénovation, le groupe place2b rouvrit les portes du Stiefel en 2022. Nouvel éclat, ancien charme – comme il se doit.

Ce qui reste

Plus de 320 ans d'histoire. Neuf générations d'une même famille. Guerres, princes, soldats, artistes – tous ont été là.
Le Stiefel est plus qu'une simple auberge. C'est un morceau d'histoire sarroise. Un lieu où les gens sont toujours venus pour manger, boire et se retrouver.
Certaines choses changent. Les bonnes auberges restent. C'est ainsi en Sarre. C'est ainsi au Stiefel.

Notre bière

Tradition avec un bon partenaire

Honnêtement

Même si nous ne brassons plus nous-mêmes sur place, il y a toujours de la bonne bière grâce à notre partenaire régional. Karlsberg est une brasserie sarroise qui perpétue la tradition brassicole à Homburg depuis 1878 et maîtrise donc parfaitement son savoir-faire.

Stiefel Original – Notre propre recette

Développée par nous, brassée par Karlsberg.
Notre Stiefel Original est notre bière. Nous avons créé la recette et Karlsberg la brasse selon toutes les règles de l'art.

Les ingrédients

- Houblon de Hallertau – houblon allemand, aromatique et de qualité
- Orge de brasserie régionale – Sarre, Rhénanie-Palatinat, Lorraine, Alsace
- Eau de brassage douce – filtrée à travers le grès

Le résultat

Claire, dorée, goût doux. Légèrement sucré, légèrement amer grâce au houblon. Une bière agréable à boire, comme elle doit l'être. Convient à tout moment de la journée. Livrée fraîche, directement depuis notre propre camion-citerne, dans nos réservoirs de stockage de la cave voûtée. Du réservoir au réservoir – impossible d'être plus frais.

Stiefel Weizen – Nouvelle recette

Notre Stiefel Weizen est non filtré et brassé selon notre propre recette. Aromatique et épicé, avec des notes fruitées et pétillantes.
Ce qui le rend spécial: il est enrichi avec du blé local de la Kupfermühle Bindewald. Régional et de qualité.
La jeune équipe de brasseurs de Karlsberg maîtrise le blé – comme le prouvent les nombreux prix et médailles internationaux remportés par cette bière.

Toujours quelque chose de nouveau

En plus de nos deux bières maison, nous proposons toujours deux bières de saison différentes, fraîches du fût. Pour toutes les bières de saison, notre équipe de service se fera un plaisir de vous conseiller à tout moment.

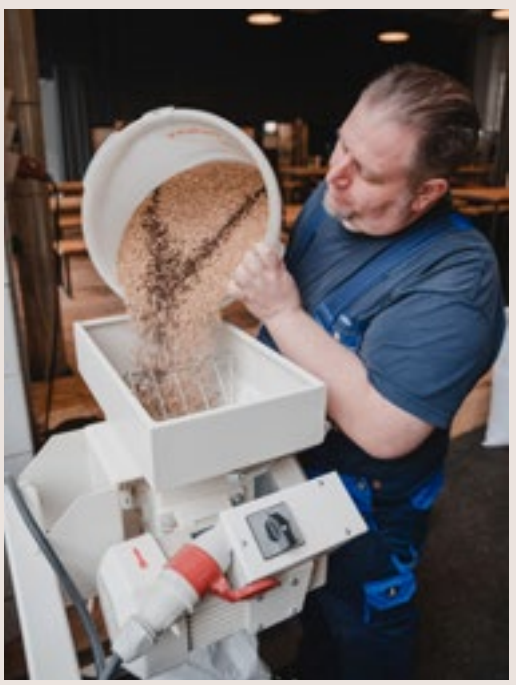
Pourquoi c'est bien

Karlsberg est régional – une brasserie sarroise qui brasse depuis des générations. Ils savent ce que les connaisseurs de bière recherchent.
Nous déterminons la qualité – nos recettes, nos exigences, notre contrôle. Vous recevez une bonne bière – fraîche, régionale, brassée honnêtement.

C'est notre manière de faire

Certains disent que seule la bière brassée sur place est authentique. Nous disons: une bonne bière est authentique. Peu importe où elle est brassée, tant qu'elle est réussie. La tradition ne signifie pas tout faire soi-même. La tradition signifie vouloir le meilleur pour nos invités. Et c'est exactement ce qu'ils obtiennent chez nous – avec un bon partenaire régional et une bière honnête.

► Cuve de brassage de la brasserie Karlsberg



► Martin Mihm, brasseur à la brasserie Karlsberg

Un grand merci à nos partenaires régionaux

NACHTS SIND ALLE SCHNITZEL GRAU...

Könnte man meinen. Denn auf den ersten Blick sieht so ein Schnitzel erstmal aus wie ein – naja – Schnitzel. Doch was Sie hier sehen, ist ein ganz vorzügliches VeauBlanc®-Kalbsschnitzel von Schwamm. Erhältlich in der wirklich gut sortierten Gastronomie Ihres Vertrauens – oder natürlich in Schwamms Großmarkt. Und das sollte man wirklich einmal probiert haben.

Schwamm
1920

Werthmüller GmbH
Verpackungsmittel

Ihr kompetenter Partner für umweltfreundliche Verpackungen:
Gastronomiebedarf,
Reinigungsmittel,
Papiertragetaschen,
Imbissartikel, Vereinsbedarf,
Papierbeutel,
Einschlagpapiere.
Artikel auch mit Ihrem individuellen Druck möglich.
Wir beraten Sie gerne.

66130 Saarbrücken/Güdingen
Am Zementwerk 22
Telefon 06 81/9 68 01 0
info@werthmueller-gmbh.de
www.werthmueller-gmbh.de

SEIT 2015
BROT & SINNE®
BACKT REINES BROT

18 78
KARLSBERG

DRUCKEREI WOLLENSCHNEIDER

Ihr Familienbetrieb mit Tradition & Herz.

Manche Dinge ändern sich nie – zum Glück. Seit über 70 Jahren und drei Generationen steht der Name Wollenschneider für erstklassige Druckerzeugnisse und ehrliches Handwerk.

Was 1951 als kleine Druckerei begann, ist heute ein moderner Betrieb, in dem traditionelle Werte noch immer an erster Stelle stehen: Zuverlässigkeit, Qualität und die persönliche Beziehung zu unseren Kunden.

Wir sind mehr als nur eine Druckerei. Wir sind Ihr Partner, der zuhört, mitdenkt und Ihre Ideen mit Sorgfalt und Präzision auf Papier bringt.

Vertrauen Sie auf Erfahrung, die man sehen und fühlen kann. Wir freuen uns darauf, auch Ihr Projekt zu einem Meisterstück zu machen.

- Flyer
- Broschüren
- Bücher
- Plakate
- Visitenkarten
- Einladungen
- Speisekarten
- und vieles mehr ...

Persönlich, fair, regional.
Ganz in Ihrer Nähe.

Sprechen Sie uns an!

Zum Gerlen 12 (Industriegebiet)
66131 Saarbrücken-Ensheim
Telefon 06893-5045
info@druckerei-wollenschneider.de
www.druckerei-wollenschneider.de

SOUPE DE POMMES DE TERRE

BOU-LETTES DE FOIE

Saucisse blanche
Obaz-da
Goulash de bœuf
Spaetzle au fro-mage
Rôti de porc
Galettes de pom-mes de terre farcies
Bouillon de viande
Rôti de bœuf à l'oignon
Galettes de pom-mes de terre
Compote de pom-mes
Kaiser-schmarrn

BRAUHAUS ZUM Stiefel

Am Stiefel 2
66111 Saarbrücken

kontakt@brauhaus-zum-stiefel.de
Téléphone: +49 (0)681 30984650
www.brauhaus-zum-stiefel.de