



Herzlich Willkommen

Mit viel Liebe haben wir Bewährtes erhalten und Neues geschaffen –
ein Ort, an dem Gemütlichkeit, gutes Essen und gesellige Stunden zusammenkommen.
Ob bei einem leckeren Kölsch, einem guten Glas Wein oder einem herzhaften Essen:
hier sollst du Dich einfach wohlfühlen.

Wir wünschen einen genussvollen Aufenthalt

Dein Team Klausmann



Unsere Geschichte

Seit 1890 ein Ort der Begegnung

Im Jahr 1890 erwarb Wilhelm Klausmann das Haus an der Kölner Straße und eröffnete hier seine Gastwirtschaft.



Kölner Straße Die älteste bekannte Aufnahme der Gaststätte Klausmann. Auf dem gegenüberliegenden Platz wurde während der Karnevalszeit ein Zelt aufgebaut.

Als „Restauration zur Bahn“ nutzte Wilhelm Klausmann die günstige Lage nahe des damaligen Bensberger Bahnhofs und bot Reisenden, Wanderern und Einheimischen „reine Weine, prima Bier und vorzüglichen Kaffee“, wie es bereits 1902 in einer Broschüre des Eifelvereins beschrieben wurde. Die Gaststätte Klausmann wurde schon früh zu einem beliebten Treffpunkt.



Trotz eines schweren gesundheitlichen Rückschlags – Wilhelm Klausmann erblindete wenige Jahre nach der Eröffnung – blieb das Haus in Familienhand. Gemeinsam mit seiner Frau Phillipine und später dem Sohn Josef wurde die Gaststätte weitergeführt und stetig ausgebaut.



Unter Josef Klausmann (ein begeisterter Karnevalist) entwickelte sich die Gaststätte Klausmann in den 1920er-Jahren weiter: Fremdenzimmer entstanden, die Schankstube wurde repräsentativer, das gesellschaftliche Leben blühte. Nach seinem frühen Tod übernahm seine Frau Therese Klausmann das Haus – eine tatkräftige Wirtin, die den Betrieb über Jahrzehnte prägte.



Um 1923 Schon damals nutzten Jung und Alt die beliebte Gaststätte auch gerne im Außenbereich zum geselligen Beisammensein.

Neben der Gastwirtschaft etablierte sie erfolgreich einen kleinen Hotelbetrieb. In Kriegs- und Nachkriegszeiten hielt sie das Haus mit großer Ausdauer am Leben, bereits damals mit Hilfe ihrer Töchter Maria Wilhelmine und Hildegard Klausmann. Die Gaststätte Klausmann wurde Heimat zahlreicher Stammtische, Treffpunkt von Vereinen, Juristen, Nachbarn und Freunden. Musik, Tanz, Kirmeszelte und eine frühe Außengastronomie gehörten ebenso dazu wie legendäre Abende an der Theke.

Mehr als ein Jahrhundert standen Mitglieder der Familie Klausmann vor und hinter dem Tresen der Gaststätte. Der Name Klausmann steht bis heute für Gastlichkeit, Geselligkeit und Beständigkeit.

Chronologie:

1890–1896:
Wilhelm Klausmann

1896–1925:
Phillipine Klausmann

1925–1930:
Josef Klausmann

1930–1977:
Therese Klausmann

1977–1996: Maria Wilhelmine Klausmann mit Hildegard Winter, geb. Klausmann

1998–2011:
Mark Kürten

2012–2022: Jan Gyr und Bernd Himperich

Seit 2024: Erstmals nicht mehr in Familienbesitz – das Ehepaar Schmidt-Schütte wird neuer Eigentümer des Hauses

Seit 2025:
Aktuelle Pächter – Daniel Schmidt und Frank Sackers

Empfehlung des Hauses

Ausgewählte Gerichte – saisonal,
frisch & mit Liebe zubereitet

Mediterrane Zucchini mit Feta | 19 €

Geschmorte Zucchini mit Kirschtomaten, dazu im Filoteig gebackener Feta,
verfeinert mit Thymianhonig und weißem Sesam

Käse-Wurst-Salat | 19 €

Herzhafter Salat mit Leberkäse, Käse und Essig-Öl-Dressing,
dazu süßer Senf und Bratkartoffeln

Spaghetti mit Garnelen | 22 €

Spaghetti mit Garnelen, Knoblauch, Olivenöl und Kirschtomaten,
serviert mit frisch geriebenem Parmesan

Schnitzel „Klausmann“ | 24 €

Knuspriges Schweineschnitzel mit Schmorzwiebeln, Bacon
und Spiegelei, dazu Pommes und ein Beilagensalat

Karamellisierte Weinbergpfirsiche mit Vanilleeis | 8 €

dazu Pistazien für den besonderen Crunch



Speisekarte

Einstieg & Kleinigkeiten

KLAUSMANN-BROTKORB | 5 €

Eine Auswahl frischer Brotsorten – immer mit unserem frischen Sauerteigbrot, dazu Kräuterbutter und ein wechselnder Tages-Dip

FRIKADELLE – 100 % RIND | 5 €

Hausgemachte Rinderfrikadelle mit Senf und einer Scheibe Kosakenbrot

HALVE HAHN | 7 €

Röggelchen mit mittelaltem Gouda, Essiggurke, Zwiebeln, Butter und Senf

TOMATENCREMESUPPE | 8 €

Cremige Tomatensuppe mit Sahne, Kräutercroutons und frischem Basilikum

GULASCHSUPPE | 10 €

Kräftige, würzige Gulaschsuppe nach Hausrezept (Zubereitet mit Rotwein)

RINDER-CARPACCIO | 17 €

Zart geschnittenes Rinder-Carpaccio mit Tomaten, Rucola, Parmesan und Knoblauch-Röstbrot, beträufelt mit Olivenöl

ROTE-BETE-CARPACCIO MIT ZIEGENKÄSE | 14 €

serviert mit karamellisierten Walnüssen und frischem Salatbouquet in Beeren-Vinaigrette

REIBEKUCHEN

serviert mit frischem Salatbouquet mit Dressing Apfel-Honig

3 Stück mit feinem Lachstatar | 15 €

3 Stück mit geräuchertem Lachs & Sahne-Meerrettich | 14 €

5 Stück mit Apfelmus | 14 €



Klassiker & Hauptgerichte

RINDERRÜCKEN „Zart & Saftig“ | 33 €

Rosa gebraten mit Kalbsjus, serviert mit Pommes, Kräuterbutter und einem Beilagensalat

CORDON BLEU | 33 €

Knusprig gebackenes Cordon Bleu vom Kalb gefüllt mit Wacholderschinken und Bergkäse, serviert mit Pommes und einem Beilagensalat

SCHNITZEL VOM KALB | 30 €

Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes, Preiselbeeren und einem Beilagensalat

SCHNITZEL VOM SCHWEIN | 20 €

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes, Preiselbeeren und einem Beilagensalat

Sauce zu deinem Schnitzel?

Pilzrahmsauce | + 5 €

Pfefferrahmsauce | + 4 €

Bratkartoffeln statt Pommes?

Bratkartoffeln | + 1,50 €

KLAUSMANN CURRYWURST | 12 €

Currywurst nach eigener Rezeptur mit Pommes, wahlweise auch mit vegetarischer Wurst

mit Extra Wurst | 16 €

mit extra Zwiebeln | + 0,50 €

GROSSER BUNTER KLAUSMANN-SALAT | 15 €

Bunter Salat aus frischen Blattsalaten und Rohkost, mit Rosmarinkartoffeln und Dressing nach Wahl

mit Putenbruststreifen | 19 €

mit Rinderstreifen | 23 €

mit Ziegenkäse & Walnüssen | 19 €

mit Tigergarnelen (5 Stück) | 22 €

Unsere hausgemachten Dressings

Dressing mit Apfel-Honig

Dressing mit Apfel-Agave (vegan)



Flammkuchen

FLAMMKUCHEN – ELSÄSSER ART | 13 €

mit Speck, Zwiebeln und Schnittlauch

FLAMMKUCHEN – VEGETARISCH | 12 €

mit saisonalem mariniertem Gemüse und Basilikum-Spinat-Pesto

FLAMMKUCHEN – ZIEGENKÄSE | 14 €

mit karamellisierten Walnüssen, Rucola und Thymian-Honig

FLAMMKUCHEN – LACHS | 14 €

mit Räucherlachs, Lauchzwiebeln und Honig-Dill-Senf

FLAMMKUCHEN – SPINAT-FETA | 14 €

mit Spinat, Feta, roten Zwiebeln und Knoblauch-Öl

FLAMMKUCHEN – GRÜNER SPARGEL | 15 €

mit grünem Spargel, Rucola, Kirschtomaten und Tomatenpesto

Kindergerichte

RÄUBERTELLER | 0 €

Ein eigener Teller für kleine Räuber zum
Mitnaschen

SCHNITZEL MIT POMMES

dazu gibt's Mayo und Ketchup zum Dippen
vom Schwein | 9 € vom Kalb | 13 €

BRATWURST MIT KARTOFFELPÜREE | 9 €

Feine Bratwurst mit cremigem Kartoffelpüree
und Ketchup

SPAGHETTI MIT TOMATENSAUCE | 8 €

Ein echter Kinderliebling!



Feiner Abschluss

ANANAS-CARPACCIO | 10 €

Feine Ananasscheiben mit Zitronensorbet,
fruchtiger Maracujasauce und frischem Obst

EISVARIATION | 1,50 € pro Kugel

Wahlweise Vanille, Schokolade oder Erdbeere

Dazu auf Wunsch frische Sahne | + 0,70 €

AFFOGATO AL CAFFÈ | 5 €

Eine Kugel Vanilleeis, übergossen mit einem
frisch gebrühten doppelten Espresso

Beilagen & Saucen

Beilagensalat | 6 €

Pommes | 4 €

Bratkartoffeln | 5,50 €

Rosmarinkartoffeln | 5 €

Pilzrahmsauce | 5 €

Pfefferrahmsauce | 4 €

Tages-Dip | 1 €

Kräuterbutter | 1 €

Apfelmus | 1 €

Mayonnaise | 0,70 €

Ketchup | 0,70 €

Sahne | 1 €



Getränke

SOFTDRINKS

Tafelwasser Sprudel / Still	2,50 € / 0,3 L	7,50 € / 1 L
Coca Cola / Coca Cola Zero		3,70 € / 0,3 L
Fanta		3,70 € / 0,3 L
Sprite		3,70 € / 0,3 L
Spezi		3,70 € / 0,3 L
Apfelschorle		3,70 € / 0,3 L
Maracujaschorle		3,70 € / 0,3 L
Rhabarberschorle		3,90 € / 0,33 L
Fuze Tea Pfirsich / Zitrone		3,00 € / 0,25 L
Tonic Water		3,70 € / 0,3 L
Bitter Lemon		3,70 € / 0,3 L
Ginger Ale		3,70 € / 0,3 L
Früh Sport Fassbrause		3,70 € / 0,33 L
Kandimalz		3,70 € / 0,33 L
Red Bull		3,90 € / 0,25 L

BIER

Früh Kölsch	2,30 € / 0,2 L	3,30 € / 0,3 L
Früh Kölsch Pittermännchen		105,00 € / 10 L
Früh Natur Radler		3,70 € / 0,33 L
Bitburger Pils		3,70 € / 0,33 L
Benediktiner Helles	3,50 € / 0,3 L	5,20 € / 0,5 L
Benediktiner Weizen		5,20 € / 0,5 L



ALKOHOLFREIES BIER

Früh Kölsch 0,0 %	3,70 € / 0,33 L
Bitburger 0,0 %	3,70 € / 0,33 L
Bitburger Radler 0,0%	3,70 € / 0,33 L
Benediktiner Weizen 0,0 %	5,50 € / 0,5 L

KAFFEE

Kaffee Crema	2,80 €
Espresso	2,30 €
Doppelter Espresso	3,40 €
Cappuccino	3,50 €
Milchkaffee	3,70 €
Latte Macchiato	3,90 €
Heiße Trinkschokolade	3,50 €

TEE

Darjeeling - Schwarzer Tee (Bio)	2,80 €
Grüner Tee (Bio)	2,80 €
Kamillenblüten (Bio)	2,80 €
Pfefferminze (Bio)	2,80 €
Insel der Sinne - Kräutertee mit Ingwer	2,80 €
Waldbeere - Früchtetee	2,80 €
Sanddorn-Cranberrys - Früchtetee	2,80 €
Rooibos Vanille (Bio)	2,80 €



Spirituosen

Korn	2,70 € / 2 cl	4,40 € / 4 cl
Flimm - Wald Meister	2,70 € / 2 cl	4,40 € / 4 cl
Flimm - Kabänes Kräuterlikör	2,70 € / 2 cl	4,40 € / 4 cl
Berliner Luft	2,70 € / 2 cl	4,40 € / 4 cl
Frangelico	2,70 € / 2 cl	4,40 € / 4 cl
Hoffer Alter - Bergische Birne	3,50 € / 2 cl	4,90 € / 4 cl
Hoffer Alter - Hermännche Quittenlikör	3,50 € / 2 cl	4,90 € / 4 cl
Hoffer Alter - Maracuja Likör	3,50 € / 2 cl	4,90 € / 4 cl
Jägermeister	3,50 € / 2 cl	4,90 € / 4 cl
Averna	3,50 € / 2 cl	4,90 € / 4 cl
Ramazzotti	3,50 € / 2 cl	4,90 € / 4 cl
Malteser	3,50 € / 2 cl	4,90 € / 4 cl
Ouzo	3,50 € / 2 cl	4,90 € / 4 cl
Grappa	3,50 € / 2 cl	4,90 € / 4 cl
Baileys	3,50 € / 2 cl	4,90 € / 4 cl
Kahlua	3,50 € / 2 cl	4,90 € / 4 cl

10ER-SHOT-DEAL

10 Shots deiner Wahl (à 2 cl) – Perfekt für die ganze Runde! 25,00 €

LONGDRINKS

Gin Tonic	6,50 € / 2 cl	7,90 € / 4 cl
Cuba Libre	6,50 € / 2 cl	7,90 € / 4 cl
Jack Daniel's Cola	6,50 € / 2 cl	7,90 € / 4 cl
Wodka-Mix	6,50 € / 2 cl	7,90 € / 4 cl
Lillet Wild Berry		7,90 € / 4 cl
Aperol Spritz		7,90 € / 4 cl
Klausmann-Cream-Coffee		8,00 € / 8 cl



Weinkarte

Regional bezogen, mit Liebe ausgewählt

Unsere Weine stammen von erfahrenen
Händlern aus der Umgebung



ROTWEIN

No 83 Salento Rosso Primitivo	7,50 € / 0,2 L	25,00 € / 0,75 L
Castelvecchi Capotondo Chianti Classico	7,50 € / 0,2 L	25,00 € / 0,75 L
Montepulciano d'Abruzzo Riserva „Imperium“, Di Camillo Vini		35,00 € / 0,75 L

WEISSWEIN

Johannes Grauburgunder, trocken	7,50 € / 0,2 L	34,00 € / 1,00 L
Brogsitter Bio Riesling „9,0“	7,50 € / 0,2 L	25,00 € / 0,75 L

ROSÉWEIN

Brogsitter Rosé vom Blauen Portugieser	7,50 € / 0,2 L	25,00 € / 0,75 L
--	----------------	------------------

CHAMPAGNER / SEKT

Klausmann Hausperle, trocken	5,90 € / 0,1 L	35,00 € / 0,75 L
Brogsitter Weinbergpfirsich-Secco	7,50 € / 0,2 L	25,00 € / 0,75 L
Crémant d'Alsace, Turckheim		54,00 € / 0,75 L

ALKOHOLFREI

Brogsitter Légère Riesling Alkoholfrei	7,50 € / 0,2 L	25,00 € / 0,75 L
Brogsitter Weinbergpfirsich-Secco Alkoholfrei	7,50 € / 0,2 L	25,00 € / 0,75 L



Unsere Öffnungszeiten:

Montag - Mittwoch: Ruhetage

Donnerstag:

16:30 - 23:00 Uhr (Küche bis 21:00 Uhr)

Freitag - Samstag:

12:00 - 1:00 Uhr (Küche bis 21:30 Uhr)

Sonntag & Feiertage:

12:00 - 22:00 Uhr (Küche bis 20:00 Uhr)



www.klausmann-bensberg.de

Kölner Str. 100
51429 Bergisch Gladbach

Tel.: 02204 / 96 45 700

info@klausmann-bensberg.de

Du findest uns auch
auf Facebook und Instagram!

