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

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 & Isabelle Schmidt mit Alexander Brings

Quelle: Klausmanns' Verzäll – Die „Klausmann-Geschichte" von Karl Josef Metzen

Empfehlung des Hauses

Ausgewählte Gerichte – saisonal,
frisch & mit Liebe zubereitet

Rinderstreifen in Rahmsauce | 27 €

Gebratene Rinderstreifen mit Tomaten und Frühlingszwiebeln
in cremiger Rahmsauce, dazu knusprige Kartoffelrösti und
ein kleiner Beilagensalat

Couscous-Salat mit Falafel | 22 €

Couscous-Salat mit Ratatouille-Gemüse und Falafelbällchen,
verfeinert mit Granatapfel und leichter Joghurt-Minz-Sauce

Leberkäse mit Bratkartoffeln | 19 €

Herzhafter Leberkäse mit knusprigen Bratkartoffeln,
Schmorzwiebeln, Bacon und Spiegelei

Tagliatelle mit Tigergarnelen | 26 €

mit fünf Tigergarnelen, Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln und rotem Pesto
in aromatischem Krustentierfond, dazu frisch geriebener Parmesan

---

Apfelstrudel | 8 €

Warmer Apfelstrudel mit Rosinen und Vanillesauce
(enthält Alkohol)

Klausmann®

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

KÜRBISCREMESUPPE | 9 €

Feine, cremige Suppe aus aromatischem Kürbis,
verfeinert mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

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-SALAT MIT ZIEGENKÄSE | 14 €

Wildkräutersalat mit Roter Bete, Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen und Beeren-Vinaigrette

REIBEKUCHEN

serviert mit frischem Salatbouquet mit Dressing Apfel-Honig

3 Stück mit geräuchertem Lachs & Sahne-Meerrettich | 15 €

5 Stück mit Apfelmus | 14 €

Klausmann®

Klassiker & Hauptgerichte

STEAK VOM RINDERRÜCKEN | 35 €

Zart gebratenes Steak vom Rinderrücken, dazu Kräuterbutter,
Schalotten eingelegt in Kalbsjus, Bratkartoffeln und ein kleiner Beilagensalat

CORDON BLEU | 33 €

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

SCHNITZEL „KLAUSMANN“ | 24 €

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

Extras zu Fleisch & Schnitzel?

Pilzrahmsauce | + 5 € **Pfefferrahmsauce | + 4 €**

Bratkartoffeln, statt Pommes | + 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 knackigem Gartengemüse, dazu Rosmarinkartoffeln
und unser hausgemachtes Apfel-Dressing (wahlweise mit Honig oder vegan mit Agave)

mit Putenbruststreifen | 19 €

mit Ziegenkäse & Walnüssen | 19 €

mit Rinderstreifen | 23 €

mit Tigergarnelen (5 Stück) | 22 €

Klausmann®

Flammkuchen

FLAMMKUCHEN – ELSÄSSER ART | 13 €

mit Speck, Zwiebeln und Schnittlauch

FLAMMKUCHEN – KÜRBIS & ZIEGENKÄSE | 15 €

mit Kürbis und Ziegenkäse, verfeinert mit Salbei, Thymian-Honig und einem Hauch Zimt

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

Kindergerichte

RÄUBERTELLER | 0 €

Ein eigener Teller für kleine Räuber zum Mitnaschen

BRATWURST MIT KARTOFFELPÜREE | 9 €

Feine Bratwurst mit cremigem Kartoffelpüree und Ketchup

SCHNITZEL MIT POMMES

dazu gibt's Mayo und Ketchup zum Dippen

vom Schwein | 9 € **vom Kalb | 13 €**

SPAGHETTI MIT TOMATENSAUCE | 8 €

Ein echter Kinderliebling!

Klausmann®

Feiner Abschluss

EISVARIATION | 1,50 € pro Kugel

Wahlweise Vanille, Schokolade oder Erdbeere

Dazu auf Wunsch frische Sahne | **+ 1 €**

AFFOGATO AL CAFFÈ | 5 €

Eine Kugel Vanilleeis, übergossen mit einem
frisch gebrühten doppelten Espresso

Weitere tagesaktuelle Desserts findet ihr in unserer Empfehlung des Hauses!

Beilagen & Saucen

Beilagensalat | **6 €**

Pommes | **4 €**

Bratkartoffeln | **5,50 €**

Rosmarinkartoffeln | **5 €**

Pilzrahmsauce | **5 €**

Pfefferrahmsauce | **4 €**

Tages-Dip | **1 €**

Kräuterbutter | **1 €**

Senf mittelscharf | **0,70 €**

Mayonnaise | **0,70 €**

Ketchup | **0,70 €**

Apfelmus | **1 €**

Sahne | **1 €**

Klausmann®

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 Alkoholfrei	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

Klausmann®

Unsere Öffnungszeiten:

Montag & Dienstag: Ruhetage

Mittwoch & Donnerstag:
17:00 - 23:00 Uhr (Küche bis 21:00 Uhr)

Freitag & Samstag:
17:00 - 1:00 Uhr (Küche bis 21:30 Uhr)
Bei FC-Spielen (Spielbeginn 15:30 Uhr) öffnen wir bereits um 15:00 Uhr

Sonntag & Feiertage:
12:00 - 22:00 Uhr (Küche bis 20:00 Uhr)

Öffnungszeiten können an Feiertagen und Vorfeiertagen abweichen
sowie Schließungszeiten je nach Besucheraufkommen.

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!

Klausmann®