



HERZLICH WILLKOMMEN

Ein echtes Urgestein der kölschen Gastronomie erwartet dich bei deinem Besuch in unseren historischen Mauern. Wo man Spuren bis ins Jahr 1468 zurückverfolgen kann, trifft rheinischer Geschmack auf internationale Atmosphäre und das mitten im Herzen von Köln, im Schatten des Doms. Nach dem Zweiten Weltkrieg war das Lederer sogar eine der ersten Gaststätten, die wiederaufgebaut wurden. Stadtgeschichte, die du bei uns schmecken kannst.

Unsere Küche bereitet jedes Gericht frisch für dich zu, mit viel Liebe zum Detail. Weil wir keine halben Sachen machen, sondern Wert auf Qualität legen, kann es dadurch manchmal ein bisschen länger dauern, bis dein Essen auf dem Tisch steht. Wir bitten dich schon jetzt um Verständnis und versprechen: Das Warten lohnt sich!

Und was passt besser dazu als ein frisch gezapftes Kölsch? Bei uns bekommst du jederzeit Gaffel Wiess, das Urkölsch, frisch vom Fass, und natürlich auch Gaffel Kölsch vom Fass, so wie es sich in Köln gehört.

Wir wünschen dir einen entspannten Aufenthalt, eine gute Zeit bei uns und vor allem: Einen guten Appetit!

Sehr zur Wohle!

Follow us on Instagram



HAPPY TO SEE YOU HERE

A true original of Cologne's gastronomy awaits you within our historic walls. Traces of the Lederer go back as far as 1468, where Rhenish flavors meet an international atmosphere right in the heart of Cologne in the shadow of the Cathedral. After World War II the Lederer was even among the very first taverns to be rebuilt, city history you can taste with us.

Our kitchen prepares every dish fresh for you with great attention to detail. Because we never cut corners and value quality above all, it may sometimes take a little longer until your meal reaches the table. We kindly ask for your understanding and promise that the wait is worth it.

And what could go better with it than a freshly tapped Kölsch? With us, you can always enjoy Gaffel Wiess, the forefather of Kölsch, unfiltered and full of character, fresh from the barrel, and of course also Gaffel Kölsch on tap, just as it should be in Cologne.

We wish you a relaxing stay, a wonderful time with us and most of all, enjoy your meal.

Cheers!

Rate us on Google





Vorab ein Urkölsch. Wiess früher war.

„Gaffel Wiess – die ursprüngliche Kölner Bierspezialität: hell, unfiltriert, mild und süffig – der Vorläufer des Kölsch.“

Gaffel Wiess – the way Cologne used to drink.

“Gaffel Wiess – the original Cologne beer specialty: bright, unfiltered, smooth and easy to drink – the forerunner of Kölsch.”



Gaffel Wiess

0.3l 3.⁷⁰

0.5l 6.¹⁰

1.0l 11.⁹⁰

Empfehlung aus der Küche Chef's recommendation



Lachsfilet

Lachsfilet serviert auf Blattspinat mit Bratkartoffeln und Sauce-Hollandaise 29⁹⁰

Salmon Fillet

Salmon Fillet, served on leaf spinach, fried potatoes and sauce-hollandaise



Rheinischer Sauerbraten

mit einer hausgemachten Bratensoße, Kartoffelklößen & Rotkohl 24⁹⁰

Marinated beef

served with a homemade sauce, potato dumplings & red cabbage



Veganes Schnitzel

serviert mit Pommes Frites & einem Beilagensalat 19⁹⁰

Vegan Schnitzel

served with french fries & a side salad

Echt kölnsch. Echt lecker. straight from cologne. simply delicious.



Lederer Pfanne

halbe Haxe, halbe Bratwurst, halbe Bockwurst.
3 Nürnberger Rostbratwürstchen.
Serviert mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

Lederer house plate

half a knuckle of pork, half fried sausage,
half boiled sausage, 3 nurnberg sausages.
Served on pickled cabbage & mashed potatoes



für 1 | für 2 | für 3 | für 4 | für 5 | für 6
29.⁹⁰ | 56.⁹⁰ | 82.⁹⁰ | 106.⁹⁰ | 129.⁹⁰ | 149.⁹⁰

Himmel & Ää

gebratene Blutwurst mit Schmorzwiebeln.
Kartoffelpüree & Apfelkompott 17.⁹⁰

Heaven & earth

with fried black pudding, mashed potatoes
& apple compote

Riesenbratwurst

mit Salzkartoffeln & Rotkohl 17.⁹⁰

Huge fried Sausage

served with boiled potatoes &
red cabbage

Riesenbockwurst

mit Sauerkraut & Kartoffelpüree 16.⁹⁰

Huge boiled sausage

with pickled cabbage &
mashed potatoes

Nürnberger Rostbratwürstchen

7 Nürnberger Rostbratwürstchen serviert
mit Kartoffelpüree & Sauerkraut 18.⁹⁰

Nurnberg fried sausages

7 Nurnberg sausages served with mashed
potatoes & pickled cabbage

Hausgemachte Rinderroulade

hausgemachte Rinderroulade serviert mit
Salzkartoffeln, Rotkohl & einem leckeren
SöBchen 22.⁹⁰

Homemade beef roulade

served with boiled potatoes, red cabbage
& a homemade sauce

Wurstplatte

halbe Bockwurst, halbe Bratwurst &
3 Nürnberger Rostbratwürstchen, serviert
auf Sauerkaut und Kartoffelpüree 25.⁹⁰

Sausage Plate

half a boiled sausage, half a fried sausage,
3 nurnberg sausages, served with mashed
potatoes and pickled cabbage



Sauerbraten "Rheinische Art"

mit einer hausgemachten Soße,
Kartoffelklößen & Rotkohl 24.⁹⁰

Marinated beef

served with a homemade sauce,
potato dumplings & red cabbage



Knusprige Grillhaxe

ca. 800gr. knusprig gebratene Haxe
auf Kartoffelpüree & Sauerkraut 23.⁹⁰

Knuckle of Pork

approx. 800gr. crispy roasted knuckle
of pork. Served with mashed potatoes
& pickled cabbage



Deftiges Rindergulasch

beleitet mit einem leckeren SöBchen,
Salzkartoffeln & einem kleinen Salat 22.⁹⁰

Hearty Beef Goulash

served with boiled potatoes,
a delicious sauce & a side salad



Schnitzel. breaded cutlet.



Schnitzel Lederer

mit Hirtenkäse, frischen Kräutern, Cherrytomaten, Röstzwiebeln, Pommes Frites & einem Beilagensalat

Breaded Cutlet Lederer

shepherd's cheese, frsh herbs, fried onions & cherry tomatoes. Served with french fries & a side salad

Schwein Pork 22⁹⁰ Kalb Veal 28⁹⁰ Hähnchen Chicken 25⁹⁰ Veggi 23⁹⁰



Tiroler Schnitzel

mit Schmorzwiebeln, Spiegelei, Speck, Pommes Frites & einem Beilagensalat

Schnitzel Tiroler Style

with braised onions, bacon & fried eggs. Served with french fries & a side salad

Schwein Pork 22⁹⁰ Kalb Veal 28⁹⁰ Hähnchen Chicken 25⁹⁰



Florentiner Schnitzel

belegt mit Blattspinat & überbacken mit Käse. Serviert mit Pommes Frites & einem Beilagensalat

Schnitzel Florentine

with leaf spinach, gratinated with cheese. Served with french fries & a side salad.

Schwein Pork 22⁹⁰ Kalb Veal 28⁹⁰ Hähnchen Chicken 25⁹⁰ Veggi 23⁹⁰



Paprika-Schnitzel

mit einer milden Tomaten-Paprikasoße. Pommes Frites & einem Beilagensalat

Pepper Schnitzel

with a housmade pepper sauce. french fries & a side salad

Schwein Pork 21.⁹⁰ Kalb Veal 27⁹⁰ Hähnchen Chicken 24⁹⁰ Veggi 22⁹⁰



Chili Schnitzel

mit einer Chili-Hollandaise-Soße. Pommes Frites & einem Beilagensalat

Chili Schnitzel

with a chili-hollandaise-sauce. french fries & a side salad

Schwein Pork 21.⁹⁰ Kalb Veal 27⁹⁰ Hähnchen Chicken 24⁹⁰ Veggi 22⁹⁰



Jägerschnitzel

mit einer Champignon-Rahmsauce. Pommes Frites & einem Beilagensalat

Hunters Schnitzel

with a mushroom sauce. french fries & a side salad

Schwein Pork 21.⁹⁰ Kalb Veal 27⁹⁰ Hähnchen Chicken 24⁹⁰ Veggi 22⁹⁰



Pfefferrahmschnitzel

mit einer herzhaften Pfefferrahmsauce. Pommes Frites & einem Beilagensalat

Creamy Peppercorn Schnitzel

with a peppercorn sauce. french fries & a side salad

Schwein Pork 21.⁹⁰ Kalb Veal 27⁹⁰ Hähnchen Chicken 24⁹⁰ Veggi 22⁹⁰

Cordon Bleu

vom Kalbsrücken, gefüllt mit Kochschinken & Käse. Serviert mit Pommes Frites & einem Beilagensalat

Cordon Bleu

filled with cooked ham & cheese. served with french fries & a side salad

Kalb Veal 29⁹⁰

Original Wiener Schnitzel

vom Kalbsrücken, serviert mit Pommes Frites, Zitronenscheibe & einem Beilagensalat 26⁹⁰

Original Vienna Schnitzel

saddle of veal, served with french fries, lemon slice & a side salad



Steaks breaded cutlet.

Arg. Rumpsteak

serviert mit Kräuterbutter, Pommes Frites
& einem Beilagensalat

Arg. Rumpsteak

served with a herb butter,
french fries & a side salad

200 gr. 300 gr.
28,90 33,90



Surf and Turf

Arg. Rumpsteak mit gebratenen Garnelen serviert
mit Kräuterbutter, Pommes Frites & einem Beilagensalat

Surf and Turf

arg. Rumpsteak & fried prawns, served
with a herb butter, french fries and a side salad.

200 gr. 300 gr.
33,90 39,90



Pfefferrahmsoße
Peppercorn sauce +3,50
Champignon-Rahmsoße
Mushroom sauce +3,50

Sauce-Hollandaise
Hollandaise sauce +3,50
Chili-Hollandaise-Soße
Chili-Hollandaise-Sauce +3,50

Schmorzwiebeln
Braised Onions +3,50



Fisch fish

...muss schwimmen!



URMEER LÖSS
Chardonnay
0.2L | 0.75L
8,90 30,90



Lachsfilet

Lachsfilet serviert auf Blattspinat mit
Bratkartoffeln und Sauce-Hollandaise 29,90

Salmon Fillet

Salmon Fillet, served on leaf spinach,
fried potatoes and sauce-hollandaise



Kabeljaufilet

serviert mit Salzkartoffeln & einem
Beilagensalat 23,90

Fillet of Cod

served with boiled potatoes
& side salad

Flammkuchen tarte flambée

Tomate Mozzarella

mit Schmand, Tomaten &
geriebenem Mozzarella 16,90

Tomato Mozzarella-Cheese

with sour cream, sliced tomato
& grated mozzarella

Räucherlachs

mit Schmand, Zwiebeln, Spinat,
Räucherlachs & geriebenem Mozzarella 18,90

Smoked Salmon

with sour cream, onions, spinach,
smoked salmon & grated mozzarella

Schinken - Lauch

mit Schmand, gekochtem Schinken, Lauch,
Zwiebeln & geriebenem Mozzarella 17,90

Ham & Leek

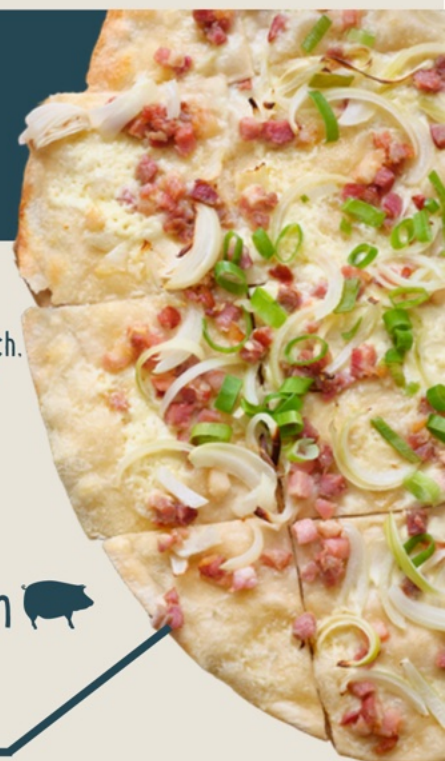
with sour cream, boiled ham,
leek & grated mozzarella

Elsässer Flammkuchen

belegt mit Schmand, Speck, Zwiebeln
& geriebenem Mozzarella 16,90

Alsace Style

with sour cream, bacon, onions
& grated mozzarella



Vegan, vegetarisch & Salate

vegan, vegetarian and salads



Fast wie'n Schnitzel

veganes Schnitzel (ca. 180gr.) serviert mit Pommes Frites & einem Beilagensalat 19⁹⁰

Vegan Schnitzel

vegan Schnitzel (approx. 180gr.) served with french fries & a side salad



Vegane Currywurst

vegane Currywurst auf Rapsöl- und Weizenproteinbasis. Serviert mit Pommes Frites & veganer Currysoße 14⁹⁰

Vegan Curry sausage

vegan fried sausage, served with french fries.



Veganer Leberkäse

serviert mit Bratkartoffeln 16⁹⁰

Vegan bavarian (no-meat) loaf

served with fried potatoes



vegetarisches Upgrade | vegetarian upgrade
Spiegelei auf deinem Leberkäse
fried egg on you (no-meat) loaf +2⁹⁰



= vegetarisch
vegetarian



= vegan



Salate Salads

Fitnesssteller Ofenkartoffel

großer bunter Salatteller mit einer Ofenkartoffel & hausgemachtem Kräuterschmand 15⁹⁰

Fitness Salad baked Potato

large colourful salad, served with a baked potato and homemade herb sour cream



Hähnchenbrustsalat

großer bunter Salatteller mit Hähnchenbruststreifen 17⁹⁰

Chicken Salad

large colourful salad, served with chickenbreast stripes



Rumpsteak Salat

großer bunter Salatteller belegt mit Rumpsteak-Streifen 18⁹⁰

Rumpsteak Salad

large colourful salad, served with rumpsteak stripes



Salat Salmone

großer bunter Salatteller belegt mit Räucherlachsstreifen 17⁹⁰

Salmon Salad

large colorful salad, served with smoked salmon



Salat Garnele

großer bunter Salatteller mit gebratenen Garnelen 17⁹⁰

Prawn Salad

large colourful salad, served with fried prawns



Nachtisch Dessert

Schokoladenkuchen

mit flüssigem Kern mit
Vanilleeis & Sahne 8,90

Chocolate cake

warm chocolate cake with liquid
core, vanilla ice and cream



Apfelstrudel

hausgemachter Apfelstrudel
mit Vanilleeis 8,90

Apple Strudel

homemade apple strudel
with vanilla ice cream



KIDS MENU

Nur für Kinder
unter 10 Jahren

Only for children up
to the age of 10



Piratenteller

Chicken Nuggets mit
Pommes Frites 8,90

pirates Plate

chicken nuggets with
french fries



Snoopy Teller

kleines Schnitzel mit
Pommes Frites 9,90

snoopy meal

small schnitzel
with french fries

Schwein
Pork 9,90

Kalb
Veal 13,90

Hähnchen
Chicken 11,90

Veggi
10,90



Wikinger Meal

Nürnberger Würstchen
mit Kartoffelpüree 8,90

viking meal

Nurnberg sausages
with mashed potatoes



Kartoffelpüree statt Pommes +1,50 mashed potatoes instead of french fries + 1.50

LEDERER PFANNE

HALBE HAXE, HALBE BRATWURST, HALBE BOCKWURST,
3 NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTCHEN.

SERVIERT MIT SAUERKRAUT UND KARTOFFELPÜREE

LEDERER HOUSE PLATE

HALF A KNUCKLE OF PORK, HALF FRIED SAUSAGE,
HALF BOILED SAUSAGE, 3 NURNBERG SAUSAGES.

SERVED ON PICKLED CABBAGE & MASHED POTATOES



für 1
29.⁹⁰

für 2
56.⁹⁰

für 3
82.⁹⁰

für 4
106.⁹⁰

für 5
129.⁹⁰

für 6
149.⁹⁰



WIESS MIT
DIR?

Gaffel Wiess

0,3l 3.⁹⁰

0,5l 6.¹⁰

1,0l 11.⁹⁰



Alkoholfreie Getränke

Non-alcoholic drinks



GAFFELS FASSBRAUSE 0,0%



PINK GRAPEFRUIT

0,33l | 3,90

ZITRONE

0,33l | 3,90



Coca Cola
0.3l 420
0.5l 690

Coca Cola Zero
0.3l 420
0.5l 690

Sprite
0.3l 420
0.5l 690

Fanta
0.3l 420
0.5l 690

Spezi
0.3l 420
0.5l 690

Tonic Water
0.3l 420
0.5l 690

Bitter Lemon
0.3l 420
0.5l 690

Wild Berry
0.3l 420
0.5l 690

WARME GETRÄNKE HOT DRINKS

Kaffee
Coffee 350

Espresso 350

Doppelter Espresso
Double Espresso 450

Capuccino 450

Milchkaffee 450

Latte Macchiato 490

Kakao 450

Kakao mit Sahne 490

Pfefferminztee
Peppermint tea 350

Kamillentee
Chamomile tea 350

Grüner Tee
Green Tea 350

Schwarzer Tee
Black Tea 350

Früchte Tee
Fruit tea 350

SÄFTE / JUICES

Apfelsaft
Apple juice
0.3l 420
0.5l 690

Orangensaft
Orange juice
0.3l 420
0.5l 690

Maracujasaft
Passion fruit juice
0.3l 420
0.5l 690

EISTEE / ICE TEA

 Pfirsich / Peach
0.3l 420
0.5l 690

Zitrone / Lemon
0.3l 420
0.5l 690

SCHORLEN / SPARKLING JUICES



Apfelschorle
sparkling apple juice
0.3l 420
0.5l 690

O-Saft Schorle
sparkling orange juice
0.3l 420
0.5l 690

Maracujaschorle
sparkling passion fruit juice
0.3l 420
0.5l 690

KRÄUTERLIMONADE / HERBAL LEMONADE



Almdudler
0.35l 4,90

GEROLSTEINER



Gerolsteiner
Sprudelwasser / Sparkling Water
0.33l 390 | 0.75l 750

Stilles Wasser / Still Water
0.33l 390 | 0.75l 750





Fassbiere Draft beer

★ Gaffel *Wiess* ★

ungefiltert & naturtrüb

Der süffige und milde
Bierklassiker 4.9%
A smooth, mild and naturally
cloudy classic beer.

0.3l | 3.70

0.5l | 6.10

1.0l | 11.90



★ Gaffel *Kölsch* ★

BESONDERS. KÖLSCH.

Ein Kölsch mit Tradition 4.8%
A light, refreshing and perfectly
smooth Kölsch beer

0.2l | 2.50

0.5l | 6.10

1.0l | 11.90

10L | 111.11



Benediktiner Weissbier

Benediktiner Weissbier
5.4%
Wheat beer

0.5l | 6.20

1.0l | 12.20



Flaschenbiere bottled beer

Gaffel *Kölsch* 0.0%

alkoholfreies Kölsch
non-alcoholic Kölsch
0.33l 3.90



★ Gaffel *Lemon* ★

Naturtrübes Radler 2%
Naturally Cloudy Shandy
0.33l | 3.90



Benediktiner Weizen alkoholfrei
non-alcoholic wheat beer <0.5%
0.5l 6.20

Benediktiner Weizen dunkel
Dark wheat beer 5.4%
0.5l 6.20

Malzbier <0.1% Vol.
Maltbeer
0.33l 3.90

Longdrinks & Aperitif

Lillet wild berry 8.90
Gin Tonic (4cl Gin) 8.90
Rum-Cola (4cl Rum) 8.90
Wodka Mix (4cl Vodka) 8.90

Wodka 2cl | 3.50
Sambuca 2cl | 3.50
Ouzo 2cl | 3.50
Williams Christ Birne 2cl | 4.90
grappa 2cl | 4.90
baileys 2cl | 3.50
Jack daniels 4cl | 5.90

Mamma nero 2cl | 3.50
Schwesterherz 2cl | 3.50
Plüsch Prumm 2cl | 3.50
Jägermeister 2cl | 3.50
Kabänes 2cl | 3.50
Ramazotti 4cl | 5.90
Korn 2cl | 3.50

Schwester Herz
Der Kölner Party-Likör.



*Liebe
& Treue*

CAMPARI
SPRITZ



8.90

APEROL
SPRITZ



8.90

SARTI
SPRITZ



8.90

CRODINO
NON-ALCOHOLIC SPRITZ



8.90

NON-ALCOHOLIC
#1
IN ITALY
APERITIVO



Kleinigkeiten & Kölschbegleitung

Snacks

Kröstchengulasch

hausgemacht, mit einem Brötchen 10,90

Goulash Soup

homemade, served with a crusty roll

XXL-Currywurst

serviert mit Pommes frites 14,90

Curry sausage

served with french fries

nur in Verbindung mit einem Hauptgericht

Beilagen

Sides

nur in Verbindung mit einem Hauptgericht
only in addition to a main course

Bratkartoffeln

Fried Potatoes 4,50

Kartoffelpüree

Mashed potatoes 4,50

Salzkartoffeln

Boiled Potatoes 4,50

Sauerkraut

Pickled Cabbage 4,50

Rotkohl

Red Cabbage 3,50

Hollandaise-Soße

Hollandaise-sauce 3,50

Chili-Hollandaise-Soße

Chili-Hollandaise-sauce 3,50

Pefferahmsoße

Peppercorn sauce 3,50

Pilzsoße

Mushroom sauce 3,50

Bratkartoffeln

Fried Potatoes 4,50

Ofenkartoffel mit Schmand

Baked potato with sour cream 4,90

Schmorzwiebeln

Braised Onions 3,50

Garnelen

fried prawns 6,50

Ketchup

Tomato Ketchup 0,60

Mayonnaise

Mayonnaise 0,60

Senf

Mustard 0,60

Gaffel

SPIRITS



Schwesterherz

2cl 3,50

Johannisbeerlikör

blackcurrant liqueur

DER KÖLNER SPIRIT

vier hochwertige Spirituosen
aus der Kölner Traditionsbrauerei
Gaffel



Plüsch Prumm

2cl 3,50

Pfirsichlikör

Peach liqueur



Mexikölner

2cl 3,50

Würzig - feurig

Spicy - fiery

THE COLOGNE SPIRIT

Four premium spirits
from the traditional
Cologne brewery
Gaffel



Mamma Nero

2cl 3,50

Kräuterlikör

Herbal liqueur