

ZUM MITNEHMEN

SPEISEN

Alkohol?
NixDa!



Aloisius

Ulricherstr. 23 - 59494 Soest
Fon: 02921 666440
brauhaus@zwiebel.com

Täglich geöffnet ab 16:30 Uhr
- in der Saison und an Feiertagen erweiterte Öffnungszeiten -
Tischreservierungen jederzeit online: zwiebel.com





VEGETARISCH

NICHT DAS RICHTIGE
DABEI?
WEITERBLÄTTERN!
IN UNSERER
SPEISEKARTE FINDEN
SIE RUND 25
VERSCHIEDENE
VEGETARISCHE
OPTIONEN!



OHNE FLEISCH



AUF WUNSCH
OHNE FLEISCH



AUF WUNSCH VEGAN



Vorweg ...

Zwiebels Schmalzstulle Pfefferbrötchen mit Zwiebelschmalz 4,95 €
Pepper roll with onion lard

Brauhaus Aioli Pfefferbrötchen mit Aioli Pepper roll with aioli 4,95 €

Gratinierter Ziegenkäse mit Balsamico mariniert, an heißen Tomaten & Salatbukett serviert, dazu ein Pfefferbrötchen 11,95 €
Gratinated goat's cheese marinated with balsamic vinegar, served with warm tomatoes, a small mixed salad and a pepper bread roll.

Als Vorspeise, Kleinigkeit, Hauptgang oder zum Teilen!

Steak Tatar vom argentinischen Rind, herzhaft mariniert an 80 g 11,95 €
Salatgarnitur, Butter, Pfefferbrötchen & Pumpnickel serviert 160 g 18,55 €
Steak tartar of Argentinian beef, heartily marinated, served with salad garnish, butter, pepper rolls & pumpnickel. As a starter, a snack, a main course, or to share!

... Nicht nur Zwiebelsuppe ...

Zwiebels Zwiebelsuppe mit Käse & Croûtons gratiniert 7,95 €
Onion soup gratinated with cheese and croutons

Gulaschrüstchen Rindfleischgulasch mit Paprika & Zwiebeln 8,95 €
Beef goulash with bell peppers and onions

Frische Käse-Lauch-Suppe mit Champignons & Hackfleisch 7,95 €
Fresh cheese and leek soup with mushrooms and minced meat

Zu jeder Suppe reichen wir Zwiebels Pfefferbrötchen.

Ohne Fleisch, aber mit Wumms ...

Crunchy Rote-Beete-Medaillons 17,95 €
 in knuspriger Maispanade gebacken, auf Blattspinat à la Crème serviert, dazu Rösti-Ecken
Crispy beetroot medallions in a crunchy corn coating, served on creamy spinach with rösti wedges

Spätzle-Gemüse-Pfanne 16,95 €
sautierte Spätzle, Champignons, Lauchzwiebeln, Paprika & Tomatenwürfel mit Sauerrahm, dazu ein gemischter Salat
Pan-fried spaetzle with mushrooms, spring onions, bell peppers and diced tomatoes, finished with sour cream and served with a mixed salad

Mittwochsteller 15,55 €
Blattspinat à la Crème mit zwei Spiegeleiern & Bratkartoffeln serviert
Creamed spinach with two fried eggs and pan-fried potatoes

Sellerieschnitzel „Spinat à la Crème“ 20,95 €
 dazu Kartoffelkroketten & gemischter Salat
Celeriac schnitzel with creamed spinach, served with potato croquettes and a mixed salad

Sellerieschnitzel „Sweet Pepper“ 21,55 €
 Mit Paprikacremesauce, dazu servieren wir Pommes frites & gemischten Salat
Celeriac schnitzel "Sweet Pepper" with creamy bell pepper sauce, served with French fries & mixed salad

Pink Burger 14,95 €
 Zwei knusprige Rote-Beete-Patties mit veganer Mayonnaise, Tomate, Gurke, Salat & Brioche-Burger-Bun
auf Wunsch mit Käse + 1,00 €
Two crispy beetroot patties with vegan mayonnaise, tomato, cucumber and lettuce in a brioche burger bun. Cheese available on request.

Unsere Empfehlung zum Pink Burger:

Portion Pommes frites French fries 4,60 €

Drei Rösti-Ecken Three rösti wedges 4,60 €

Salatteller mit Dressing nach Wahl Small salad + dressing of your choice 5,50 €



Salate



Goldene Ziege

17,95 €

Zwei gratinierte Ziegenkäsetaler, mariniert mit Balsamico und gerösteten Cashewkernen, auf buntem, gemischtem Salatteller serviert

Golden Goat | Two gratinated goat's cheese medallions marinated with balsamic vinegar and topped with roasted cashew nuts, served on a colourful mixed salad

Großer, gemischter Salat, wahlweise mit

- in Sesamöl gebratenen Hähnchenbruststreifen, mit Honig glasiert

18,55 €

- je einem kleinen Rumpsteak & Schweinesteak, dazu Aioli & Kräuterbutter

20,55 €

Large mixed salad, available with: chicken breast strips fried in sesame oil and glazed with honey or a small rump steak and pork loin steak, served with aioli and herb butter

*Zu allen Salaten reichen wir ein Pfefferbrötchen.
Wahlweise mit Aloisiusdressing oder Kräuter-Vinaigrette.*

Für den kleinen Hunger

Seniorenteller

15,55 €

Schweinerückensteak mit Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln & gemischter Salat

Senior's plate: pork loin steak with herb butter, served with pan-fried potatoes and a mixed salad



Kröstchen „Champignon“

17,95 €

Schnitzel mit gezeibelten Champignons & Kräuterbutter an Pfefferbrötchen serviert

Small schnitzel with seasoned mushrooms and herb butter, served with a pepper bread roll



Kröstchen „Spinat“

17,95 €

Schnitzel mit Blattspinat à la Crème & Spiegelei serviert, dazu ein Pfefferbrötchen

Small schnitzel with creamed spinach and a fried egg, served with a pepper bread roll

Aloisius-Kröstchen

17,95 €

zwei kleine Schweinerückensteaks auf grüner Pfeffersauce & Schmorzwiebeln, dazu ein Pfefferbrötchen

Two small pork loin steaks with green peppercorn sauce and braised onions, served with a pepper bread roll

Kröstchen „Calico“

17,95 €

Hähnchenbrustfilet mit pikanter Paprikarahmsauce, Sauerrahm & Jalapeños, dazu ein Pfefferbrötchen

Chicken breast with piquant sweet pepper sauce, red jalapeños and sour cream, served with a pepper bread roll



Allgäuer Käsespätzle

17,55 €

in der Pfanne serviert, mit Schinkenstreifen, Schmorzwiebeln & einem kleinen Salatteller

Allgäu-style cheese spaetzle with strips of ham and braised onions, served with a small side salad



Heile, heile Zwiebel

Um Skorbut zu vermeiden, aßen Seeleute früher Zwiebeln. Heute sind Zwiebeln vielen wurscht. Nun hat der NHV Theophrastus die Speise und Küchenzwiebel (*Allium cepa*) zur Heilpflanze 2015 gekürt. Ist sie doch kein Stiefmütterchen, sondern alltagsrelevante Arznei. Sie wirkt verdauungsfördernd, entzündungshemmend und stärkt das Immunsystem. Auch alte Hausmittel wie Zwiebelsirup bei Husten, Zwiebelwickel bei Ohrenschmerzen, Zwiebelsaft gegen Haarausfall oder zur Linderung bei Insektenstichen sind gut. Merke, es gibt nicht nur seltene Tiere, sondern auch unterschätzte Pflanzen. Heile, heile Zwiebel, auch wenn es manchmal nicht gerade duftet.
Die Welt vom 2.1.2015



Patrizierhaus

Ferienwohnungen im Herzen von Soest



Entdecken Sie historisches Flair und modernen Komfort - direkt am Brauhaus Zwiebel! Inmitten der malerischen Altstadt gelegen, bietet dieses denkmalgeschützte Haus exklusive Ferienwohnungen, die keine Wünsche offen lassen.

Erleben Sie einen Urlaub der besonderen Art im Patrizierhaus St. Pauli. Genießen Sie den Charme dieser einzigartigen Kombination.

Wir freuen uns auf Sie!

Patrizierhaus.com

HEUTE KEIN SCHNITZEL AUS FLEISCH? PROBIEREN SIE UNSERE SELLERIESCHNITZEL!

Hauptgerichte



Schnitzel „Wiener Art“

18,95 €

mit Pommes frites & gemischtem Salat

Breaded pork schnitzel served with French fries, a mixed salad and fresh lemon



Champignonschnitzel

20,95 €

mit Champignons in Sahnesauce, Pommes frites
& gemischtem Salat

Schnitzel in a mushroom cream
sauce, served with French fries and side salad



Zwiebelschnitzel

20,95 €

mit Schmorzwiebeln, dazu Pommes frites

& gemischter Salat

Schnitzel covered with fried
onions served with French fries and side salad



Käse-Sahne-Schnitzel

20,95 €

mit einer pikanten Käse-Sahne-Sauce,
Pommes frites & gemischtem Salat

Schnitzel in a piquant cheese cream sauce, served with French fries and side salad



Schnitzel „Béarnaise“

20,95 €

mit Rösti-Ecken & gemischtem Salat

Schnitzel in béarnaise sauce served with rösti wedges and side salad

Teufelsschnitzel

20,95 €

Schnitzel mit grüner Pfefferrahmsauce,
Pommes frites & gemischtem Salat

“Devil’s style” schnitzel in a cream and green peppercorn sauce, served with French fries and side salad

Schnitzel „Hawaii“

21,95 €

mit Schinken, Ananas & Käse überbacken, dazu Preiselbeeren,
Pommes frites & gemischter Salat

Pork schnitzel topped with cooked ham, pineapple and melted cheese,
served with cranberries, French fries and a mixed salad



Schnitzel „El Paso“

21,55 €

mit pikanter Paprikacremesauce, roten Jalapeños & Sauerrahm,
dazu servieren wir Rösti-Ecken & einen gemischten Salatteller

Pork schnitzel with a piquant sweet pepper sauce, jalapeños and sour cream served with
rösti wedges and mixed salad



Holzfällerschnitzel

21,95 €

mit frischen, gezwiebelten Champignons, Kräuterbutter,
Pommes frites & gemischtem Salat

“woodcutter’s style” schnitzel covered in delicately spiced, fried mushrooms
served with French fries and a side salad

Försterteller

21,95 €

zwei Schweinesteaks mit gezwiebelten Champignons, gekochtem

Schinken & Käse überbacken, dazu Pommes frites & gemischter Salat

2 pork steaks with mushrooms and ham covered with melted cheese, served with
French fries and side salad

Deftige Gerichte

Dicke Bohnen

19,55 €

mit zwei groben Kringelbratwürstchen & Bratkartoffeln

Broad beans in a creamy sauce, served with two traditional Westphalian ring
sausages and pan-fried potatoes

Rindersaftgulasch aus dem Kessel

20,95 €

mit Soester Dunkel verfeinert,

mit Spätzle & gemischtem Salat serviert

Slow-cooked beef goulash refined with Soester Dunkel, served with spaetzle and a mixed salad

RUSSISCHES SPRICHWORT

Die Kirche ist nahe,
aber die Straße
ist vereist.
Bis zur Kneipe
ist es weit,
aber ich kann ja
vorsichtig laufen.

Bier ist sehr
eisenhaltig, darum
reden diejenigen, die
zu viel davon
getrunken haben,
meist nur Blech.

Für jeden etwas ...

Filetgeschnetzeltes

22,95 €

gemischte Filetspitzen mit frischen Champignons
& Paprika in Sahnesauce, dazu Rösti-Ecken & gemischter Salat
Strips of fillet with fresh mushrooms and bell peppers in a cream sauce,
served with rösti wedges and a mixed salad

Filet „nach Art des Chefs“

24,95 €

drei Schweinemedallions mit frischen, feingewürzten Champignons
& Sauce hollandaise überbacken, dazu Rösti-Ecken & gemischter Salat
Three pork medallions topped with seasoned fresh mushrooms and
hollandaise sauce, gratinated and served with rösti wedges and a mixed salad

Grillteller

25,95 €

je ein kleines Rumpsteak, Schweinerückensteak & Schnitzel an
Kräuterbutter, Brauhaus Aioli, Pommes frites & einem gemischten Salat
Grill platter with a small rump steak, pork loin steak and schnitzel, served with herb butter,
Brauhaus Aioli, French fries and a mixed salad

Petri Heil

Hausgemachter Matjesstipp

17,95 €

dazu servieren wir frische Bratkartoffeln & einen gemischten Salat
Creamed pickled herring with onions and apple, served cold with pan-fried potatoes and a mixed salad

Vom lieben Federvieh

Hähnchenbrust „Camembert“

20,95 €

großes Hähnchenbrustfilet mit Camembert überbacken, auf
Pfeffersauce serviert, dazu Preiselbeeren, Rösti-Ecken & ein gemischter Salat
Chicken breast topped with Camembert, served with green pepper sauce, rösti wedges and a mixed salad

Pikantes Paprikahuhn

21,55 €

Hähnchenbrustfilet mit pikanter Paprikacremesauce, dazu rote Jalapeños,
Sauerrahm, Spätzle & einen gemischten Salat
Chicken breast with a spicy bell pepper cream sauce, red jalapeños and sour cream,
served with spaetzle and a mixed salad

Hähnchenbrust „Spinaci e formaggio di capra“

21,95 €

Hähnchenbrustfilet mit Blattspinat à la Crème & Ziegenkäse gratiniert,
dazu Rösti-Ecken & einen gemischten Salat
Chicken breast topped with creamed spinach and gratinated goat's cheese,
served with rösti wedges and a mixed salad



Brauer-Brotzeit

Zünftige Brotzeit mit
Schinken, Bratenaufschnitt,
Zwiebelmett, Mettenden,
Käse, Schmalz und Butter,
dazu einen großen Brotkorb.

Ab 10 Personen
(nur auf Vorbestellung, unsere
Mitarbeiter beraten Sie gern)



ANZEIGE

DU|DEN|HAUS

Ferien im Denkmal. Anno 1554.

Direkt gegenüber und unter dudenhaus.de @ f

Wir lieben Events
und
Gastronomie

WGS
Westfälischer Gastronomie Service

Getränke ▲ Logistik ▲ Veranstaltungen
WGS GmbH & Co. KG • Lohrbusch 2
59505 Bad Sassendorf • Tel. 02927 919350
www.w-gs.de

ANZEIGE



Bier ist der überzeugendste
Beweis dafür, dass Gott
den Menschen liebt
und ihn glücklich sehen will.
(BENJAMIN FRANKLIN)



© SoestArtig by Thorsten Ude

Der Aloisius Burger - unsere Empfehlung!

Brioche-Burger-Bun | Hausgemachte Burgersauce | Käse
Balsamico-Zwiebeln | Tomate, Gurke & Salat | auf Wunsch Jalapeños
Brioche burger bun | burger sauce | cheese | Balsamic onions | tomato, cucumber and lettuce

180 g Angus Rindfleisch Patty	180 g Angus Beef Burger	14,95 €
360 g XXL Angus Rindfleisch Patty	360 g Angus Beef Burger	20,95 €
Auf Wunsch mit extra Bacon	With extra bacon on request	+2,00 €
Pink Burger		14,95 €



Zwei knusprige Rote-Beete-Patties mit veganer Mayonnaise,
Tomate, Gurke, Salat & Brioche-Burger-Bun
auf Wunsch mit Käse + 1,00 €

Two crispy beetroot patties with vegan mayo, tomato, cucumber,
lettuce & brioche burger bun, with cheese upon request

Unsere Empfehlung zum Burger:

Portion Pommes frites	French fries	4,60 €
Drei Rösti-Ecken	Three rösti wedges	4,60 €
Salatteller mit Dressing nach Wahl	Small salad + dressing of your choice	5,50 €

Steaks

Wie dürfen wir Ihr Steak zubereiten?

Rare/Englisch (im Kern noch roh, dunkelroter Fleischsaft),

Medium (im Kern rosa, heller Fleischsaft) oder

Well done (durchgegart, wenig saftig, wir übernehmen keine Gewähr!)

Rumpsteak 280 g „Knoblauch“	30,95 €
-----------------------------	---------

Mit Kräuterbutter, Brauhaus Aioli, Pommes frites & gemischtem Salat

280 g rump steak with herb butter and Brauhaus aioli, served with French fries and a mixed salad

Rumpsteak 280 g „Santa Fe“	32,55 €
----------------------------	---------

Auf pikanter Paprikarahmsauce serviert, dazu Pommes frites
& ein gemischter Salatteller

Rump steak served with spicy pepper cream sauce, French fries and a mixed salad

Rumpsteak 280 g „Pfeffersauce“	32,55 €
--------------------------------	---------

In grüner Pfeffersauce, mit Kroketten & gemischtem Salat

Steak served with green peppercorn cream sauce, potato croquettes and a mixed salad

Rumpsteak 280 g „Champignon“	32,55 €
------------------------------	---------

Mit gezeibelten Champignons, Kräuterbutter, Bratkartoffeln & Salatteller

Rump steak with fried mushrooms, herb butter, pan-fried potatoes and a salad

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.



Bier... sorgt für besseres Gehör!

Vom Biersieder empfohlen

Westfälische Krinkelbratwurst auf Soester-Dunkel-Biersauce 17,95 €

serviert, dazu reichen wir Pommes frites

Traditional Westphalian ring sausage served with Soester Dunkel beer sauce and French fries

Schweinesteak „Soester Dunkel“ 20,95 €

zwei Schweinesteaks auf Soester-Dunkel-Biersauce,
dazu Kartoffelaufguss & gemischter Salat

Two pork loin steaks with Soester Dunkel beer sauce, served with potato gratin and a mixed salad

Schweinekrustenbraten 20,95 €

Saftiger Braten aus dem Schinken geschnitten, in Soester-Dunkel
geschmort, dazu Biersauce, Bratkartoffeln & gemischter Salat

Juicy roast pork braised in Soester Dunkel, served with beer sauce, pan-fried potatoes and a mixed salad

Biersiederschnitzel 20,95 €

Schweineschnitzel mit Soester-Dunkel-Biersauce,
Rösti-Ecken & gemischtem Salat

Pork schnitzel served on dark beer sauce with rösti wedges and a side salad

Dessert & Käse

 **Bourbon-Vanilleeis** je Kugel 2,20 €
auf Wunsch mit Sahne Vanilla ice cream with whipped cream on request + 1,00 €

 **Hausgemachtes Karamellmalz-Parfait** 7,95 €

Aus unserem Braumalz hergestellt, an Krokant,
Sahne & Dunkelbier-Karamell-Sauce

Homemade Caramel Malt Parfait made with our own brewing malt, served with brittle,
whipped cream & dark beer caramel sauce.

 **Apfelstrudel** mit Vanillesauce & Sahne 6,95 €

Apple strudel with vanilla sauce and whipped cream

auf Wunsch mit Vanilleeis statt Sauce +1,00 €

Available with vanilla ice cream instead of vanilla sauce for +1 €

 **Schoko-Nuss-Becher** Eisbecher mit Vanille- & Schokoladeneis 7,95 €

mit Sahne, Schokosauce & Haselnusskrokant serviert

Sundae with vanilla and chocolate ice cream served with cream, chocolate sauce and hazelnut brittle

 **Gratinierter Ziegenkäse** mit Balsamico mariniert, 11,95 €

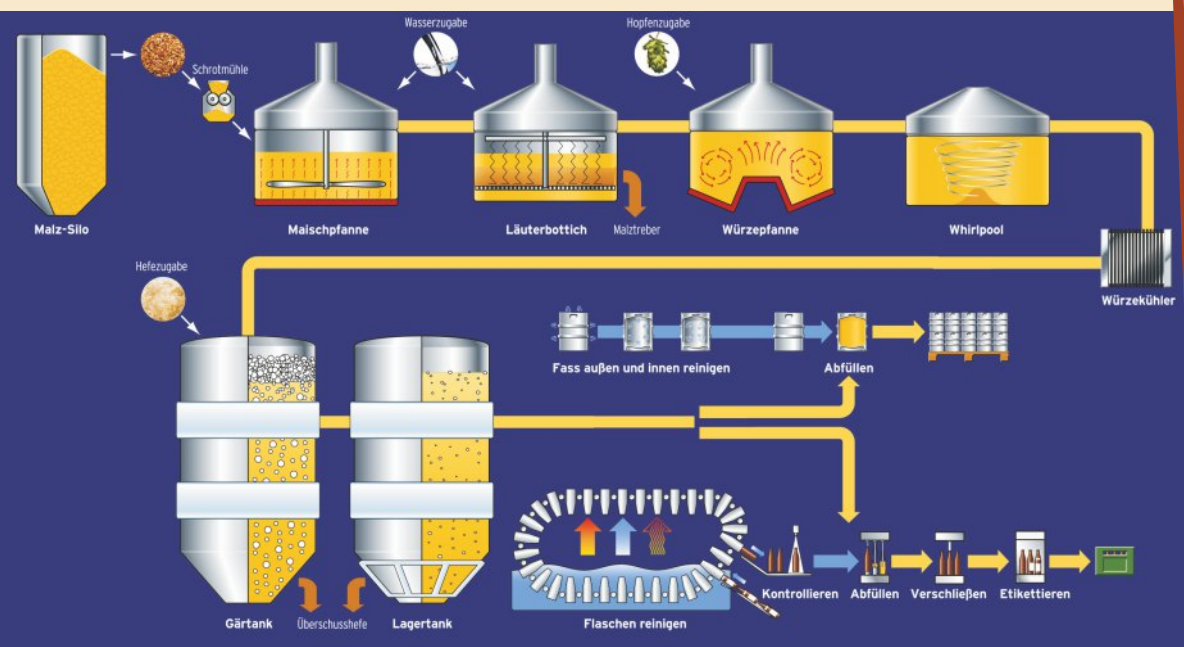
an heißen Tomaten & Zwiebels Pfefferbrötchen serviert

Gratinated goat's cheese marinated with balsamic vinegar, served with warm
tomatoes and a pepper bread roll



Soester Bier

DAS BRAUHAUS ZWIEBEL, WIE RUND 1200
WEITERE DEUTSCHE BRAUEREIEN, BRAUT
IM PRINZIP NOCH HEUTE NACH DEN
VORGABEN DES 1516 EINGEFÜHRTEN
REINHETTSGEBOTES. DOCH WIE BEIM KOCHEN
DAS ESSEN, SO GELINGT EIN GUTES BIER ERST
DURCH DIE QUALITÄT DER GRUNDSTANZANZEN,
DIE RICHTIGE WAHL VON TEMPERATUR UND
ZEIT UND VOR ALLEM DURCH BRAUMKUNST.
„DAS JUNGBIER REIFT IM BRAUHAUS ZWIEBEL
RUND 6 WOCHEN“, ERKLÄRT DER BRAUER,
„UND DAS TUT DEM BIER GUT.“ BEI EINER
LAGERTEMPORATUR VON 0°C KANN ES GANZ
IN RUHE SEINEN VOLLEN GESCHMACK
ENTFALTEN. DAS ZWIEBEL-BIER WIRD VOR
DEM ABFÜLLEN NICHT GEFILTRT, STABILISST
ODER PASTEURISST, SO BLEIBEN ALLE
INHALTSSTOFFE UND VITAMINE ERHALTEN.
NATURBELASSENES BIER IST BLUTBILDEND UND
-REINIGEND, REGT DEN STOFFWECHSEL AN
UND UNTERSTÜTZT DIE VERDAUUNG. DESHALB
DAS BRAUHAUS-MOTTO: „MIT KUNST GEBRAUT,
LANGE GEREIFT UND DANN FRISCH GEZAPFT.“
PROST – AUF DIE GESUNDHEIT!



Soester Bier

Die Zutaten entscheiden. Daher verwenden wir für unsere Biere ausschließlich hochwertige Rohstoffe. Vom Brauwasser über verschiedene Malzsorten bis hin zum Aromahopfen.

Das Brauwasser

Unser Soester Wasser ist ideal zum Bierbrauen – nicht zu hart, nicht zu weich. Die hohe Qualität unseres Wassers trägt entscheidend zum Geschmack bei.

Das Malz

Wir verwenden zum Bierbrauen nur Malz aus Sommergerste. Für unser Soester Weizen verwenden wir 50 % Weizenmalz. Das Malz wird für jeden Sud frisch geschrotet.

SOESTER HELL



Unser goldfarbenedes Vollbier, nach Pilsener Brauart hergestellt. Mit feiner Hopfennote. Stammwürze: 11,5 % Alkohol: 4,8 % Vol.

schmeckt auch wenn's dunkel ist

SOESTER DUNKEL

Das Original

schmeckt auch wenn's hell ist

Mildes Vollbier, untergärig eingebraut. Röstmalz verleiht dem Bier den Geschmack und die Farbe. Stammwürze: 11,5 % Alkohol: 4,8 % Vol.

Soester Weizen



Unsere obergärige Bierspezialität. Aus Weizen- und Gerstenmalz hergestellt. Stammwürze: 12,5 % Alkohol: 5,2 % Vol.

Frisch gebräutes Bier vom Fass – eines für jeden Geschmack

Soester Hell *Soester light beer* 0,3 l 3,90 € 0,5 l 5,80 €

Soester Dunkel - Das Original *Soester dark beer* 0,3 l 3,90 € 0,5 l 5,80 €

Soester Weizen *Soester wheat beer* 0,5 l 5,80 €

10,4-Liter-Fass Soester Hell oder Dunkel 10 l + 0,4 l gratis 110 €

zum Selberzapfen. Zapfen Sie Ihr Hell oder Dunkel selbst am Tisch. Genug Gläser für Ihre Gruppe sind dabei!

Unsere Saisonbiere 0,3 l 4,10 € 0,5 l 6,00 €

Je nach Saison, z. B. Märzen, Maibock, Blondie, Hopfenlager oder Weihnachtsbock

Unsere aktuelle Bierspezialität 0,25 l 3,40 € 0,5 l 6,00 €

Fragen Sie gerne unseren Service!

Heute mal ohne ...?!

Zwiebels NixDa Virgin Westphalian Pale Ale 0,33 l 4,90 €

Voller Geschmack - aber alkoholfrei! Fruchtig-süße Aromen treffen auf die angenehme Bittere des Hopfens

Das etwas andere Bier, leicht und erfrischend

Zwiebel-Radler Hell mit 7up 0,3 l 3,90 €

Light beer with 7up 0,5 l 5,80 €

Zwiebel-Naturradler Hell mit naturtrüber Limo 0,3 l 3,90 €

Light beer with cloudy lemonade 0,5 l 5,80 €

Zwiebel-Alster Hell mit Mirinda 0,3 l 3,90 €

Light beer with Mirinda 0,5 l 5,80 €

Zwiebel-Krefelder Dunkel mit Pepsi 0,3 l 3,90 €

Dark beer with Pepsi 0,5 l 5,80 €

Zwiebel-Mazud Hell mit Pepsi 0,3 l 3,90 €

Light beer with Pepsi 0,5 l 5,80 €

Zwiebel-Bananenweizen 0,5 l 5,80 €

Wheat beer with banana juice

Zwiebel-Russ Weizen mit 7up 0,5 l 5,80 €

Wheat beer with 7up

Zwiebel-Igel Dunkel mit Himbeersirup 0,3 l 3,90 €

Dark beer with raspberry syrup 0,5 l 5,80 €

Roter Zwiebel-Igel Hell mit Himbeersirup 0,3 l 3,90 €

Light beer with raspberry syrup 0,5 l 5,80 €

Zwiebel-Dunkelbowle mit Ananas 0,3 l 3,90 €

Dark beer with pineapple 0,5 l 5,80 €





Der Aromahopfen

Für unsere Biere verwenden wir ausschließlich hochwertigen Aromahopfen, keinen Bitterhopfen. Unser Hopfen wird in der Hallertau (Bayern) angebaut.



Original-Zwiebel-Spirituosen

Zwiebel-Tröpfchen , die Hausspezialität <i>House speciality herb liqueur</i>	2 cl	3,00 €
Zwiebels Beerentraum , Blaubeerlikör <i>Blueberry liqueur</i>	2 cl	3,00 €
Zwiebels Nussammler , Haselnusslikör <i>Hazelnut liqueur</i>	2 cl	3,00 €
Zwiebels Bierbrand , Feinbrand aus Soester Bier <i>Distilled from our own Soester beer</i>	2 cl	4,40 €
Zwiebels Obstler <i>Fruit distillate</i>	2 cl	3,80 €
Zwiebels Williams-Christ-Birne <i>Pear schnapps</i>	2 cl	4,00 €
 Zwiebels 10er Klopferkiste 10 x 2 cl Zwiebeltröpfchen, Beerentraum, Nussammler & Williams im Karton verpackt	10 x 2 cl	29,90 €

Unsere Zwiebel-Spirituosen bekommen Sie auch für Ihre Hausbar oder zum Verschenken.
Weitere Infos im hinteren Teil dieser Speisekarte.

Von der Weinrebe

Riesling Frischer & unkomplizierter Weißwein, trocken Weingut Stauffer, Rheinhessen	0,2 l 1,0 l	6,90 € 29,90 €
Grauer Burgunder Kräftiger & voller Burgundertyp mit leichten Melonenaromen, Weingut Stauffer, Rheinhessen	0,2 l 0,7 l	7,50 € 24,90 €
Cuvée Weiß lieblich Fruchtig-mildes Weißweincuvée aus Weißburgunder & Silvaner mit feiner Frische & weichem Körper. Weingut Stauffer, Rheinhessen	0,2 l 1,0 l	6,90 € 29,90 €
Spätburgunder Weißherbst Mild, fruchtig, feinherb, Baden	0,2 l 1,0 l	6,90 € 29,90 €
Blauer Portugieser Flomborner Goldberg, trocken, rubinrot, saftig & rund - Weingut Stauffer, Rheinhessen	0,2 l 1,0 l	7,50 € 29,90 €
Sekt Hausmarke trocken , auf Eis	0,2 l	6,90 €

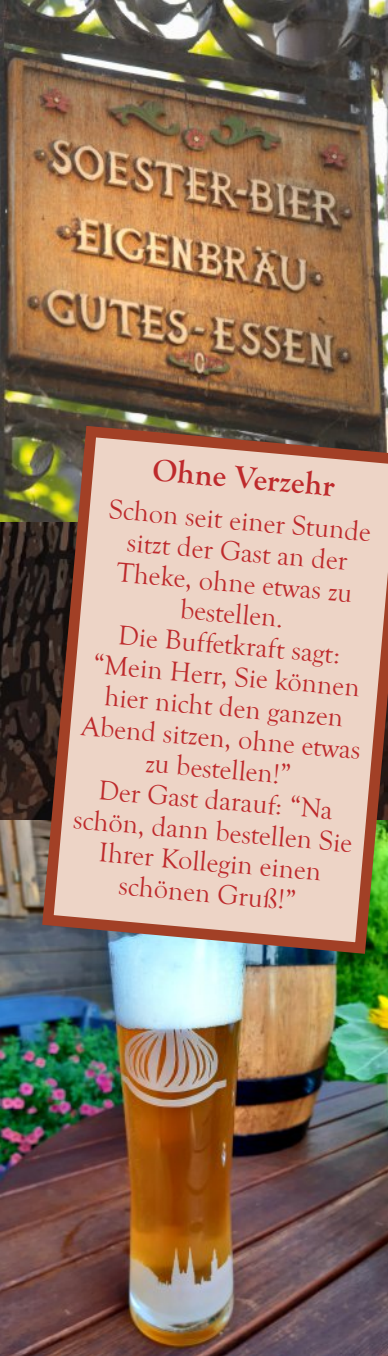
Prosecco, Aperitivo & Sprizz

Himbeer-Rosmarin Limonade Hausgemacht & alkoholfrei	0,5 l	6,60 €
Lillet Wild Berry - auf Wunsch auch alkoholfrei! - Lillet, Himbeeren, Goldberg Wild Berry & Eis		8,90 €
Aperol Sprizz Aperol mit Sekt, Orange & Soda aufgefüllt	0,2 l	8,50 €
Maracuja Sprizz Mit einem Schuss Maracuja	0,2 l	8,90 €
Sekt Hausmarke, trocken auf Eis	0,2 l 0,75 l	6,90 € 29,90 €

STAUFFER

Die Weinberge der Stauffers liegen hoch und kühl auf intensiven Kalksteinböden rund um Flornborn. Unsere Weine spiegeln mit ihrer mineralischen Eleganz die Lagen wider: Die Weißweine sind ausnahmslos klar und mineralisch, die Rotweine mit vollem Körper, viel Würze und langer Lagerfähigkeit ausgestattet. Eine Besonderheit sind die wurzelechten, über 90-Jahre alten Portugieser Weinberge, die dieser unterschätzten Sorte ungeahnte Kraft verleihen. Seit 2021 ist das Weingut Bio-zertifiziert und wird sowohl vom Eichelmann Weinführer 2024 (3 Sterne) als auch vom VINUM Weinguide 2025 empfohlen.





Ohne Verzehr

Schon seit einer Stunde sitzt der Gast an der Theke, ohne etwas zu bestellen.
Die Buffetkraft sagt: "Mein Herr, Sie können hier nicht den ganzen Abend sitzen, ohne etwas zu bestellen!"
Der Gast darauf: "Na schön, dann bestellen Sie Ihrer Kollegin einen schönen Gruß!"



Whiskys

Jim Beam	2 cl	5,10 €
Johnnie Walker Red Label	2 cl	5,10 €

Spirituosen

Northofer: Wacholder, Kümmel	2 cl	3,00 €
Alter Northofer Fassgelagerter Korn	2 cl	3,60 €
Bullenaugen - die Soester Spezialität!	2 cl	3,10 €
Northoff Aquavit-Manufaktur	2 cl	4,10 €
Linie Aquavit	2 cl	4,10 €
Ouzo 12	2 cl	3,60 €
Sierra Tequila silver	2 cl	3,60 €
Puschkin Wodka	2 cl	3,60 €
Bacardi Rum	2 cl	3,60 €
Molinari Sambuca Extra	2 cl	4,10 €
Jägermeister	2 cl	3,60 €
Fernet-Branca	2 cl	4,10 €
Ramazzotti	2 cl	4,10 €
Amaretto	2 cl	3,60 €
Baileys Irish Cream	2 cl	4,10 €
Asbach Uralt	2 cl	4,00 €
Rémy Martin V.S.O.P.	2 cl	6,90 €
Martini Bianco auf Eis	5 cl	5,10 €

Digestifs

Zwiebels Bierbrand, Feinbrand aus Soester Bier	2 cl	4,40 €
Scavi & Ray Grappa Oro	2 cl	4,90 €
Edler, fruchtig-milder Grappa mit holzfassgelagerten Destillaten		

Gin Tonic & Longdrinks

	2 cl Shot	2 cl Long	4 cl Long
Bombay Sapphire	4,00 €	6,00 €	8,90 €
Northoff London Dry Gin-Manufaktur	4,00 €	6,00 €	8,90 €
Longdrink aufgefüllt nach Wahl		6,00 €	8,90 €

Heiße Getränke

Café Crème	3,40 €
auch als „Pott“	5,00 €
Espresso	2,80 €
Espresso Macchiato	3,40 €
Cappuccino	3,80 €
Grand Café au Lait (großer Milchkaffee)	4,50 €
Latte Macchiato	4,50 €
Schocmoc Heiße Schokolade trifft Espresso	4,50 €
Große Tasse Althaus Tee	3,90 €
Royal Earl Grey, Grün Matinee, Rote Früchte, Ginger Breeze, Limone-Minze, Rooibos-Vanilla-Toffee, Fancy Chamomile	
Tasse heiße Schokolade	3,70 €
Glühwein (nur zur kalten Jahreszeit)	3,90 €
Glühwein mit Schuss Rum oder Amaretto	4,90 €
Grog	4,90 €

Ganz ohne Promille

Zwiebels NixDa Virgin Westphalian Pale Ale	0,33 l	4,90 €
Voller Geschmack - aber alkoholfrei! Fruchtig-süße Aromen treffen auf die angenehme Bittere des Hopfens		
Erdinger Weißbier alkoholfrei alcohol-free wheat beer	0,5 l	5,80 €
mit Banane with banana juice		+ 0,90 €
Jever Fun alkoholfrei alcohol-free pilsener	0,33 l	4,20 €
Erdinger Grapefruit alkoholfrei	0,33 l	4,20 €
Alcohol-free wheat beer with grapefruit		
Vitalmalz Alcohol-free malt drink	0,33 l	4,20 €

Softdrinks & Säfte

Pepsi Cola oder Zero	0,3 l	3,90 €	0,5 l	5,80 €
Mirinda oder 7up	0,3 l	3,90 €	0,5 l	5,80 €
Apfelsaftschorle	0,25 l	3,90 €	0,5 l	5,80 €
apple juice with sparkling water				
Himbeer-Rosmarin Limonade			0,5 l	6,60 €
Hausgemacht & alkoholfrei				
Apfelsaft klar, Orangensaft, Traubensaft			0,2 l	3,80 €
Kirschnektar, Bananennektar, Maracujanektar			0,2 l	3,80 €
Alle Säfte auch als Schorle	0,25 l	3,90 €	0,5 l	5,80 €
Goldberg Ginger Ale, Bitter Lemon, Dry Tonic			0,2 l	3,80 €

H2Ohhh!

Brauwasser Tafelwasser House table water	0,25 l	2,70 €	0,5 l	4,00 €
Brauwasser Flatrate		je Person		3,00 €
Wir servieren ‚No Limit‘ gerne nach.		Kind bis 14 Jahre		1,00 €
Die Abrechnung erfolgt für alle Gäste am Tisch.				
Selters Mineralwasser Classic			0,75 l	7,90 €
Selters Mineralwasser Medium			0,75 l	7,90 €
Selters Mineralwasser Naturell	0,25 l	3,50 €	0,75 l	7,90 €

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer & Bedienung. Mit Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit. Auf Wunsch erhalten Sie von unserem Serviceteam eine Karte mit ausgewiesenen Zusatzstoffen und Allergenen.



Brauwasser
 Unser weiches
 Brauwasser bieten wir
 auch aufbereitet
 und mit Kohlensäure
 versetzt als
 Tafelwasser an!



pepsi
MAX
 MAXIMALER GESCHMACK
 Zero Zucker

ANZEIGE

**GEHÖRT
EINFACH
DAZU.**

**PROBIEREN
SIE AUCH:**

ALTER NORTHOFFER,
AQUAVIT, GIN

VON DER **NORTHOFF** FEINBRENNEREI

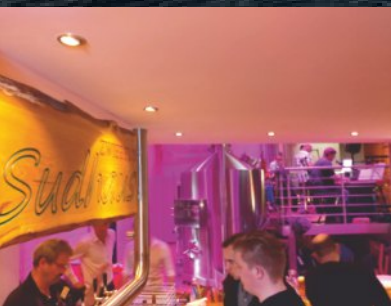
Hultroper Dorfstraße 21 | 59510 Lippetal | www.northoff-fb.de

**JEVER
FUN
ALKOHOLFREI**

DEUTSCHLANDS
ALKOHOLFREIES
PILS NR. 1*



ZWIEBEL'S Sudhaus



Das Sudhaus – Ihre Location für besondere Anlässe

Unser Sudhaus bietet den idealen Rahmen für Veranstaltungen und Feierlichkeiten aller Art – ob Geburtstage, Tagungen, Firmenevents, Fröhschoppen oder Hochzeiten.

- Es erwarten Sie bis zu 100 Sitzplätze, zusätzliche Stehplätze sowie ein großzügiger Tresenbereich.
- Durch die Kombination mit dem „Aloisius“ können auch größere Gesellschaften Platz finden.
- Vor den Sudkesseln befindet sich eine ca. 14 m² große Bühne – perfekt für DJs, Bands oder ein Redepult.
- Moderne Technik wie Beamer und Leinwand ist vorhanden.
- Ein eigener Tresenbereich sorgt für kurze Wege und schnelle Bewirtung.
- Wir bieten attraktive Getränkepauschalen.
- Kulinarisch verwöhnen wir Sie mit individuellen Buffets – vom rustikalen Imbiss über unser Schnitzelbuffet, festliche Menüs bis hin zum Gala-Abend.
- Vorschläge und Preise finden Sie unter: zwiebels-sudhaus.com



Brauereibesichtigung im Sudhaus

Seit September 2016 ist unser Sudhaus das Herzstück unserer Brauerei – und Sie können es hautnah erleben! Bei einer gut 60-minütigen Führung, begleitet von einem unserer erfahrenen Brauer, werfen Sie einen Blick hinter die Kulissen: vom Malz über das Sudhaus bis hin zum Gär- und Lagerkeller. Natürlich darf dabei auch der Genuss nicht zu kurz kommen: Zwei unserer Soester Bierspezialitäten sind im Preis inbegriffen – je ein Soester Hell und ein Soester Dunkel.

Rahmenbedingungen:

- Gruppengröße: ab 15 Personen - kleinere Gruppen sind herzlich bei unseren öffentlichen Führungen willkommen
- Treffpunkt: vor unserem Sudhaus
- Inklusivgetränke: Je ein Soester Hell & Soester Dunkel
- Buchung: Anfragen richten Sie bitte per E-Mail an: brauhaus@zwiebel.com – wir prüfen Ihren Wunschtermin und melden uns schnellstmöglich zurück.

Geschenkidee

Machen Sie Bierfreunden eine Freude! In unserem Shop direkt neben dem Brauhaus erhalten Sie Gutscheine für unsere Brauereiführung.

Unser Tipp – Die Brauernacht

Wer das Besondere sucht, sollte unsere Brauernacht nicht verpassen: Eine stimmungsvolle Abendführung durch die Brauerei mit spannenden Geschichten rund ums Brauen, Musik, guter Stimmung und natürlich frisch gezapftem Bier. Ein Erlebnis, das Geselligkeit und Genuss perfekt verbindet!



BRAUEREI- BESICHTIGUNG

Natürlich organisieren wir für Sie auch gern einen Braumeister-Umtrunk mit einer fachkundigen Führung durch den Brauprozess und einer leckeren Probe vom meisterhaften Endprodukt. Fragen Sie einfach ein paar Tage vorher nach.

BRAUHAUS  **ZWIEBEL**



AB FEBRUAR

Brauhaus Zwiebel



Soester Märzen

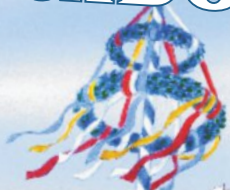
Schon die alten Mönche wussten in
der Fastenzeit gut zu leben.
Statt zu essen, brauten Sie sich ein
starkes Bier um nicht zu darben.
So soll es auch in
unserer Zeit sein.

Die einzige Soester Brauerei



Soester

Maibock



AB APRIL

Unsere Biere in 1-Liter-Bügelflaschen

Soester Hell	4,50 €
Soester Dunkel - Das Original	4,50 €
Soester Weizen	4,70 €

Saisonbiere - Zu verschiedenen Zeiten im Jahr, solange der Vorrat reicht!

Soester Märzen	4,70 €
Soester Maibock	4,90 €
Zwiebels Blondie	4,70 €
Soester Hopfenlager	4,70 €
Soester Weihnachtsbock	4,90 €

jeweils zzgl. 1,00 € Flaschenpfand

ZWIEBELS SCHAUFENSTER



Soester Bier in Holzträgern

1er Holzkiste gefüllt mit Bier nach Wahl	15,90 €
2er Holzkiste gefüllt mit Bier nach Wahl	21,90 €
3er Holzkiste gefüllt mit Bier nach Wahl	27,90 €

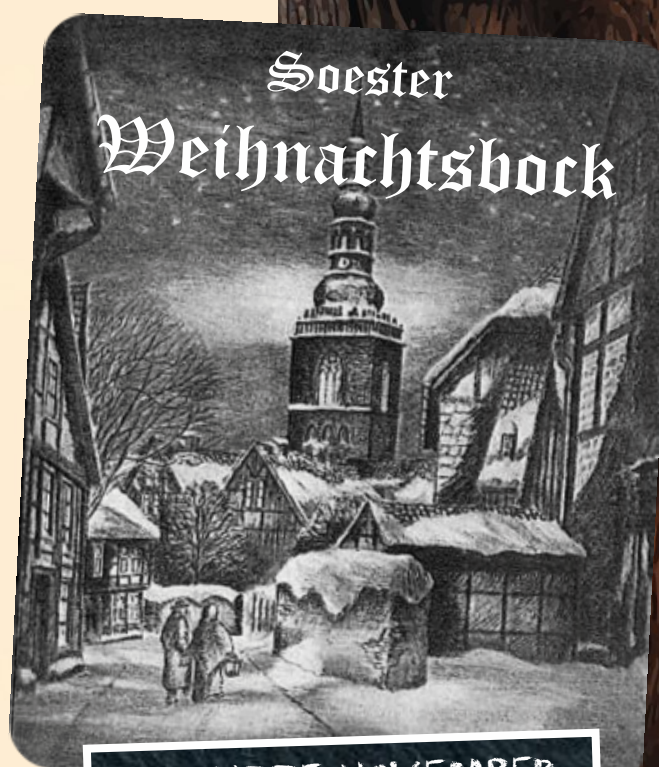
(Preise inkl. Flaschenpfand)



Original-Zwiebel-Spirituosen in 700 ml Flaschen

Zwiebeltröpfchen	12,90 €
Zwiebels Beerentraum	13,90 €
Zwiebels Nussammler	10,90 €
Zwiebels Obstler	16,90 €
Zwiebels Williams-Christ-Birne	18,90 €

Zwiebeltröpfchen Glasflasche 0,5 l	10,90 €
Zwiebeltröpfchen Tonkrug 0,5 l	10,90 €
Zwiebeltröpfchen Tonkrug 0,35 l	8,90 €
Zwiebels Beerentraum 0,5 l	10,90 €
Zwiebels Beerentraum 0,2 l	7,50 €



Alle Produkte auf dieser Doppelseite sind zum Verzehr außerhalb unserer Häuser bestimmt.



Brauhaus Aloisius

Ulricherstr. 23 • 59494 Soest • Tel. 02921/666440
zwiebel.com • brauhaus@zwiebel.com



Unsere Öffnungszeiten

täglich ab 16:30 Uhr

- in der Saison & an Feiertagen erweiterte Öffnungszeiten -

Tischreservierungen

Rund um die Uhr auf unserer Homepage:
zwiebel.com

Shop

Besuchen Sie auch unseren Shop direkt
neben dem Brauhaus in der Ulricherstraße

Onlineshop

Wir versenden nach ganz Deutschland
zwiebel.shop

Übernachten am Brauhaus
Patrizierhaus.com



ANZEIGE

DER BMW iX3. DER HELD EINER NEUEN ÄRA.



BMW iX3 40
DIESES JAHR NOCH LIEFERBAR!



**Autowelt
SCHMIDT**

BMW Lünen (Firmensitz)
Cappenbergstr. 23b
44534 Lünen
T: +49(0)2306 705-300
info@bmw-schmidt.de

Autohaus Erwin Schmidt GmbH & Co.KG
www.autowelt-schmidt.de

BMW Hamm
Höhlefeldweg 23
59071 Hamm
T: +49(0)2381 97098-0
info.hamm@bmw-schmidt.de

BMW Soest
Amberger Str. 30
59494 Soest
T: +49(0)2921 9625-0
info.soest@bmw-schmidt.de

BMW Werne
Fürstenhof 50
59368 Werne
T: +49(0)2389 402086
info.werne@bmw-schmidt.de

ANZEIGE



Wir sind vor Ort.

Verantwortung übernehmen.

Seit über 200 Jahren übernehmen wir
Verantwortung für die gesellschaftliche
und wirtschaftliche Entwicklung in
unserem Geschäftsgebiet. Als starker
Finanzpartner sind wir immer an Ihrer Seite.

www.sparkasse-hellweg-lippe.de
02941 757-0



Sparkasse
Hellweg-Lippe