

ZUM MITNEHMEN

# SPEISEN

Alkohol?  
NixDa!



# BRÄUHAUS ZWIEBEL

Täglich geöffnet ab 11:30 Uhr  
Ulricherstr. 24 - 59494 Soest  
Tel.: 02921/4424 - [brauhaus@zwiebel.com](mailto:brauhaus@zwiebel.com)  
Tischreservierungen jederzeit online:  
[zwiebel.com](http://zwiebel.com)







**WINTERGARTEN ZWIEBEL**  
Ideal für Ihre Vereine  
oder Ihren Betriebsausflug.  
Vom kleinen Imbiss bis à la  
carte.



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



## Vorweg ...

|                                                                                                                                                      |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Zwiebels Schmalzstulle Pfefferbrötchen mit Zwiebelschmalz<br>Pepper roll with onion lard                                                             | 4,95 € |
|  Brauhaus Aioli Pfefferbrötchen mit Aioli<br>Pepper roll with aioli | 4,95 € |

## ... Nicht nur Zwiebelsuppe ...

|                                                                                                                                                                                                     |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
|  Zwiebels Zwiebelsuppe mit Käse & Croûtons gratiniert<br>Onion soup topped with melted cheese and pretzel croutons | 7,95 € |
| Gulaschkrüstchen Rindfleischgulasch mit Paprika,<br>Champignons & Zwiebeln Beef goulash with bell peppers, mushrooms and onions                                                                     | 8,95 € |
| Frische Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch & Champignons<br>Cheese soup with leek, mushrooms and minced meat                                                                                          | 7,95 € |

Zu jeder Suppe reichen wir Zwiebels Pfefferbrötchen

## Als Vorspeise, Kleinigkeit, Hauptgang oder zum Teilen!

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

## Ohne Fleisch, ohne Fisch ...

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
|  Drei kleine Pfannkuchen „Popeye“<br>gefüllt mit hausgemachtem Blattspinat à la Crème &<br>geschmolzenem Gorgonzola, dazu servieren wir einen gemischten Salat<br>Three small "Popeye" pancakes filled with homemade creamed spinach and melted<br>Gorgonzola, served with a mixed salad                 | 17,55 €                    |
|  Drei kleine Pfannkuchen „Champignons“<br>mit sautierten, gezwiebelten Champignons, Kräuterbutter & gemischtem Salat<br>3 small pancakes with fried mushroom filling, herb butter and a side salad                                                                                                     | 17,55 €                    |
|  Crunchy Rote-Beete-Medaillons<br>in knuspriger Maispanade gebacken, auf Blattspinat à la Crème<br>serviert, dazu Rösti-Ecken<br>Crispy beetroot medallions in a crunchy corn coating, served on creamy spinach with rösti wedges                                                                      | 17,95 €                    |
|  Hausgemachte Serviettenknödel mit Champignonragout<br>dazu servieren wir einen gemischten Salat<br>Homemade bread dumplings with mushroom ragout served with a mixed salad                                                                                                                            | 17,95 €                    |
|  Ofenknolle „Spinat & Egerlinge“<br>Große Kartoffel aus der Soester Börde gefüllt mit cremigem Spinat und<br>sautierten, gezwiebelten Champignons, dazu ein gemischter Salat<br>Large baked potato from the Soest Börde filled with creamy spinach and sautéed mushrooms,<br>served with a mixed salad | 17,55 €                    |
|  Sellerieschnitzel „Spinat à la Crème“<br>dazu Kartoffelkroketten & gemischter Salat<br>Celeriac schnitzel with creamed spinach, served with potato croquettes and a mixed salad                                                                                                                       | 20,95 €                    |
|  Sellerieschnitzel „Sweet Pepper“<br>Mit Paprikacremesauce, dazu servieren wir Pommes frites & gemischten Salat<br>Celeriac schnitzel "Sweet Pepper" with creamy bell pepper sauce, served with French fries & mixed salad                                                                             | 21,55 €                    |
|  Pink Burger<br>Zwei knusprige Rote-Beete-Patties mit veganer Mayonnaise, Tomate,<br>Gurke, Salat & Brioche-Burger-Bun<br>auf Wunsch mit Käse<br>Two crispy beetroot patties with vegan mayonnaise, tomato, cucumber and lettuce<br>in a brioche burger bun. Cheese available on request.              | 14,95 €<br>+ 1,00 €        |
| Unsere Empfehlung zum Pink Burger:<br>Portion Pommes frites French fries<br>Drei Rösti-Ecken Three rösti wedges<br>Salatteller mit Dressing nach Wahl Small salad + dressing of your choice                                                                                                                                                                                               | 4,60 €<br>4,60 €<br>5,50 € |

21,55 €

14,95 €

+ 1,00 €

4,60 €

4,60 €

5,50 €

## FrISChe Vitamine – knackige Salate



Gemischter Salat *Mixed salad*

11,95 €

Großer Salatteller „Schweinerückensteaks“

19,55 €

zwei Schweinesteaks auf einem großen gemischten Salat

*Large mixed salad with 2 pork steaks*

Großer Salatteller „Steaks“

20,55 €

ein Schweinerückensteak & ein südamerikanisches Rumpsteak auf einem großen, gemischten Salatteller, an Aioli & Kräuterbutter

*A pork steak and a rump steak on a large mixed salad served with aioli and herb butter*

Großer Salatteller „Hähnchenbrust“

18,55 €

großer Salatteller mit gebratenem Hähnchenbrustfilet

*Large mixed salad with strips of chicken*

*Zu allen Salaten reichen wir Zwiebeln Pfefferbrötchen.  
Wahlweise mit Joghurtdressing oder Kräuter-Vinaigrette.*

## Für den kleinen Hunger



Kröstchen „Champignon“

17,95 €

Schnitzel mit gezwiebelten Champignons & Kräuterbutter, dazu Zwiebeln Pfefferbrötchen

*Small schnitzel served with fried mushrooms and pepper roll*



Kröstchen „Zwiebel“

17,95 €

Schnitzel mit Schmorzwiebeln, Spiegelei & grobem Pfeffer, dazu Zwiebeln Pfefferbrötchen

*Small schnitzel with fried egg and fried onions, served with pepper roll*

Kröstchen „nach Art des Chefs“

17,95 €

Schweinesteak mit Schinken, Broccoli & Sauce béarnaise überbacken, dazu ein Pfefferbrötchen

*Pork steak with ham and broccoli gratinated with béarnaise sauce, served with pepper roll*

Seniorenteller

15,55 €

Schweinerückensteak mit Kräuterbutter dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat

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

## Petri Heil

Hausgemachter Matjesstipp

17,95 €

dazu servieren wir frische Bratkartoffeln & einen gemischten Salat

*matjes salad in cream with onion and apple (cold), served with pan-fried potatoes*

## 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](http://Patrizierhaus.com)





HEUTE KEIN SCHNITZEL AUS FLEISCH? PROBIEREN SIE UNSERE SELLERIESCHNITZEL!

## Für jeden etwas ...

- |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                       |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
|    |    | <b>Schnitzel „Wiener Art“</b> mit Pommes frites & gemischtem Salat<br>Schnitzel „Wiener Art“ served with French fries and salad                                                                                                                                                       | 18,95 € |
|    |    | <b>Zwiebelschnitzel</b> mit Pommes frites & gemischtem Salat<br>Schnitzel with fried onions served with French fries and a salad                                                                                                                                                      | 20,95 € |
|                                                                                     |    | <b>Curry-Rahmschnitzel</b><br>mit Früchten, Pommes frites & gemischtem Salat<br>Schnitzel in a fruity curry sauce served with French fries and a salad                                                                                                                                | 19,95 € |
|                                                                                     |    | <b>Champignonschnitzel</b><br>mit Champignons in Sahnesoße, Pommes frites & gemischtem Salat<br>Schnitzel with mushroom cream sauce, served with French fries and a salad                                                                                                             | 20,95 € |
|    |    | <b>Schnitzel „El Paso“</b><br>mit pikanter Paprikacremesauce, roten Jalapeños & Sauerrahm,<br>dazu servieren wir Rösti-Ecken & einen gemischten Salatteller<br>Pork schnitzel with a piquant sweet pepper sauce, jalapeños and sour cream served with<br>rösti wedges and mixed salad | 21,55 € |
|                                                                                     |    | <b>Broccolischnitzel</b><br>mit Sauce hollandaise, Rösti-Ecken & gemischtem Salat<br>Schnitzel with broccoli and hollandaise sauce served with rösti wedges and a salad                                                                                                               | 21,55 € |
|                                                                                     |    | <b>Käse-Sahne-Schnitzel</b><br>Schnitzel mit pikanter Käse-Sahne-Soße, Pommes frites & gemischtem Salat<br>Schnitzel in a piquant cheese sauce served with French fries and salad                                                                                                     | 20,95 € |
|                                                                                     |    | <b>Gorgonzola-Schnitzel</b><br>Schnitzel mit Blattspinat à la Crème & Gorgonzola gratiniert,<br>dazu Kartoffelkroketten & ein gemischter Salat<br>Schnitzel with creamed spinach<br>and gratinated with gorgonzola cheese, served with potato croquettes and a salad                  | 21,55 € |
|  |  | <b>Holzfällerschnitzel</b><br>mit frischen, gezwiebelten Champignons, Pommes frites & gemischtem Salat<br>Schnitzel with fried, spiced mushrooms and herb butter, served with French fries and salad                                                                                  | 21,95 € |
|                                                                                     |  | <b>Schnitzel „Béarnaise“</b> mit Rösti-Ecken & gemischtem Salat<br>Schnitzel in béarnaise sauce served with rösti wedges and a salad                                                                                                                                                  | 20,95 € |
|                                                                                     |                                                                                     | <b>Teufelsschnitzel</b><br>mit Pfeffer-Rahmsauce, Pommes frites & gemischtem Salat<br>Schnitzel in a creamy green pepper sauce served with French fries and salad                                                                                                                     | 20,95 € |
|                                                                                     |                                                                                     | <b>Greg's Schlemmerschnitzel</b><br>Schweineschnitzel mit Speck-Kräuter-Hollandaise,<br>dazu Pommes frites & ein gemischter Salat<br>Pork schnitzel with bacon and herb hollandaise sauce, served with French fries and a mixed salad                                                 | 21,95 € |
|                                                                                     |  | <b>Schnitzel „Hawaii“</b><br>Schnitzel mit Kochschinken, Ananas & Käse<br>gratiniert, dazu Pommes frites & ein gemischter Salat<br>Schnitzel gratinated with ham, pineapple and cheese served with French fries and salad                                                             | 21,95 € |
|                                                                                     |                                                                                     | <b>Clubteller</b><br>zwei Schweinesteaks mit Kräuterbutter, dazu Pommes frites & gemischter Salat<br>Two pork steaks with herb butter served with French fries and a salad                                                                                                            | 19,95 € |
|                                                                                     |                                                                                     | <b>Schweinesteak „Française“</b><br>zwei Schweinesteaks mit gekochtem Schinken, Broccoli & Sauce<br>béarnaise überbacken, dazu Rösti-Ecken & gemischter Salat<br>2 pork steaks with ham and broccoli gratinated with béarnaise sauce, served with rösti wedges and a salad            | 21,95 € |
|                                                                                     |                                                                                     | <b>Försterteller</b><br>zwei Schweinesteaks mit gezwiebelten Champignons, gekochtem<br>Schinken & Käse überbacken, dazu Pommes frites & gemischter Salat<br>2 pork steaks with mushrooms, ham and gratinated with cheese served with French fries and a salad                         | 21,95 € |
|                                                                                     |                                                                                     | <b>Grillteller</b><br>je ein kleines Rumpsteak, Schweinerückensteak & Schnitzel an<br>Kräuterbutter, Brauhaus Aioli, Pommes frites & einem<br>gemischtem Salat<br>A small rump steak, schnitzel and pork steak with herb butter<br>and aioli dip served with French fries and a salad | 25,95 € |

**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.



## Der Brauhaus Burger - unsere Empfehlung!

Brioche burger bun, hausgemachte Burgersauce,  
Käse, Schmorzwiebeln, Tomate, Gurke & Salat  
Brioche burger bun | Homemade Burger Sauce | Cheese | Sautéed 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 €

### Pink Burger

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

Two crispy beetroot patties with vegan mayonnaise, tomato, cucumber and lettuce  
in a brioche burger bun. Cheese available on request.

Dazu empfehlen wir:

Portion Pommes frites French fries

4,60 €

Drei Rösti-Ecken Three rösti wedges

4,60 €

Kleiner Salatteller mit Dressing nach Wahl Small salad and dressing of your choice

5,50 €

## Westfälisch deftig

Himmel & Erde Bratkartoffeln mit Äpfeln & gebratener Blutwurst

18,55 €

Fried blood sausage with pan-fried potatoes and apple

## Vom Biersieder empfohlen

Westfälische Krügelbratwurst

17,95 €

auf Biersauce serviert, dazu servieren 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 Kartoffelgratin

& gemischter Salat Two pork steaks on a dark beer sauce served with potato gratin and 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

Sudhausbraten

20,95 €

gefüllter Schweinebraten in Soester Dunkel geschmort, an Biersauce

serviert, dazu reichen wir Bratkartoffeln & einen gemischten Salat

Roast pork stuffed with onions, braised in dark beer, served on beer sauce with pan-fried potatoes and a salad

Braumeisterpfanne

24,95 €

drei Schweinemedallions mit Käse gratiniert, dazu gratinierter

Broccoli & Bratkartoffeln

3 pork medallions gratinated with cheese, served with pan-fried potatoes and broccoli

Brauerplatte

24,95 €

drei Schweinemedallions an Serviettenknödeln & Champignonragout

dazu ein gemischter Salat

3 pork medallions with homemade bread dumplings and mushroom ragout with a mixed salad

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 german style pasta 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)



Wer weder lieben  
noch trinken kann,  
den sieht man nur  
voll Mitleid an.



ANZEIGE

DU|DEN|HAUS

Ferien im Denkmal. Anno 1554.

Direkt gegenüber und unter dudenhaus.de @ f

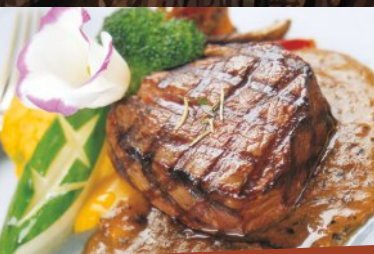
Wir lieben Events  
und  
Gastronomie

WGS  
Westfälischer Gastronomie Service

Getränke ▲ Logistik ▲ Veranstaltungen  
WGS GmbH & Co. KG • Lohrbusch 2  
59505 Bad Sassendorf • Tel. 02927 919350  
[www.w-gs.de](http://www.w-gs.de)

ANZEIGE





### Soester Bier

DAS BRAUHAUS ZWIEBEL, WIE RUND 1200 WEITERE DEUTSCHE BRAUEREIEN, BRAUT IM PRINZIP NOCH HEUTE NACH DEN VORGABEN DES 1516 EINGEFÜHRTEN REINHEITSGEBOTES. 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 BRAUKUNST. „DAS JUNGBIER REIFT IM BRAUHAUS ZWIEBEL RUND 6 WOCHEN“, ERKLÄRT DER BRAUER, „UND DAS TUT DEM BIER GUT.“ BEI EINER LAGERTEMPERATUR VON 0°C KANN ES GANZ IN RUHE SEINEN VOLLEN GESCHMACK ENTFALTEN. DAS ZWIEBEL-BIER WIRD VOR DEM ABFÜLLEN NICHT GEFILTERT, STABILISIERT ODER PASTEURISIERT, 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!**

## Vom Schweinefilet

**Filet „nach Art des Chefs“** 24,95 €  
 drei Schweinemedaillons mit frischen, feingewürzten Champignons & Sauce hollandaise überbacken, dazu Rösti-Ecken & gemischter Salat  
*3 pork medallions with fresh fried mushrooms gratinated with hollandaise sauce served with rösti wedges and a salad*

**Schweinefilet „Princess“** 24,95 €  
 drei Medaillons mit Broccoli & Sauce béarnaise gratiniert, dazu Rösti-Ecken & gemischter Salat  
*3 pork medallions with broccoli gratinated with béarnaise and served with rösti wedges and a salad*

## Brauhauspezialitäten vom Rind

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!)

## Aus dem Rinderfilet

**Filetsteak 250 g „Kräuterbutter“** 36,95 €  
 an Pommes frites & gemischtem Salat  
*Filet steak with herb butter served with French fries and a side salad*

**Filetsteak 250 g „Pfefferrahmsauce“** 36,95 €  
 an Kartoffelauflauf & gemischtem Salat  
*Filet steak with creamy green pepper sauce served with a potato gratin and a side salad*

**Filetsteak 250 g „Soester Dunkel“** 36,95 €  
 auf Soester-Dunkel-Biersauce, dazu Kartoffelgratin & gemischter Salat  
*Filet steak on Soester Dunkel beer sauce served with potato gratin and a side salad*

## Aus dem Roastbeef

**Brauerherren Medaillons** 30,95 €  
 Tournedos vom Roastbeef auf Champignonragout, dazu hausgemachte Serviettenknödel & ein gemischter Salat  
*Master Brewer's Medallions | Beef tournedos on a mushroom ragout, served with homemade bread dumplings and a mixed salad*

**Rumpsteak 280 g „Knoblauch“** 30,95 €  
 mit Kräuterbutter & Aioli, Pommes frites & gemischtem Salat  
*Rumpsteak with herb butter and aioli, French fries and a side salad*

**Rumpsteak 280 g mit gezeibelten Champignons** 32,55 €  
 Folienkartoffel mit Kräuterschmand & gemischtem Salat  
*Rumpsteak with fried mushrooms & herb butter, served with a baked potato with sour cream and a side salad*

**Rumpsteak 280 g mit Schmorzwiebeln** 32,55 €  
 Folienkartoffel mit Kräuterschmand & gemischtem Salat  
*Rumpsteak with fried onions, served with a baked potato with sour cream and herbs and a side salad*

**Pfeffersteak 280 g** 32,55 €  
 aus dem Roastbeef geschnitten, auf Pfefferrahmsauce serviert an Folienkartoffel mit Kräuterschmand & gemischtem Salat  
*Rumpsteak on a creamy green pepper sauce, served with a baked potato with sour cream and a side salad*

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.



## Vom lieben Federvieh

### Pikantes Paprikahuhn

Hähnchenbrustfilet mit pikanter Paprikacremesauce, dazu rote Jalapeños, Sauerrahm, Spätzle & ein gemischter Salat

Chicken breast with piquant sweet pepper sauce, red jalapeños, sour cream, german style pasta and a mixed salad

21,55 €

### Hähnchenbrust „Bombay“

gebratenes Hähnchenbrustfilet in Curry-Früchte-Sauce serviert, dazu Rösti-Ecken & ein gemischter Salat

Chicken in a fruity curry sauce served with rösti wedges and a salad

20,95 €

## Ab 2 Personen

### Grillplatte

je Person price per person

25,95 €

kleine Rumpsteaks, kleine Schweinesteaks & kleine Schnitzel an Pommes frites, Kräuterbutter & gemischtem Salat

Small rump steaks, small schnitzel, small pork steaks with herb butter served with French fries and a salad

## Desserts



Apfelstrudel mit Vanillesoße & Sahne Apfelstrudel with vanilla sauce and cream

6,95 €



Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Austrian pancake dessert with raisins and stewed apples

8,55 €



Horst's Schlemmer-Eisbecher mit Sahne & Erdbeersauce

Vanilla and strawberry ice cream cup with strawberry sauce and cream

7,95 €



Schoko-Nuss-Becher Eisbecher mit Vanille- & Schokoladeneis

mit Sahne, Schokosauce & Haselnusskrokant serviert

8,55 €

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



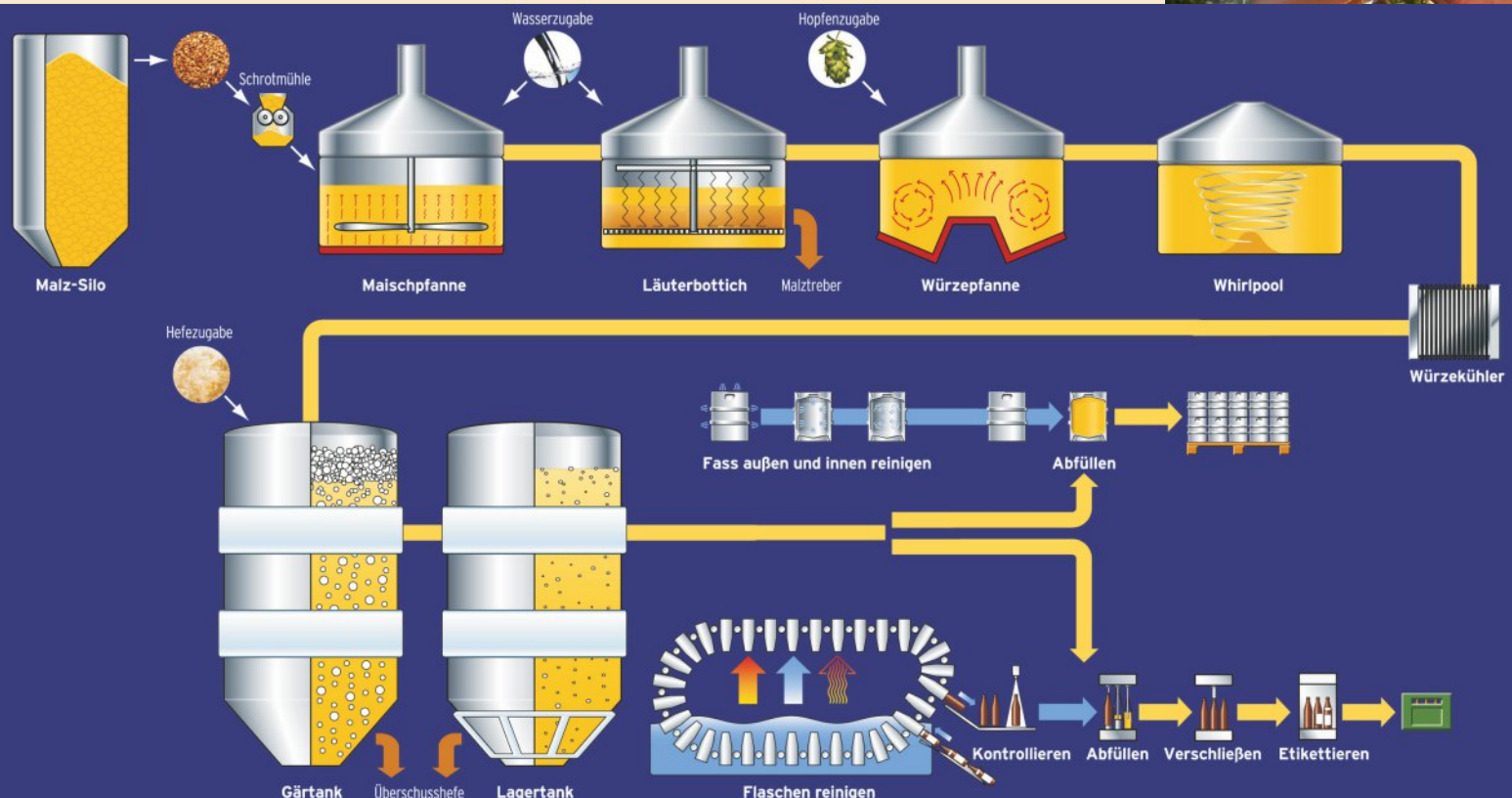
Hausgemachtes Karamellmalz-Parfait

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

7,95 €





## 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 <small>Soester light beer</small>                 | 0,3 l 3,90 € | 0,5 l 5,80 € |
| Soester Dunkel - Das Original <small>Soester dark beer</small> | 0,3 l 3,90 € | 0,5 l 5,80 € |
| Soester Weizen <small>Soester wheat beer</small>               |              | 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 € |
| <small>Light beer with 7up</small>             | 0,5 l 5,80 € |
| Zwiebel-Naturradler Hell mit naturtrüber Limo  | 0,3 l 3,90 € |
| <small>Light beer with cloudy lemonade</small> | 0,5 l 5,80 € |
| Zwiebel-Alster Hell mit Mirinda                | 0,3 l 3,90 € |
| <small>Light beer with Mirinda</small>         | 0,5 l 5,80 € |
| Zwiebel-Krefelder Dunkel mit Pepsi             | 0,3 l 3,90 € |
| <small>Dark beer with Pepsi</small>            | 0,5 l 5,80 € |
| Zwiebel-Mazud Hell mit Pepsi                   | 0,3 l 3,90 € |
| <small>Light beer with Pepsi</small>           | 0,5 l 5,80 € |
| Zwiebel-Bananenweizen                          | 0,5 l 5,80 € |
| <small>Wheat beer with banana juice</small>    |              |
| Zwiebel-Russ Weizen mit 7up                    | 0,5 l 5,80 € |
| <small>Wheat beer with 7up</small>             |              |
| Zwiebel-Igel Dunkel mit Himbeersirup           | 0,3 l 3,90 € |
| <small>Dark beer with raspberry syrup</small>  | 0,5 l 5,80 € |
| Roter Zwiebel-Igel Hell mit Himbeersirup       | 0,3 l 3,90 € |
| <small>Light beer with raspberry syrup</small> | 0,5 l 5,80 € |
| Zwiebel-Dunkelbowle mit Ananas                 | 0,3 l 3,90 € |
| <small>Dark beer with pineapple</small>        | 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

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

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

## Prosecco, Aperitivo & Sprizz

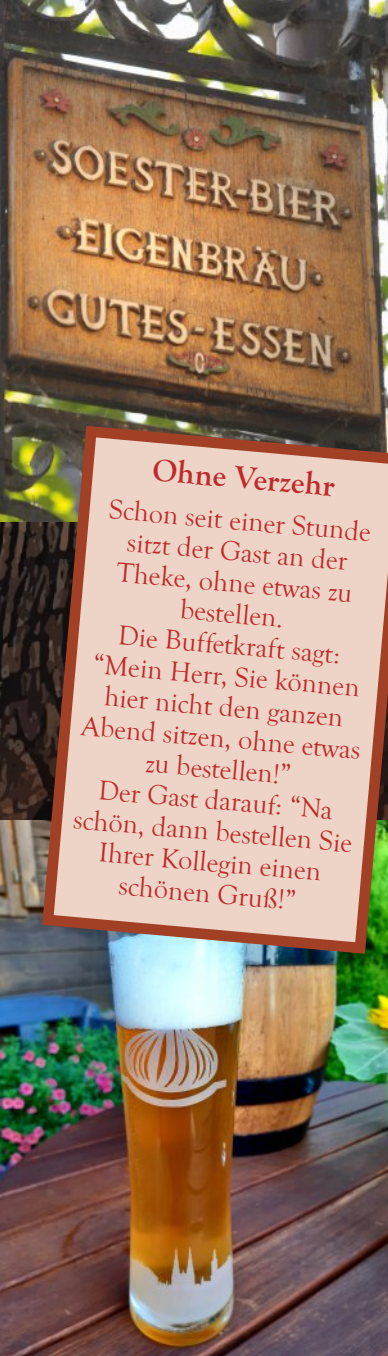
|                                                                   |                 |                   |
|-------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------|
| <b>Himbeer-Rosmarin Limonade</b> Hausgemacht & alkoholfrei        | 0,5 l           | 6,60 €            |
| <b>Aperol Sprizz</b><br>Aperol mit Sekt, Orange & Soda aufgefüllt | 0,2 l           | 8,50 €            |
| <b>Maracuja Sprizz</b><br>Mit einem Schuss Maracuja               | 0,2 l           | 8,90 €            |
| <b>Sekt Hausmarke, trocken</b> auf Eis                            | 0,2 l<br>0,75 l | 6,90 €<br>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.







## 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,<br>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.



pepsi  
**MAX**  
MAXIMALER GESCHMACK  
Zero Zucker

ANZEIGE

**GEHÖRT EINFACH DAZU.**

**PROBIEREN SIE AUCH:**

ALTER NORTHOFFER, AQUAVIT, GIN

VON DER **NORTHOFF** FEINBRENNEREI

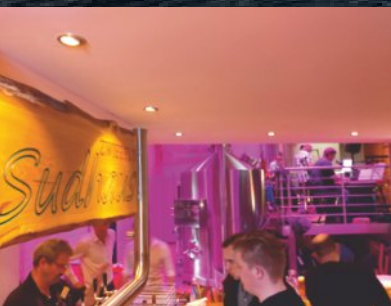
Hultroper Dorfstraße 21 | 59510 Lippetal | [www.northoff-fb.de](http://www.northoff-fb.de)







# 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 m<sup>2</sup> 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](http://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](mailto: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

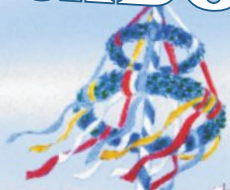
Schon die alten Mönche wussten in  
der Fastenzeit gut zu leben.  
Statt zu essen, brauten Sie sich ein  
starkes Bier um nicht zu darben.  
So soll es auch in  
unserer Zeit sein.

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)



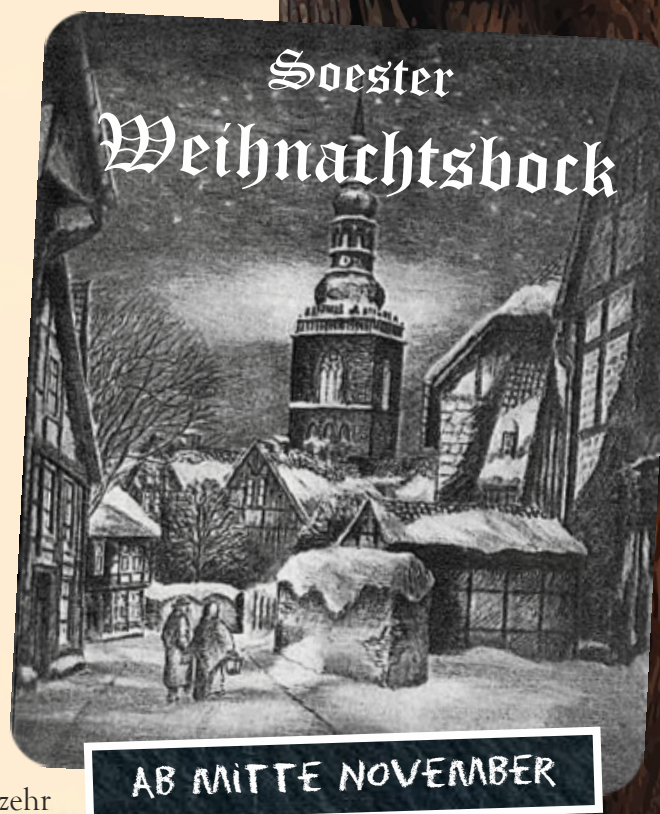
## Original-Zwiebel-Spirituosen in 700 ml Flaschen

|                                |         |
|--------------------------------|---------|
| 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 ZWIEBEL

Die einzige Soester Brauerei

Ulricherstr. 24 • 59494 Soest • Tel. 02921/4424

[brauhaus@zwiebel.com](mailto:brauhaus@zwiebel.com)

[zwiebel.com](http://zwiebel.com)

Unsere Öffnungszeiten  
täglich ab 11:30 Uhr

Tischreservierungen

Rund um die Uhr auf unserer Homepage:  
[zwiebel.com](http://zwiebel.com)

Shop

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

Onlineshop

Wir versenden nach ganz Deutschland  
[zwiebel.shop](http://zwiebel.shop)

Übernachten am Brauhaus

[Patrizierhaus.com](http://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](http://www.autowelt-schmidt.de)

BMW Hamm  
Höhfeldweg 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](http://www.sparkasse-hellweg-lippe.de)  
02941 757 - 0



Sparkasse  
Hellweg-Lippe