ZUM MITNEHMEN

# SPEISEN




## BRAUHAUS ZWIEBEL



**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!

OHNE FLEISCH

AUF WUNSCH VEGETARISCH

AUF WUNSCH VEGAN





## *Vorweg ...*

**Zwiebels Schmalzstulle** Pfefferbrötchen mit Zwiebelschmalz 5,55 €
Pepper roll with onion lard

**Brauhaus Aioli** Pfefferbrötchen mit Aioli Pepper roll with aioli 5,55 €

## *... Nicht nur Zwiebelsuppe ...*

**Zwiebels Zwiebelsuppe** mit Käse & Croûtons gratiniert 8,55 €
Onion soup topped with melted cheese and pretzel croutons

**Gulaschkrüstchen** Rindfleischgulasch mit Paprika, Champignons & Zwiebeln 9,55 €
Beef goulash with bell peppers, mushrooms and onions

**Frische Käse-Lauch-Suppe** mit Hackfleisch & Champignons 8,55 €
Cheese soup with leek, mushrooms and minced meat

*Zu jeder Suppe reichen wir Zwiebels Pfefferbrötchen*

## *Ohne Fleisch, ohne Fisch ...*

**Crunchy Rote-Beete-Medaillons** 18,95 €
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

**Hausgemachte Serviettenknödel mit Champignonragout** 18,95 €
dazu servieren wir einen gemischten Salat
Homemade bread dumplings with mushroom ragout served with a mixed salad

**Ofenknolle „Spinat & Egerlinge“** 18,55 €
Große Kartoffel aus der Soester Börde gefüllt mit cremigem Spinat und sautierten, gezwiebelten Champignons, dazu ein gemischter Salat Large baked potato from the Soest Börde filled with creamy spinach and sautéed mushrooms, served with a mixed salad

**Sellerieschnitzel „Spinat à la Crème“** 21,95 €
dazu Kartoffelkroketten & gemischter Salat
Celeriac schnitzel with creamed spinach, served with potato croquettes and a mixed salad

**Sellerieschnitzel „Sweet Pepper“** 22,55 €
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** 15,95 €
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 4,95 €
Drei Rösti-Ecken Three rösti wedges 4,95 €
Salatteller mit Dressing nach Wahl Small salad + dressing of your choice 5,95 €

## *Für den kleinen Hunger*

**Krüstchen „Champignon“** 18,95 €
Schnitzel mit gezwiebelten Champignons & Kräuterbutter, dazu Zwiebels Pfefferbrötchen Small schnitzel served with fried mushrooms and pepper roll

**Krüstchen „Zwiebel“** 18,95 €
Schnitzel mit Schmorzwiebeln, Spiegelei & grobem Pfeffer, dazu Zwiebels Pfefferbrötchen
Small schnitzel with fried egg and fried onions, served with pepper roll

**Krüstchen „nach Art des Chefs“** 18,95 €
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** 16,55 €
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

**Kleine Kürbiscremesuppe**
mit Kürbiskernöl & Croûtons
Small Creamy Pumpkin Soup with pumpkin seed oil & croutons
5,95 €

**Ragout vom Hirschkalb**
in kräftiger dunkler Sauce, dazu
Glühweinrotkohl & Spätzle
Venison Calf Ragout in a dark sauce, served with spiced red cabbage & spaetzle
25,95 €

**Grünkohl**
**mit Soester Kohlwurst & Kasseler,**
dazu Bratkartoffeln
Kale with Soest-Style Smoked Sausage & Kasseler Pork, served with crispy fried potatoes
23,95 €

**Bratapfeleis mit Spekulatius-Crumble**
dazu warme Zimtpflaumen & Sahne
Baked Apple Ice Cream with Speculoos Crumble
served with warm cinnamon plums & whipped cream
7,95 €

**Cranberry Secco**
mit Rosmarin & Eis
20 cl 6,95 €


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





**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.



**HEUTE KEIN SCHNITZEL AUS FLEISCH? PROBIEREN SIE UNSERE SELLERIESCHNITZEL!**

## *Für jeden etwas ...*

**Schnitzel „Wiener Art“** mit Pommes frites & gemischtem Salat 19,95 €
Schnitzel „Wiener Art“ served with French fries and salad

**Zwiebelschnitzel** mit Pommes frites & gemischtem Salat 21,95 €
Schnitzel with fried onions served with French fries and a salad

**Curry-Rahmschnitzel** 20,95 €
mit Früchten, Pommes frites & gemischtem Salat
Schnitzel in a fruity curry sauce served with French fries and a salad

**Champignonschnitzel** 21,95 €
mit Champignons in Sahnesoße, Pommes frites & gemischtem Salat
Schnitzel with mushroom cream sauce, served with French fries and a salad

**Schnitzel „El Paso“** 22,55 €
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

**Broccolischnitzel** 22,55 €
mit Sauce hollandaise, Rösti-Ecken & gemischtem Salat
Schnitzel with broccoli and hollandaise sauce served with rösti wedges and a salad

**Käse-Sahne-Schnitzel** 21,95 €
Schnitzel mit pikanter Käse-Sahne-Soße, Pommes frites & gemischtem Salat
Schnitzel in a piquant cheese sauce served with French fries and salad

**Gorgonzola-Schnitzel** 22,55 €
Schnitzel mit Blattspinat à la Crème & Gorgonzola gratiniert,
dazu Kartoffelkroketten & ein gemischter Salat Schnitzel with creamed spinach and gratinated with gorgonzola cheese, served with potato croquettes and a salad

**Holzfällerschnitzel** 22,95 €
mit frischen, gezwiebelten Champignons, Pommes frites & gemischtem Salat
Schnitzel with fried, spiced mushrooms, served with French fries and salad

**Schnitzel „Béarnaise“** mit Rösti-Ecken & gemischtem Salat 21,95 €
Schnitzel in béarnaise sauce served with rösti wedges and a salad

**Teufelsschnitzel** 21,95 €
mit Pfeffer-Rahmsoße, Pommes frites & gemischtem Salat
Schnitzel in a creamy green pepper sauce served with French fries and salad

**Schlemmerschnitzel** 22,95 €
Schweineschnitzel mit Speck-Kräuter-Hollandaise,
dazu Pommes frites & ein gemischter Salat
Pork schnitzel with bacon and herb hollandaise sauce, served with French fries and a mixed salad

**Schnitzel „Hawaii“** 22,95 €
Schnitzel mit Kochschinken, Ananas & Käse
gratiniert, dazu Pommes frites & ein gemischter Salat
Schnitzel gratinated with ham, pineapple and cheese served with French fries and salad

**Clubteller** 20,95 €
zwei Schweinesteaks mit Kräuterbutter, dazu Pommes frites & gemischter Salat
Two pork steaks with herb butter served with French fries and a salad

**Schweinesteak „Française“** 22,95 €
zwei Schweinesteaks mit gekochtem Schinken, Broccoli & Sauce
béarnaise überbacken, dazu Rösti-Ecken & gemischter Salat
2 pork steaks with ham and broccoli gratinated with béarnaise sauce, served with rösti wedges and a salad

**Försterteller** 22,95 €
zwei Schweinesteaks mit gezwiebelten Champignons, gekochtem
Schinken & Käse überbacken, dazu Pommes frites & gemischter Salat
2 pork steaks with mushrooms, ham and gratinated with cheese served with French fries and a salad

**Grillteller** 26,95 €
je ein kleines Rumpsteak, Schweinerückensteak & Schnitzel an
Kräuterbutter, Brauhaus Aioli, Pommes frites & einem
gemischten Salat
A small rump steak, schnitzel and pork steak with herb butter and aioli dip served with French fries and a salad

## *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 15,95 €

**360 g XXL Angus Rindfleisch Patty** 360 g Angus Beef Burger 21,95 €

**Pink Burger** 15,95 €
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.

Dazu empfehlen wir:

Portion Pommes frites French fries 4,95 €
Drei Rösti-Ecken Three rösti wedges 4,95 €
Kleiner Salatteller mit Dressing nach Wahl Small salad and dressing of your choice 5,95 €

## *Vom Biersieder empfohlen*

**Westfälische Kringelbratwurst** 18,95 €
auf Biersauce serviert, dazu servieren wir Pommes frites
Traditional Westphalian ring sausage served with Soester Dunkel beer sauce and French fries

**Schweinesteak „Soester Dunkel“** 21,95 €
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** 21,95 €
Schweineschnitzel mit Soester-Dunkel-Biersauce, Rösti-Ecken &
gemischtem Salat Pork schnitzel served on dark beer sauce with rösti wedges and a side salad

**Sudhausbraten** 21,95 €
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** 25,95 €
drei Schweinemedaillons mit Käse gratiniert, dazu gratinierter
Broccoli & Bratkartoffeln
3 pork medallions gratinated with cheese, served with pan-fried potatoes and broccoli

**Brauerplatte** 25,95 €
drei Schweinemedaillons 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** 21,95 €
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

## *Petri Heil*

**Hausgemachter Matjesstipp** 18,95 €
dazu servieren wir frische Bratkartoffeln & einen gemischten Salat
matjes salad in cream with onion and apple (cold), served with pan-fried potatoes





**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

DUDENHAUS
Ferien im Denkmal. Anno 1554.
Direkt gegenüber und unter dudenhaus.de

ANZEIGE

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




© Soestartig by Thorsten Ude

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



© K. Dell



## 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 Grundsubstanzen, 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 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"** 25,95 €
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"** 25,95 €
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

## *Frische Vitamine – knackige Salate*

**Gemischter Salat** Mixed salad 12,95 €

**Großer Salatteller „Schweinerückensteaks"** 20,55 €
zwei Schweinesteaks auf einem großen gemischten Salat
Large mixed salad with 2 pork steaks

**Großer Salatteller „Steaks"** 21,55 €
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"** 19,55 €
großer Salatteller mit gebratenem Hähnchenbrustfilet
Large mixed salad with strips of chicken

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

## *Brauhausspezialitäten vom Angus-Roastbeef*

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!)

**Zwiebels Ochsenfetzen** 31,95 €
Tournedos vom Angus-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"** 31,95 €
mit Kräuterbutter & Aioli, Pommes frites & gemischtem Salat
Rumpsteak with herb butter and aioli, French fries and a side salad

**Rumpsteak 280 g mit gezwiebelten Champignons** 33,55 €
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** 33,55 €
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** 33,55 €
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** 22,55 €
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

**Hähnchenbrust „Bombay“** 21,95 €
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

## *Ab 2 Personen*

**Grillplatte** je Person price per person 26,95 €
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 7,95 €

**Zwiebels Bratapfeleis mit Spekulatius-Crumble** 7,95 €
dazu warme Zimt-Pflaumen & Sahne Zwiebels Baked Apple Ice Cream with Speculoos Crumble served with warm cinnamon plums & whipped cream

**Schoko-Nuss-Becher** Eisbecher mit Vanille- & Schokoladeneis 8,55 €
mit Sahne, Schokosauce & Haselnusskrokant serviert
Sundae with vanilla and chocolate ice cream served with cream, chocolate sauce and hazelnut brittle

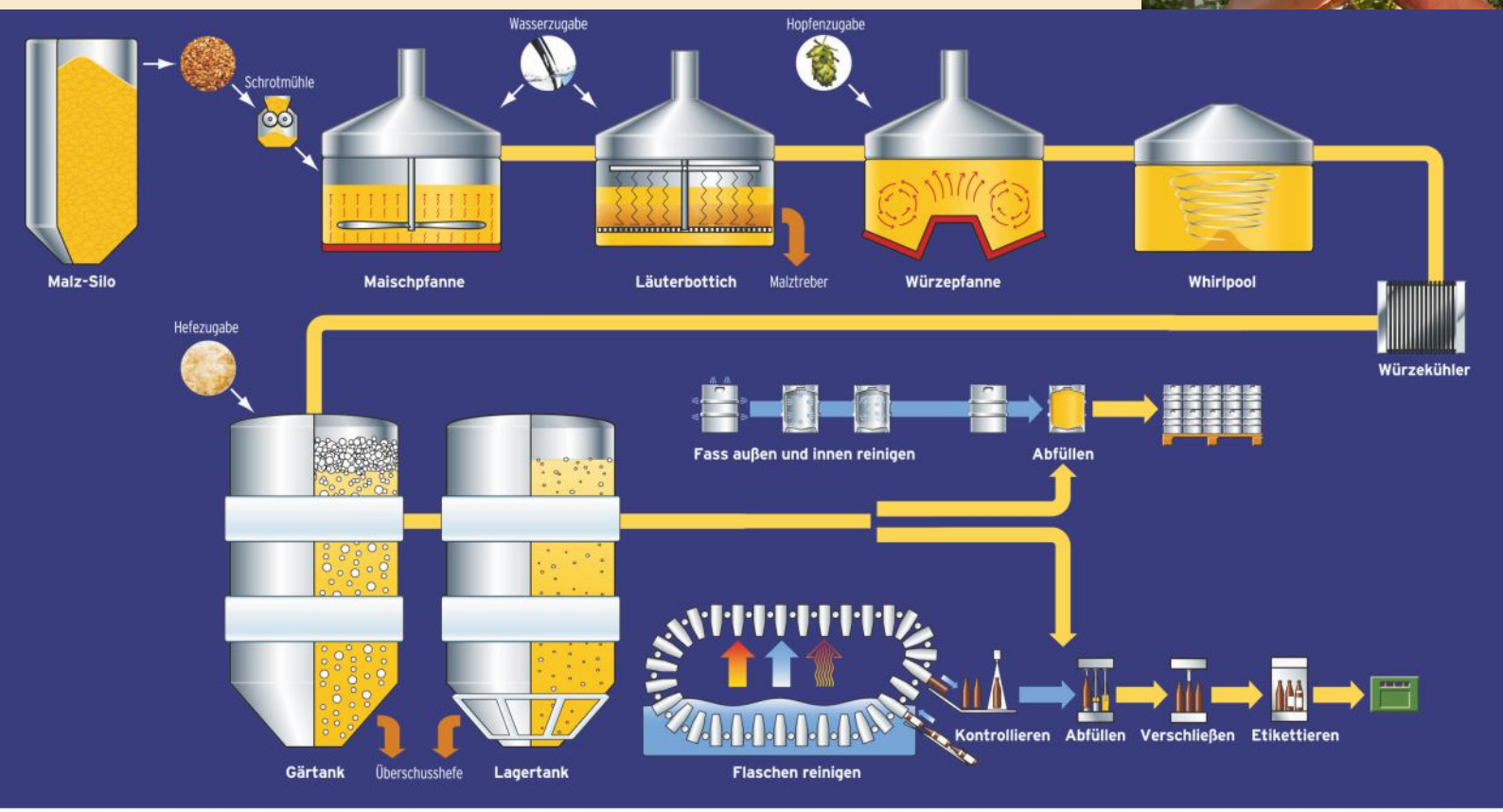
**Hausgemachtes Karamellmalz-Parfait** 7,95 €
Aus unserem Braumalz hergestellt, an Krokant, Sahne & Dunkelbier-Karamell-Sauce
Homemade Caramel Malt Parfait made with our own brewing malt, served with brittle, whipped cream & dark beer caramel sauce











## 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

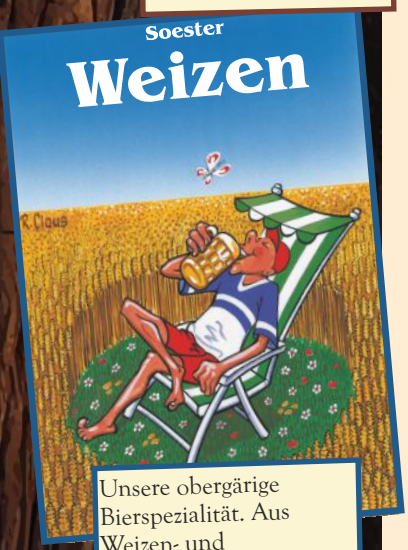
Wir verwenden zum Bierbrauen nur Malz aus Sommergerste. Für unser Soester Weizen verwenden wir 50 % Weizenmalz. Das Malz wird für jeden Sud frisch geschrotet.




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




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




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

## *Frisch gebrautes 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

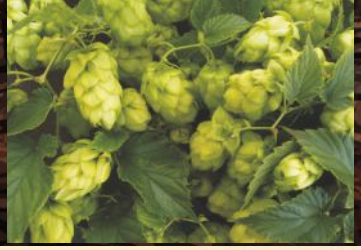
## *Das etwas andere Bier, leicht und erfrischend*

| | | |
|---|---|---|
| **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.





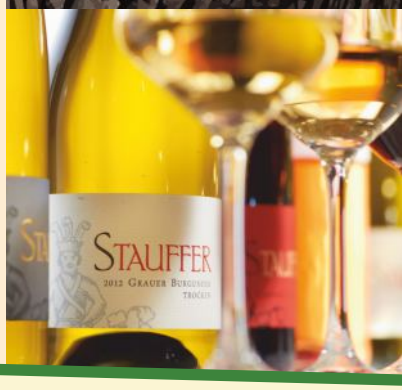
## *Original-Zwiebel-Spirituosen*

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



| | | |
|---|---|---|
| **Zwiebels 10er Klopferkiste**<br>10 x 2 cl Zwiebeltröpfchen, Beerentraum, Nusssammler & 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**<br>Frischer & unkomplizierter Weißwein, trocken<br>Weingut Stauffer, Rheinhessen | 0,2 l<br>1,0 l | 6,90 €<br>29,90 € |
| **Grauer Burgunder**<br>Kräftiger & voller Burgundertyp mit leichten Melonenaromen, Weingut Stauffer, Rheinhessen | 0,2 l<br>0,7 l | 7,50 €<br>24,90 € |
| **Cuvée Weiß** lieblich<br>Fruchtig-mildes Weißweincuvée aus Weißburgunder & Silvaner mit feiner Frische & weichem Körper.<br>Weingut Stauffer, Rheinhessen | 0,2 l<br>1,0 l | 6,90 €<br>29,90 € |
| **Spätburgunder Weißherbst**<br>Mild, fruchtig, feinherb, Baden | 0,2 l<br>1,0 l | 6,90 €<br>29,90 € |
| **Blauer Portugieser**<br>Flomborner Goldberg, trocken, rubinrot, saftig & rund - Weingut Stauffer, Rheinhessen | 0,2 l<br>1,0 l | 7,50 €<br>29,90 € |
| **Sekt Hausmarke** trocken, auf Eis | 0,2 l | 6,90 € |

# STAUFFER

Die Weinberge der Stauffers liegen hoch und kühl auf intensiven Kalksteinböden rund um Flomborn. 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.

## *Prosecco, Aperitivo & Sprizz*

| | | |
|---|---|---|
| **Himbeer-Rosmarin Limonade** Hausgemacht & alkoholfrei | 0,5 l | 6,60 € |
| **Aperol Sprizz**<br>Aperol mit Sekt, Orange & Soda aufgefüllt | 0,2 l | 8,50 € |
| **Maracuja Sprizz**<br>Mit einem Schuss Maracuja | 0,2 l | 8,90 € |
| **Sekt Hausmarke, trocken** auf Eis | 0,2 l<br>0,75 l | 6,90 €<br>29,90 € |






**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 € |
| **Bullenauge** - 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<br>Voller Geschmack - aber alkoholfrei! Fruchtig-süße Aromen treffen auf die angenehme Bittere des Hopfens | 0,33 l | 4,90 € |
| **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<br>Alcohol-free wheat beer with grapefruit | 0,33 l | 4,20 € |
| **Vitamalz** 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**<br>apple juice with sparkling water | 0,25 l | 3,90 € | 0,5 l | 5,80 € |
| **Himbeer-Rosmarin Limonade**<br>Hausgemacht & alkoholfrei | | | 0,5 l | 6,60 € |
| **Apfelsaft klar, Orangensaft, Rhabarbernektar** | | | 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.













ANZEIGE














# 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, Frühschoppen 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.

### BRAUEREI-BESICHTIGUNG

Natürlich organisieren wir für Sie auch gern einen Brau-meister-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



## 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!







AB FEBRUAR

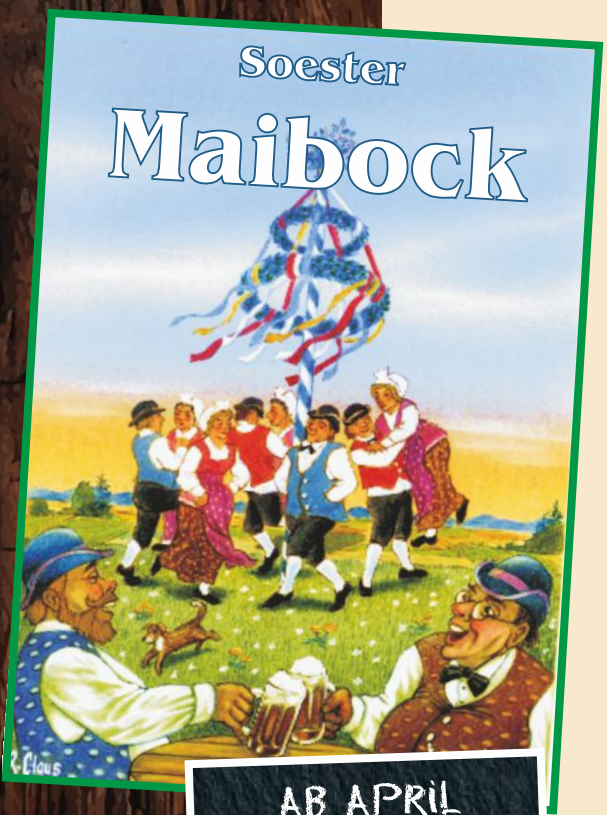
Brauhaus Zwiebel

# 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




AB APRIL

## Unsere Biere in 1-Liter-Bügelflaschen

| | |
|---|---|
| Soester Hell | 4,90 € |
| Soester Dunkel - Das Original | 4,90 € |
| Soester Weizen | 5,20 € |

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

| | |
|---|---|
| Soester Märzen | 5,40 € |
| Soester Maibock | 5,40 € |
| Zwiebels Blondie | 5,40 € |
| Soester Hopfenlager | 5,40 € |
| Soester Weihnachtsbock | 5,40 € |

*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 Nusssammler | 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 € |



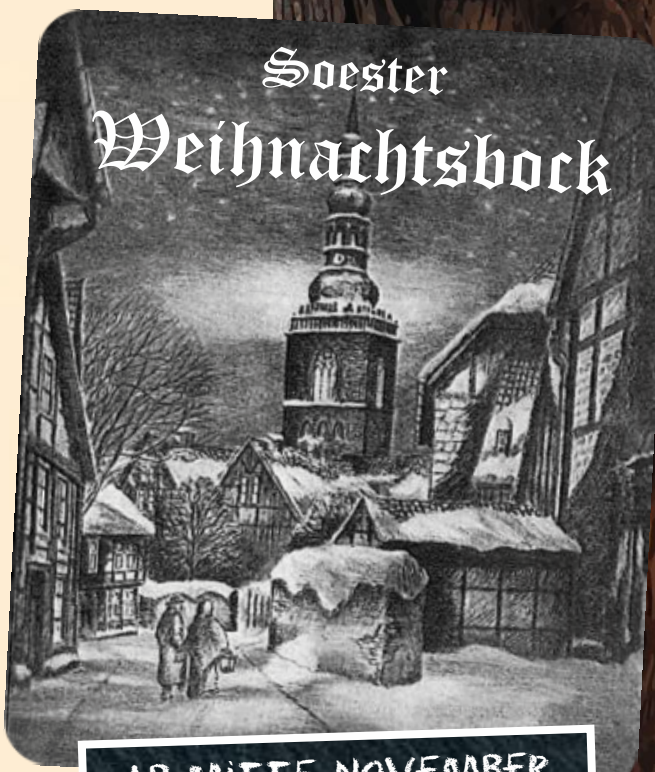



IM SOMMER

Zwiebel's Blondie




IM SEPTEMBER




AB MITTE NOVEMBER

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
zwiebel.com

## Unsere Öffnungszeiten

täglich ab 11:30 Uhr

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

**BMW Lünen** (Firmensitz)
Cappenberger Str. 25b
44534 Lünen
T: +49(0)2306 705-300
info@bmw-schmidt.de

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

**BMW Soest**
Arnsberger 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