

# SPEISEKARTE

## SUPPE

**TOMATENCREMESUPPE (150)** 6.00

**HAUSGEMACHTE GULASCHSUPPE (152)** 7.00  
*mit Kartoffeln und Paprika*

**TAGESSUPPE (155)** 6.00

## VORAB ODER FÜR DEN KLEINEN HUNGER

**HALVER HAHN (170)** 9.90  
*würziger, mittelalter Holländer Käse mit Bönnsch Brot und Zwiebeln*

**ZWIEBELMETT (171)** 9.80  
*pikant gewürztes Mett mit Bönnsch Brot, Gewürzgurke und Butter*

**RHEINISCHER WURSTSALAT (172)** 13.50  
*hausgemacht, mit Zwiebeln, Gurken und knusprigen Bratkartoffeln*

**KASSELERSÜLZE (174)** 13.50  
*hausgemacht, mit Remoulade und knusprigen Bratkartoffeln*

**GEMISCHTER SALATELLER (325)** 7.50  
*frisch vom Bonner Markt, in einer Kräuter-Vinaigrette*

### Beilagen und Extras

Pommes frites (320) 5.00

Bratkartoffeln (321) 5.00

Kroketten (322) 5.00

Folienkartoffel mit Kräuterschmand (323) 6.00

Salzkartoffeln (324) 5.00

Kleiner gemischter Salat (325) 7.50

Krautsalat (326) 4.50

## OFENFRISCH AUF DEN TISCH

**ORIGINAL BÖNNNSCH BROTLAIB (176)** 5.50  
*Sauerteig mit Bönnsch Braugerste angereichert, ofenwarm auf den Tisch, mit Griebenschmalz*

**LAUGENBRETZEL (177)** 5.50  
*mit Schnittlauchschmand*

## SALAT - BUNT & KNACKIG

*FrISChe Salate vom Bonner Markt, serviert mit hausgemachtem Bönnsch Brot*

**BÖNNNSCH SALAT MIT RUMPSTEAKSTREIFEN (200)** 17.00  
*gebratene Steakstreifen und frISChe Champignons an bunten Salaten der Saison, mit hausgemachtem Dressing*

**CAESAR SALAD (202)** 15.80  
*mit gebratenem Hähnchenbruststreifen, Croûtons, Grana Padano*

**ZIEGENKÄSE-SALAT MIT GRANATAPFELKERNEN (205)** 16.80  
*warmer Ziegenkäse mit Honig karamellisiert, serviert an bunten Salaten der Saison*

**AUF WUNSCH ZU JEDEM SALAT:** Folienkartoffel mit feinem Kräuterschmand (323) 6.00

## BRAUHAUSKLASSIKER

### SCHWEINSHAXE

**KNUSPRIG GEGRILLT (210)** 18.50  
*serviert mit Bönnsch Biersauce, dazu Fasssauerkraut und Kartoffelstampf*

### RUMPSTEAK

**VOM WEIDE-RIND 300g (230)** 28.50  
*mit hausgemachter Café-de-Paris-Butter, dazu wahlweise Bratkartoffeln oder eine große Ofenkartoffel mit Kräuterschmand*

### SPARERIBS

**700g KNUSPRIG GEGRILLT IN BIERMARINADE (240)** 23.50  
*serviert mit Bratkartoffeln oder einer großen Ofenkartoffel mit Kräuterschmand, dazu Krautsalat mit zwei Dipsaucen*

### BÖNNNSCH BURGER

**MIT FRISCHEM SAFTIGEN RINDFLEISCH 360g (260)** 15.80  
*mit Tomate, Zwiebeln und Gurken, dazu Pommes Frites, auf Wunsch auch mit Käse (261)*

**VEGGIE-BURGER (262)** 13.50  
*Gemüse-Soja-Bratling, Tomate, Zwiebeln und Avocado, dazu Pommes Frites*

### CURRYWURST

**VOM KALB: DER KLASSIKER (265)** 13.80  
*nach Bönnsch-Rezeptur hergestellt und mit Bärlauch veredelt, gewürzt mit echtem Madras-Curry, dazu Kartoffelecken und Krautsalat – auf Wunsch auch extra scharf*

## UNSERE BÖNNNSCHEN SPEZIALITÄTEN

**HIMMEL UN ÄD (215)** 14.80  
*gebratene Blutwurst über Buchenholz geräuchert, mit Kartoffelstampf, Apfelkompott und gebräunten Zwiebeln*

**RINDERROULADE BÖNNNSCHE ART (217)** 17.50  
*in feiner Senfsauce, dazu warmer Apfel-Rotkohl und Salzkartoffeln*

**GEBRÄUNTE SCHEIBE LEBERKÄSE (218)** 12.50  
*täglich frisch von uns gebacken, serviert mit einem Spiegelei und knusprigen Bratkartoffeln*

**BRAUHAUS-GULASCH VOM RIND (224)** 17.50  
*feines Rinderrahmgulasch mit Butterspätzle und hausgemachtem Rotkohl*

**REIBEKUCHEN MIT RÄUCHERLACHS (220)** 14.20  
*goldbraun gebacken, mit Tranchen vom Räucherlachs und Sahnemeerrettich, dazu Schwarzbrot und Butter*

**BRAUHAUSTELLER (222)** 16.80  
*Schweinerückensteak in einer Champignon-Rahmsauce, mit Kartoffelecken und frischem Tagessgemüse*

**ORIGINAL RHEINISCHER SAUERBRATEN (223)** 20.80  
*mit einer Rosinen-Mandel-Sauce, serviert mit Kartoffelklößen und hausgemachtem Rotkohl*

**BÖNNNSCHE ROSTBRATWÜRSTCHEN (219)** 12.80  
*mit geschmolzenen Zwiebeln, Bönnsch Biersauce, Fasssauerkraut und Kartoffelstampf*

## SCHNITZEL

**WIENER ART (250)** 16.50  
*in hausgemachten Semmelbröseln paniert, mit Pommes Frites und Preiselbeeren*

**CHAMPIGNON-RAHM-SCHNITZEL (252)** 16.50  
*mit Pommes Frites und einer hausgemachten Sauce mit frischen Champignons*

**KUTSCHERSCHNITZEL (253)** 16.80  
*mit gebräunten Zwiebeln, gebratenem Speck und knusprigen Bratkartoffeln*

**BRAUMEISTERSCHNITZEL (254)** 17.50  
*in Malzschrot paniert, mit Bönnsch Biersauce und knusprigen Bratkartoffeln*

## FLAMMKUCHEN

### DER KLASSIKER (280) 12.20

mit Schwarzwälder Speck, Lauch, Rahm und herzhaftem Bauernkäse

### DER VEGGIE (281) 13.50

mit Tomatenscheiben, Spinat, Rahm, Mozzarella und herzhaftem Bauernkäse

## BRAUHAUSPFANNEN

### KNÖDELTRILOGIE (VEGETARISCH) (276) 13.20

hausgemachter Spinat-, Käse- und Semmelknödel, serviert auf Tomaten-Paprika-Sauce, dazu gehobelter Parmesan

### KÄSESPÄTZLEPFANNE (VEGETARISCH) (271) 13.80

hausgemachte Spätzle mit geschmolzenen Zwiebeln und Bergkäse gebacken, mit Röstzwiebeln garniert

### HACKBRATENPFANNE (272) 12.50

mit unserer Bönnsch Biersauce, dazu Tomaten-Paprika-Gemüse und Bratkartoffeln

### HAXENFLEISCHPFANNE (274) 15.80

knusprig gebratene Streifen von der Haxe, mit einer dunklen Bratensauce, Zwiebeln, Fasssauerkraut und Kartoffelpüree

### BRAUMEISTERPFANNE (275) 25.50

kleines Rumpsteak, kleines Schweinesteak, Rostbratwürstchen und würziger Grillspeck, dazu unsere Bönnsch Biersauce, in Butter geschwenktes Tagesgemüse und Bratkartoffeln

## FISCH

### FISH & CHIPS (291) 15.80

mit rustikalen Pommes in Tempura- Bönnschbierteig, dazu 3 Dips (Black Garlic-Sauce, Chili-Sauce, Kräuter-Remoulade)

### HERINGSFILET RHEIN. HAUSFRAUENART (293) 14.50

in Joghurtsauce mit Gurke, Apfel, Rote-Bete-Salat und Salzkartoffeln

## KLEINE GÄSTE - GROSSER HUNGER

Für Kinder bis 14 Jahre, inklusive eines kleinen Vanilleeises als Nachtisch

### DREI ROSTBRATWÜRSTCHEN (300) 6.90

mit unserem hausgemachten Kartoffelpüree

### FÜNF FISCHSTÄBCHEN (301) 6.90

mit unserem hausgemachten Kartoffelpüree und Spinat

### SCHNITZELCHEN (304) 6.90

kleines paniertes Schnitzel mit Pommes Frites

## DESSERTS

### KAISERSCHMARREN (314) 6.50

frisch zubereitet mit hausgemachtem Pflaumenmus

### SCHOKO-MOUSSE (306) 6.50

mit beeriger roter Fruchtsauce

### TIROLER APFELSTRUDEL (307) 7.50

mit Vanilleeis und Schlagsahne

## GETRÄNKE

### BÖNNNSCH

Bönnsch naturtrüb 0.20 l 2.20

Bönnsch naturtrüb 0.30 l 3.30

Bönnsch Saisonbier 0.20 l 2.40

Bönnsch Saisonbier 0.30 l 3.60

Bönnsch-Radler 0.20 l 2.20

Bönnsch-Radler 0.30 l 3.30

Bönnsch Weizen 0.50 l 5.50

Auf der Terrasse Ausschank nur in 0.3 l

### ANDERE BIERE

Malzbier 0.33 l 3.20

Bitburger alkoholfrei 0.33 l 3.20

Weizen alkoholfrei 0.50 l 5.20

### SEKT

Sekt Hausmarke Bönnsch 0.75 l 29.00

Piccolo Hausmarke Bönnsch 0.2 l 6.00

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser 0.25 l 2.80

Mineralwasser still 0.25 l 2.80

Mineralwasser 0.75 l 7.60

Mineralwasser still 0.75 l 7.60

Coca-Cola/Cola light/zero 0.20 l 2.80

Fanta/Diesel/Sprite 0.20 l 2.80

Bionade (versch. Sorten) 0.25 l 3.40

Bitter Lemon 0.20 l 3.00

Apfelsaftschorle 0.25 l 2.80

Apfelsaft 0.20 l 2.80

Orangensaft 0.20 l 2.80

### HEISSE GETRÄNKE

Kaffee Cup 2.60

Espresso Cup 2.40

Espresso doppelt Cup 3.80

Caffé Latte Cup 3.40

Latte Macchiato Glass 3.40

Cappuccino Cup 2.90

Schokiato Glass 3.80

Heiße Schokolade Glass 3.40

Tee Glass 2.60

### OFFENE WEINE

#### Grauburgunder Qba 0.20 l 6.50

Pfalz, Ellermann Spiegel, fruchtbetont, frisch und spritzig, sehr ausgewogen

#### Riesling Qba 0.20 l 6.50

Pfalz, Ellermann Spiegel, feines Säurespiel, saftig am Gaumen, frisch und spritzig

#### Simsalabim Rotwein-Cuvée 0.20 l 6.50

Merlot, Dornfelder, sehr charmante Cuvée, dunkle Kirschen, feines Tannin

#### Piculia 0.20 l 6.50

Toro, Valpiculata, Spanien, kräftig und gehaltvoll, komplexe Aromen

#### Vina Rosado 0.20 l 6.50

Bodegas Orvalaiz, Spanien, eleganter Rosé, feine Frucht, leicht und sehr süffig

#### Spritzer 0.20 l 5.50

### SPIRITUOSEN

Korn 2 cl 3.00

Maltese 2 cl 3.20

Aalborg 2 cl 3.20

Jägermeister 2 cl 3.20

Averna 2 cl 3.20

Fernet Branca 2 cl 3.20

Wodka Moskowskaya 2 cl 3.20

Asbach 2 cl 3.20

Johnnie Walker 2 cl 3.40

Cognac Napoleon VSOP 2 cl 3.90

Grappa 2 cl 3.90

Ramazotti 2 cl 3.40

### UNSERE HAUSBRÄNDE

Bönnsch Kirschbrand aus Kirschen der Region 2 cl 3.60

BUNDESBRAND Original Bönnsch Bierbrand 2 cl 3.60

### FLASCHENWEINE

vom Weingut Meyer-Näkel, Dernau an der Ahr

Rotwein „Us der la meng“ 0.75l 30.00

Illusion Blanc de Noir“ 0.75l 38.00

### SPEZIALITÄTEN

#### VON SCHLADERER

Himbeergeist 2 cl 3.90

Williams Christ Birne 2 cl 3.90

### UNSERE EXKLUSIVEN BÖNNNSCH SOUVENIRS

„KULTURSET“ 11.00

1 original Bönnsch-Glas & 1 Flasche Bönnsch Bier

BÖNNNSCH GLASS 6.00

unser originales gebogenes 0.2l Glas zum Mitnehmen

BÖNNNSCH GLASS „BEETHOVEN EDITION“ 7.00

das originale Bönnsch-Glas mit speziellen Beethoven-Aufdruck

„BREWMASTER'S CUT“ DISTILLED DRY GIN 34.90

Premium Gin mit 9 Botanicals und Craftbier-Destillat

„BUNDESBRAND“ 34.90

Feinster Bierbrand aus bestem Bönnsch-Bier

## Brauhaus Bönnsch

Brauhaus Bönnsch • Restaurant, Event & Brauerei

Sternstorbrücke 4 • 53111 Bonn • Telefon +49 228 650610

www.boennsch.de • info@boennsch.de