

ZUSAMMEN GENIESSEN

Bönnsch



Speisekarte





Liebe Gäste,

wir freuen uns darauf,
euch mit hausgemachten
Speisen und frisch ge-
zapftem Bier in unseren,
zum 40. Jubiläum neu
renovierten, Gasträumen
zu verwöhnen.

Bei uns geht es nicht nur
um Essen und Trinken,
sondern darum, sich
rundum wohl zu fühlen.

Willkommen im Bönnsch!

**Seit vierzig Jahren setzen wir auf Qualität
und Kontinuität. Unsere Hausbrauerei ist ein
Ort des Genusses, der Freundschaft
und der rheinischen Lebenslust, an dem
Tradition auf Moderne trifft.**

Suppen

um auf den Geschmack zu kommen ...

Tomatencremesuppe (150) [A,G,L]	← Wohlfühl-	6,50 €
Hausgemachte Gulaschsuppe (152) [A,F,L] mit Kartoffeln und Paprika	Klassiker	7,20 €
Tagessuppe (155) [Aktuelle Allergene in der Tageskarte]		6,50 €

Vorab oder für den kleinen Hunger ...

Halver Hahn (170) [A,G] würziger, mittelalter Holländer Käse mit Bönnsch-Brot und Zwiebeln	9,90 €
Zwiebelmett (171) [A,G] pikant gewürztes Mett mit Bönnsch-Brot, Gewürzgurke und Butter	9,90 €
Kasslersülze (174) [C,M] hausgemacht, mit Remoulade und knusprigen Bratkartoffeln	13.90 €
Gemischter Salatteller (325) [M] frisch vom Bonner Markt, in einer Kräuter-Vinaigrette	6,90 €





Bevor unser köstliches Bier in den Tiefen der Kupferkessel gären kann, wird aus Getreide und Wasser die Maische hergestellt. Während ihrer Filtration entsteht der Treber, der als wertvoller Bestandteil für unsere Brote dient.

Das Treberbrot wird aus dem Treber unseres köstlichen Bönnsch-Biers hergestellt.

Die Kombination von Treber und Mehl verleiht dem Brot eine besondere Textur und einen einzigartigen Geschmack. Der Treber verleiht dem Brot eine rustikale Note und sorgt für eine saftige Krume.

frisch und lecker



Kennt ihr schon unseren
Brauhaus-Brunch? Den könnt
ihr ab sofort immer sonntags
von 12 – 15 Uhr bei uns genießen.

Je nach Geschmack gibt es
dazu ein kaltes Bönnsch oder
auch ein Heißgetränk.



Ofenfrisch auf den Tisch

Original Bönnisch-Brotlaib (176) [A] 5,80 €

Sauerteig mit Bönnisch-Braugerste angereichert, ofenwarm auf den Tisch,
mit Griebenschmalz

Laugenbrezel (177) [A,G] 5,80 €

mit Schnittlauch-Schmand

↑
superlecker

Salate – bunt & knackig

Frische Salate vom Bonner Markt, serviert mit hausgemachtem Bönnisch-Brot

Bönnisch-Salat mit Rumpsteakstreifen (200) [A,F,M] 19,90 €

gebratene Steakstreifen und frische Champignons an bunten Salaten der Saison,
mit hausgemachtem Dressing

wahlweise mit Hähnchenbruststreifen (206) 17,90 €

Tuna-Salat (202) [A,C,G,M,D] 17,90 €

Thunfisch auf gemischtem Salat mit Tomate, Paprika, Gurke, Ei, roten Zwiebelringen,
mit Joghurt-Basilikum-Dressing

Ziegenkäse mit Granatapfelkernen (205) [A,G,M] 17,90 €

warmer Ziegenkäse mit Honig karamellisiert, serviert an bunten Salaten der Saison

Auf Wunsch zu jedem Salat [G] 6,20 €

Folienkartoffel mit feinem Kräuter-Schmand (323)

Brauhausklassiker

Rheinischer Wurstsalat (172) [C,F,L,M]	14,90 €
hausgemacht, mit Zwiebeln, Gurken und knusprigen Bratkartoffeln	
Knusprig gegrillte Schweinshaxe (210) [A,F,G,L,M]	21,90 €
serviert mit Bönnisch-Biersauce, dazu Fasssauerkraut und Kartoffelstampf	
Rumpsteak vom Weide-Rind 300g (230) [A,F,G,L,M]	32,90 €
mit hausgemachter Café-de-Paris-Butter und Salatbeilage, dazu wahlweise Bratkartoffeln oder eine große Ofenkartoffel mit Kräuter-Schmand	
Slow-Roasted-Spareribs knusprig gegrillt 700g (240) [A,F,G,L,M]	26,90 €
serviert mit Bratkartoffeln oder einer großen Ofenkartoffel mit Kräuterschmand und zwei Dipsaucen, dazu Krautsalat	
Bönnisch-Burger mit saftigem Rindfleisch 360g (261) [A,C,F,G,L,N]	17,90 €
mit Tomate, Zwiebeln, Gurken, Käse und hausgemachter Burgersauce, dazu Pommes frites	
Vegan Beyond Meat Burger (262) [A,F]	17,90 €
mit Tomaten-Basilikum-Sauce und Salat-Mix im Treberbrötchen, dazu Pommes frites	
Currywurst vom Kalb: Der Klassiker (265) [F,L]	15,20 €
nach Bönnisch-Rezeptur hergestellt und mit Bärlauch veredelt, gewürzt mit echtem Madras-Curry, dazu Kartoffelecken und Krautsalat – auf Wunsch auch extra scharf	

↗
*besonders
beliebt*



Die Sterntorbrücke vor 40 Jahren.
Das Bönnsch war das erste Lokal in
der Straße und ist heute kaum mehr
wegzudenken.

**Vor vierzig Jahren fing alles an:
Als unser Familienbetrieb in Bonn seine Tore
öffnete, legten wir den Grundstein für das, was unser
Brauhaus heute ist. Heute sind wir fester
Bestandteil des Stadtbildes und bekannt für die
erstklassige Bierqualität.**



1984: Die Einhebung der Braukessel in die
Gasträume des Brauhouses.

2024: Die neue Brauanlage wird per Kran in
das Gebäude geflogen.

Unsere Bönnschen Spezialitäten

Himmel un Äd (215) [G,M]	15,90 €
gebratene Blutwurst über Buchenholz geräuchert, mit Kartoffelstampf, Apfelkompott und gebräunten Zwiebeln	
Rinderroulade Bönnsche Art (217) [A,F,L,M] (<i>September bis Mai</i>)	18,90 €
mit Speck in feiner Senfsauce, dazu warmer Apfel-Rotkohl und Drillinge	
Gebräunte Scheibe Leberkäse (218) [C,F,L,M]	15,90 €
täglich frisch von uns gebacken, serviert mit einem Spiegelei und knusprigen Bratkartoffeln	
Brauhaus-Gulasch vom Rind (224) [A,C,G,L,M]	19,90 €
feines Rinderrahmgulasch mit Butterspätzle und hausgemachtem Rotkohl	
Reibekuchen mit Räucherlachs (220) [A,C,G,O]	16,90 €
goldbraun gebacken, mit Tranchen vom Räucherlachs und Sahnmeeertich, dazu Schwarzbrot und Butter	
Brauhausteller (222) [G]	19,90 €
Schweinerückensteak in einer Champignon-Rahmsauce, mit Kartoffelecken und frischem Tagesgemüse	
Original rheinischer Sauerbraten (223) [A,H,L]	24,90 €
mit einer Rosinen-Mandel-Sauce, serviert mit Kartoffelklößen und hausgemachtem Rotkohl	
Bönnsche Kalbsbratwürstchen (219) [A,F,G,L,M]	14,90 €
mit geschmolzenen Zwiebeln, Bönnsch-Biersauce, Fasssauerkraut und Kartoffelstampf	

Schnitzel

Saftige Stücke vom Schweinerücken in hausgemachter Panade

Wiener Art (250) [A,C]	17,90 €
in hausgemachten Semmelbröseln paniert, mit Pommes frites und Preiselbeeren	
Champignon-Rahm-Schnitzel (252) [A,C,G]	18,90 €
mit Pommes frites und einer hausgemachten Sauce mit frischen Champignons	
Braumeisterschnitzel (254) [A,C,F,L]	18,90 €
in Maischroß paniert, mit Bönnisch-Biersauce und knusprigen Bratkartoffeln	

Flammkuchen

Der Klassiker (280) [A,F,G,L]	14,90 €
mit Schwarzwälder Speck, Lauch, Rahm und herhaftem Bauernkäse	
Der Veggie (281) [A,F,G,L]	15,20 €
mit Tomatenscheiben, Spinat, Rahm, Mozzarella und herhaftem Bauernkäse	
Die Ziege (282) [A, G, H]	16,90 €
mit Ahornsirup, roten Zwiebeln, Rahm, Ziegenkäse und gerösteten Walnusskernen	

Brauhauspfannen

Knödeltrilogie (vegetarisch) (276) [A,C,G] 16,90 €

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

Käsespätzlepfanne (vegetarisch) (271) [A,C,G] 16,90 €

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

Hackbratenpfanne (272) [A,C,F,L,M] 15,90 €

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

Haxenfleischpfanne (274) [A,G,L,M] 17,90 €

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

Braumeisterpfanne (275) [A,F,G,L,M] 26,90 €

kleines Rumpsteak, kleines Schweinesteak, Kalbsbratwürstchen und würziger Grillspeck, dazu unsere Bönnsch-Biersauce, in Butter geschwenktes Tagesgemüse, Bratkartoffeln und Sauce Hollandaise

Fisch

Fish & Chips (291) [A,C,D,F,G,M] 17,90 €

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

Herdingsfilet nach rheinischer Hausfrauenart (293) [C,D,F,G,L,M] 15,90 €

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

Kleine Gäste – großer Hunger

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

Drei Kalbsbratwürstchen (300) [A,F,G,L,M] 7,90 €
mit unserem hausgemachten Kartoffelpüree

Schnitzelchen (304) [A,C,M] 7,90 €
kleines paniertes Schnitzel mit Pommes frites

Desserts

Kaiserschmarren (314) [A,C,G,H] 7,50 €
frisch zubereitet mit hausgemachtem Pflaumenmus

Schoko-Mousse (306) [C,F,G,H] 7,50 €
mit beeriger roter Fruchtsauce

Tiroler Apfelstrudel (307) [A,C,G,H] 8,50 €
mit Vanilleeis und Schlagsahne



*Was gibt es
Besseres?*

Beilagen und Extras

Pommes frites (320)	5,00 €
Bratkartoffeln mit Speck (321)	5,00 €
Kroketten (322) [A,C]	5,00 €
Folienkartoffel mit Kräuter-Schmand (323) [G]	6,50 €
Drillinge (324)	5,00 €
Kleiner gemischter Salat (325) [M]	6,50 €
Krautsalat (326)	4,50 €

Allergene

A=Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Khorasan-Weizen | B=Krebstiere | C= Eier | D=Fische
E=Erdnüsse | F=Sojabohnen | G=Milch | H=Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse,
Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse | L=Sellerie | M=Senf | N=Sesamsamen
O=Schwefeldioxid und Sulphite | P= Lupinen | R=Weichtiere

Frag gerne bei uns nach, wenn du mehr Informationen brauchst.

Übrigens: wir bieten
auch Catering an!



Getränke

Bönnsch

Bönnsch naturtrüb 0,20 l	2,40 €
Bönnsch naturtrüb 0,30 l	3,60 €
Bönnsch Saisonbier 0,20 l	2,40 €
Bönnsch Saisonbier 0,30 l	3,60 €
Bönnsch-Radler 0,20 l	2,40 €
Bönnsch-Radler 0,30 l	3,60 €
Bönnsch Weizen 0,50 l	5,90 €

Auf der Terrasse Ausschank nur in 0,3 l

Andere Biere

Malzbier 0,33 l	3,80 €
Bitburger alkoholfrei 0,33 l	3,80 €
Weizen alkoholfrei 0,50 l	5,60 €

Sekt

Sekt Hausmarke Bönnsch 0,75 l	32,00 €
Piccolo Hausmarke Bönnsch 0,2 l	6,00 €

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser 0,25 l	2,90 €
Mineralwasser still 0,25 l	2,90 €
Mineralwasser 0,75 l	7,90 €
Mineralwasser still 0,75 l	7,90 €
Coca-Cola/zero 0,20 l	3,00 €
Fanta/Sprite 0,20 l	3,00 €
Bitter Lemon 0,20 l	3,20 €
Proviant Ingwer-Zitrone 0,33 l	3,80 €
Proviant Rhabarber 0,33 l	3,80 €
Proviant Maracuja-Orange 0,33 l	3,80 €
Apfelsaftschorle 0,25 l	2,90 €
Apfelsaft 0,20 l	3,00 €
Orangensaft 0,20 l	3,00 €

Heiße Getränke

Kaffee Tasse	2,80 €
Espresso Tasse	2,60 €
Espresso doppelt Tasse	3,90 €
Caffé Latte Pott	4,20 €
Latte Macchiato Glas	4,20 €
Cappuccino Tasse	3,20 €
Schokiatto Pott	4,20 €
Schokolade mit Milchschaum	
Pott	3,90 €
Tee Tasse	2,90 €

Weine

ES Grauburgunder Qba

Glas 0,20 l Flasche 1 l **6,90 € | 34,00 €**
Pfalz, Ellermann Spiegel, fruchtbetont,
frisch und spritzig, sehr ausgewogen

ES Riesling Qba

Glas 0,20 l Flasche 1 l **6,90 € | 34,00 €**
Pfalz, Ellermann Spiegel, feines
Säurespiel, saftig am Gaumen, frisch
und spritzig

ES Simsalabim Rotwein-Cuvée

Glas 0,20 l Flasche 1 l **6,90 € | 34,00 €**
Merlot, Dornfelder, sehr charmante
Cuvée, dunkle Kirschen, feines Tannin

Luz Rioja

Glas 0,20 l Flasche 0,75 l **6,90 € | 25,00 €**
Toro, Valpiculata, Spanien, kräftig
und gehaltvoll, komplexe Aromen

ES Rose Windspiel

Glas 0,20 l Flasche 0,75 l **6,90 € | 25,00 €**
eleganter Rosé, feine Frucht,
leicht und sehr süffig

Weinschorle 0,20 l

Aperol Spritz | Hugo 0,20 l **5,90 €**

Aperol Spritz | Hugo 0,20 l **7,20 €**

Vom Weingut Meyer-Näkel, Dernau an der Ahr

Rotwein, Us de la meng' 0,75l

32,00 €

Illusion Blanc de noir 0,75l

36,00 €

Spirituosen

Korn 2 cl	3,00 €
Malteser 2 cl	3,40 €
Aalborg 2 cl	3,40 €
Jägermeister 2 cl	3,40 €
Averna 2 cl	3,40 €
Wodka Moskowskaya 2 cl	3,40 €
Ramazotti 2 cl	3,40 €
Johnnie Walker 2 cl	3,40 €

Aus der Birkenhof Brennerei

Marille 2 cl	4,20 €
Haselnuss 2 cl	4,20 €
Himbeer 2 cl	4,20 €

Unsere Hausbrände

Bönnsch Kirschbrand 2 cl **3,60 €**
aus Kirschen der Region

Bundesbrand 2 cl **3,60 €**
Original Bönnsch-Bierbrand

Spezialitäten von Schladerer

Himbeergeist 2 cl **3,90 €**
Williams Christ Birne 2 cl **3,90 €**





Seit 2015 verantwortlich
für unser leckeres Bier:
Braumeister Gunnar Martens.

**Wenn du hier in unserem Brauhaus ein Bier aus
unserer eigenen Produktion bestellen möchtest,
bekommst du vorzugsweise unser helles,
obergäriges, naturtrübes Premiumbier:
das Bönnsch.**

**Es wird nach einer ausgefeilten, traditionellen
Rezeptur gebraut und wird dich mit seiner
frischen und spritzigen Art in gewohnt bester
Qualität erfreuen – serviert in unserem
besonderen Bönnsch-Glas.**

Geschenk gesucht, Geschenk gefunden

Direkt hier oder im Shop erhältlich unter:
boennsch.de

36,90 €



KOMPONIST Distilled Dry Gin
Premium Gin 0,5 l

6,50 €

KOMPONIST
Distilled Dry Gin
Premium Gin
„Der Kleine“ 4cl



7,00 €

**Original
Bönnsch-Glas**
unser originales
gebogenes
Glas 0,2 l | 0,3 l



34,90 €

BUNDESBRAND
Feinster Bierbrand
aus bestem
Bönnsch-Bier 0,5 l



11,00 €

Kulturset
1 original Bönnsch-Glas &
1 Flasche Bönnsch-Bier 0,33l





Geschenkgutscheine
gibt es jetzt auch online
auf unserer Website
zum ausdrucken.



Bönnsch

Brauhaus Bönnsch

Sterntorbrücke 4, 53111 Bonn

Telefon: 0228 650610

boennsch.de