

Getränke

Biere

Gilden Kölsch 0,2l ^A	€ 2,10
Pittermännchen 10l ^A	€ 99,00
Schöffelhofer Weizen 0,5l ^A	€ 5,40
Schöffelhofer Weizen alkoholfrei 0,5l ^A	€ 5,40
Jever Fun alkoholfrei 0,33l ^A	€ 4,20
Jever Fun alkoholfrei Radler 0,33l ^A	€ 4,20

Offene Weine

Weißwein Pinot Grigio 0,2l ^L	€ 5,40
Rotwein Serena Merlot 0,2l ^L	€ 5,90

Wein, weiß, je 0,75l

Riesling, Dr. Loosen, Mosel ^L	€ 29,00
Weißburgunder, Pfalz ^L	€ 31,00
Grauburgunder, Pfalz ^L	€ 32,00
Grauburgunder, Rheinhessen ^L „Ill Freunde x Querbeat“	€ 26,00

Wein, rot, je 0,75l

Cuvée Blackhole, Rheinhessen ^L	€ 28,00
Rioja Vega, Crianza, D. O. C. ^L	€ 24,00
Muriel, Reserva, D. O. C., Rioja ^L	€ 36,00

Sekt

Henkell Piccolo 0,2l ^L	€ 7,90
Henkell Brut 0,75l ^L	€ 26,00
Prosecco 0,75l ^L	€ 26,00

Schnäpse

Jubiläums Aquavit 2 cl ^{40%}	€ 3,60
Kabänes 2 cl ^{30,2%}	€ 3,60
Jägermeister 2 cl ^{35%}	€ 3,60
Flimm Korn 2 cl ^{32%}	€ 3,60
Flimm Obstler 2 cl ^{38%}	€ 3,60

Bier-Mixgetränke

Schöffelhofer Grapefruit 0,33l ^{2,6,9,10,A}	€ 4,20
Mixery Cola 0,33l ^{2,3,10,A}	€ 4,20
Mixery Lemon 0,33l ^{9,10,A}	€ 4,20

Longdrinks

Wodka Red Bull 0,3l ^{2,3,5,10}	€ 9,00
Wodka Lemon 0,3l ^{4,6,10}	€ 8,00
Wodka O-Saft 0,3l	€ 8,00
Gin Tonic 0,3l ^{4,10}	€ 8,00
Whiskey Cola 0,3l ^{2,3,10}	€ 8,00

Aperitif

Aperol Spritz 0,2l ^{2,4,L}	€ 8,00
Hugo 0,2l ^L	€ 8,00
Lillet Wild Berry 0,2l ^L	€ 8,00

Alkoholfreie Getränke

Zims Tafelwasser 0,3l	€ 3,10
Zims Tafelwasser Still 0,3l	€ 3,10
Selters Classic/Naturell 0,25l	€ 3,30
Selters Classic/Naturell 0,75l	€ 7,50
Coca-Cola 0,3l ^{2,3,10}	€ 3,50
Coca-Cola Zero 0,3l ^{2,3,5,10}	€ 3,50
Fanta 0,3l ^{2,6,9,10}	€ 3,50
Sprite 0,2l ¹⁰	€ 2,00
Apfelschorle 0,3l ¹	€ 3,50
Fassbrause Zitrone 0,33l	€ 3,60
Fassbrause Holunder 0,33l	€ 3,60
Orangensaft 0,2l	€ 3,30
Apfelsaft 0,2l	€ 3,30

Heißgetränke

Espresso ³	€ 3,10
Espresso Macchiato ³	€ 3,40
Doppelter Espresso ³	€ 3,80
Tasse Kaffee ³	€ 3,10
Milchkaffee ^{3,G}	€ 4,10
Cappuccino ^{3,8,G}	€ 3,90
Latte Macchiato ^{3,G}	€ 4,10
Trinkschokolade ^{3,8,G}	€ 3,90
Tee, diverse Sorten ³	€ 3,10



Speisen | Getränke

Wir bitten um Verständnis dafür, dass bei Gruppen die Abrechnung nur tischweise erfolgen kann. Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Service.

Brauhaus „Gilden im Zims“ · Heumarkt 77 · 50667 Köln · www.gilden-im-zims.de

Speisen



Kleinigkeiten und Klassiker

- Kölsche Tapas **A, C, G, I, J, 1, 2, 5** € 6,60
Mini-Metthappen, Mini-Halven Hahn und zwei Mini-Frikadellen
- „Halven Hahn“ **A, G, 1, 2** € 8,70
mittelalter „Original Beemster“ mit Röttgelchen, Butter und roten Zwiebeln
- Brauhaus-Frikadelle **A, C, I, J, 5** € 7,90
auf Hausbrot mit Senf und roten Zwiebeln
- Tatarhappen **A, D, G, 5** € 5,90
halbes Röttgelchen mit Tatar und roten Zwiebeln
- Metthappen **A, I, J** € 5,00
halbes Röttgelchen mit Mett und roten Zwiebeln
- Gewürzgurke aus dem Fass **vegan** € 2,90
J, 5

Suppen

- „Altstädter“ Kartoffelsuppe **A, F, G, I, J** € 8,90
mit Mettenden und Hausbrot
- Pikante Gulaschsuppe mit Hausbrot € 10,50
A, F, G, I, L, 5, 2, 10

Brotzeit und kleine Gerichte

- Roastbeef, rosa gebraten, **C, I, J, 1, 5, 10** € 19,90
kalt aufgeschnitten mit Remouladensauce und Bratkartoffeln
- Portion Tatar mit Kapern, **A, C, D, J, 5** € 19,90
Zwiebeln, Gurken, Eigelb und Brotkorb
- Bauernsülze mit Kräutern **C, I, J, 1, 5, 6, 9, 10** € 14,50
Remouladensauce und Bratkartoffeln
- Wiener Würstchen **F, I, J, 1, 5, 6, 9** € 12,90
mit Pommes frites und Senf
- Matjesfilet **D, G, I, 1, 5, 6, 9** € 15,90
mit „Sauce nach Hausfrauenart“ und Bratkartoffeln
- Gebackener Camembert **A, G, 10** € 15,90
mit Schwarzbrot, Preiselbeeren und frittiertes Petersilie

Vegane Gerichte

- Vegane Bolognese **A, F, I, 5** € 16,90
mit Pasta
- Gefüllte Paprika **A, F, I, J, L** € 18,50
mit Gemüsefüllung, Pasta und Bärlauchsauce
- Rote Linsensuppe **A, F, I** € 9,90
mit Hausbrot

Marktfrische Salate

- mit Apfel-Honig dressing **J**
- Kleiner gemischter Salat **J** € 6,90
- Großer bunter Salat **A, G, J** € 17,90
mit Mozzarellasticks
- Großer bunter Salat **C, I, J, 1, 5, 6, 9** € 17,90
mit Bratkartoffeln, Speck und Spiegelei
- Großer bunter Salat **A, C, J, 10** € 17,90
mit Schnitzelsticks
- Großer bunter Salat **A, C, J, 10** € 17,90
mit Crispy-Chicken

Brauhausgerichte

- ¼ kg frische Bratwurst **F, G, I, J, L, 1, 2, 5, 9, 10** € 19,50
in der Schmiedepfanne mit Bratkartoffeln, Kölschsauce und Beilagensalat
- ½ kg frische Bratwurst **F, G, I, J, L, 1, 2, 5, 9, 10** € 23,50
in der Schmiedepfanne mit Bratkartoffeln, Kölschsauce und Beilagensalat
- Knusprige Schweinshaxe, 1200 g € 26,50
mit Kartoffelpüree, Sauerkraut und Kölschsauce **F, G, I, L, 1, 2, 5, 6, 9, 10**
- Geschältes Hämchen, ± 700 g € 23,90
(gekochtes Eisbein ohne Schwarte) **F, G, I, L, 1, 5, 6, 9**
mit Kartoffelpüree und Sauerkraut
- Zimspfanne 300 g **G, I, J** € 26,50
kleines Rumpsteak, Putensteak und Schweinerückensteak mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Beilagensalat
- Spießbraten vom Schwein **F, G, I, L, 1, 2, 5, 6, 9, 10** € 17,90
mit Bratkartoffeln, Krautsalat und Kölschsauce

Speisen



Rheinische Gerichte

- „Himmel un Ääd“ **G, I, J, 1, 5, 6, 9** € 14,90
gebratene Blutwurst auf Kartoffelpüree mit Apfelkompott und Schmorzwiebeln
 - Wirsingroulade „Blau Gold“ **A, C, G, I, J, 1, 5, 6, 9** € 18,50
mit Specksauce und Kartoffelpüree
 - Kasselerrücken **F, G, I, 1, 5, 6, 9** € 18,50
mit dicken Bohnen in Rahm und Bratkartoffeln
 - Sauerbraten vom Rind **A, F, I, L, 5, 10** € 22,50
mit Rotkohl und Mini-Kartoffelknödel
 - Rumpsteak, 250 g **G, J** € 31,00
vom Angus Beef mit Kräuterbutter, Pommes frites und Beilagensalat
 - Gedeck der Ehrengarde **C, F, G, I** € 14,50
Rahmspinat, Spiegelei und Kartoffelpüree
 - Fleischerplatte **A, C, F, G, I, J, L, 1, 2, 5, 6, 9, 10** € 33,90
(ab 4 Personen, Preis pro Person)
knusprige Schweinshaxe, Bratwurst, Schnitzel, Frikadellen, Bratkartoffeln, Sauerkraut, Kölschsauce und Champignonrahmsauce
- ## Hausgemachte Reibekuchen
- Drei frisch gebackene Reibekuchen mit 6
 - Apfelkompott **vegan** € 10,90
 - Zuckerrübensirup **vegan** € 10,90
 - Tatar, Zwiebeln und Kapern **D, J, 5** € 19,50
 - Räucherlachs und Creme fraîche **D, G** € 18,90

Schnitzel

- Schnitzel „Wiener Art“ **A, C, J, 1, 5, 6, 9, 10** € 18,90
mit Bratkartoffeln und Beilagensalat
- Schnitzel mit Champignonrahmsauce € 18,90
und Pommes frites **A, C, G, I, J, L, 10**
- Schnitzel mit Paprikasauce € 18,90
und Pommes frites **A, C, G, I, J, L, 5, 10**

Saucen

- Champignonrahmsauce **G, I, J, L** € 4,90
- Pfefferrahmsauce **F, I, J, L, 5, 10** € 4,90
- Paprikasauce **F, G, I, L, 5** € 4,90
- Mayonnaise / Ketchup je **C, J, 5** € 0,90

Für uns Pänz

- Pasta mit veganer Bolognese **A, F, I, 5** € 10,90
- Schnitzelsticks **A, C, 5, 10** € 10,50
mit Pommes frites und Ketchup
- Crispy-Chicken **A, C, 5, 10** € 10,50
mit Pommes frites und Ketchup

Dessert

- Apfelstrudel mit Zimt-Zucker **A, C, G, 10** € 8,90
und Vanillesauce
- Warmer Milchreis mit Kirschen **G, L, 10** € 8,90
- Käseplatte mit Gouda, Brie und € 15,50
Blauschimmelkäse, Butter, Feigen-
senf, Weintrauben und Brotkorb **A, G, L, 1, 2, 6**

DIE HAUPTALLERGENE



Sollten Sie noch Fragen zu den Inhaltsstoffen haben, zögern Sie bitte nicht unser Servicepersonal zu fragen. Ihnen wird gerne geholfen. Für die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe finden Sie in dieser Karte zu jedem Gericht und allen Getränken einen Hinweis, wenn einer der unten aufgeführten Stoffe enthalten ist.

ZUSATZSTOFFE

1. Konservierungsstoffe, 2. Farbstoffe, 3. Koffein/Teein, 4. Chinin, 5. Süßungsmittel, 6. Antioxidationsmittel, 7. Geschmacksverstärker, 8. Phenylalaninquelle, 9. Stabilisator, 10. Säuerungsmittel