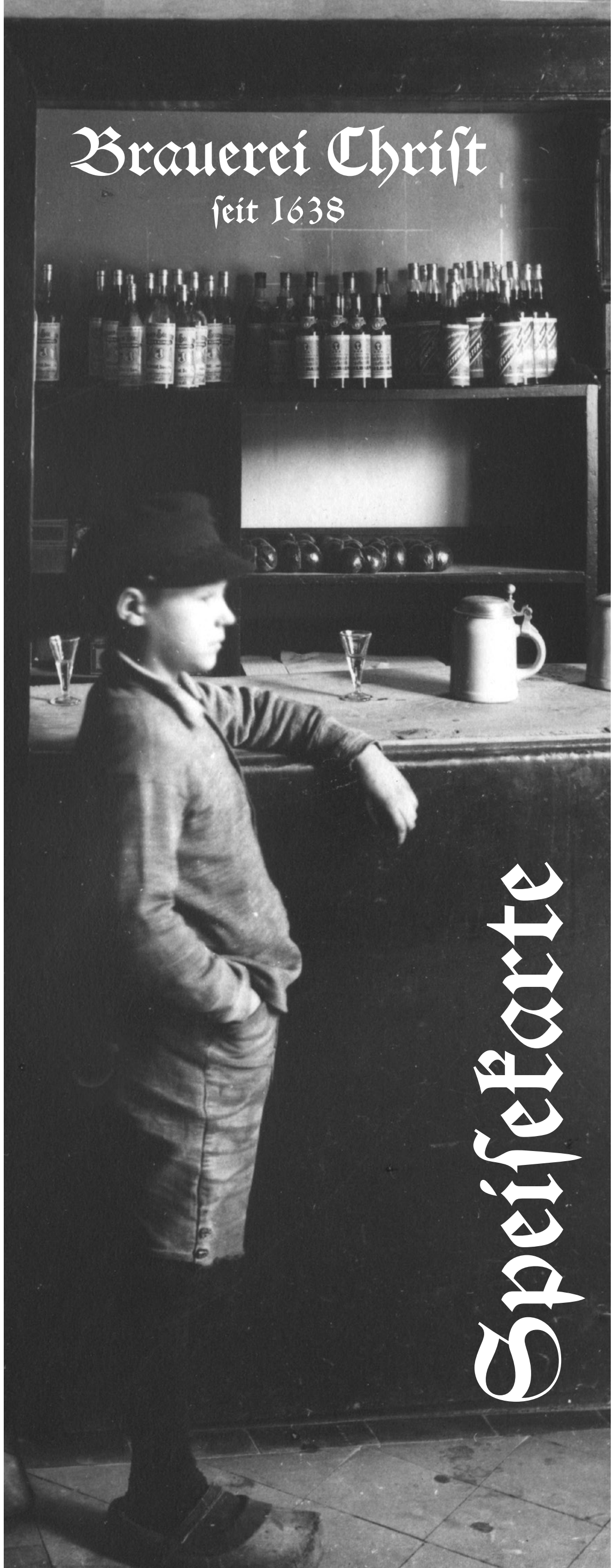


Brauerei Christ

seit 1638

Speisefarte



...lang ist sie, die Geschichte der „Brauerei Christ“!

Belegt ist, dass bereits 1584 das Fachwerkhaus mit Scheune, Ställen und Brunnen erbaut wurde. Im Jahre 1727 erwarb der Bierbrauer und Gastwirt Andreas Friedrich das Anwesen für 500 Taler und eröffnete eine Brauerei und Gastwirtschaft. 1775 wechselte das Anwesen in den Besitz der Familie Plange, die noch einen weiteren Gasthof in Soest betrieb.

1836 übernahm der Bäcker, Brauer, Brenner und Gastwirt Anton Christ den Hof. Dort, wo heute der Stammtisch steht entstand ein kleiner Laden, in dem die eigenen Produkte (Brot, Bier, Korn und Kümmel) direkt verkauft wurden. (Informationen: Uta Beate Schütz, Soest)

Seit 1980, sind wir die Familie Drees, als Betreiber in die Brauerei Christ eingestiegen und bemühen uns seitdem um das Wohl unserer zahlreichen Gäste.

Mit dieser aktuellen Speisekarte möchten wir Ihnen Geschmack machen auf unser umfangreiches Speisenangebot. Wir möchten es aber auch nicht versäumen, Sie darauf hinzuweisen, dass es sich trefflich feiern lässt in unserem „Bördesaal“ und den anderen Räumen! Fragen Sie nach unserer neuen Informationsmappe für Veranstaltungen und Feste mit zahlreichen Menü- und Buffetvorschlägen.



Vorspeisen und kleine Gerichte _____ €

1. Carpaccio vom Rinderfilet 11,00
mit Rucola / gerösteten Pinienkernen / Parmesanhobel A J H 6
2. „Sylter Ofenkartoffel“ mit Sauerrahm 13,90
Grönlandshrimps / Räucherlachs / Senf-Dillcreme / Salatbeilage B J 6
3. „Zucchini Spaghetti“ 10,50
Bolognese Sugo und Parmesanhobel I
4. Eine Kugel „Burrata“ mit Rucolapesto 11,00
an Tomatensalat G H
5. Rösti „Dreierlei Fisch“ 13,50
Räucherlachs / Shrimps / Matjesfilets
Honig-Senf-dillcreme / Meerrettich / Radiccio-Saltbouquet B J 1 6

Suppen _____ €

6. Tomatensuppe „Toskana“ 4,90
Sahnehäubchen und Basilikum G
7. Hausgemachte Terrine Goulaschsuppe 7,20

Salatvariationen _____ €

8. Gemischter kleiner Salatteller 5,20
Blattsalate / Tomaten / Gurken / Paprika / Radieschen J G 6
9. „Braumeister“ Salatteller 15,90
kleines Rinderfilet im Speckmantel mit Kräuterbutter
kleines Schnitzel und Tatar-Dipsauce A G C 1 6
10. Hähnchenfilets gegrillt mit Teriyakisauce 13,80
Saisonsalate bunt gemischt mit Tomaten und Gurken
Radieschen / frischen Früchten / Walnüssen A F H J
11. Salatteller mit gebackenen Putenfiletstreifen 13,80
Italienische Blattsalate mit Tomaten-und Gurkenwürfeln
gebratene Champignons / geröstete Pinienkerne / Parmesanhobel A G H J I
12. „Winzer Salatschüssel“ 13,00
Saisonsalate / Tomaten / Gurken / Paprika / Radieschen
Mini Camemberts und Tatar-Dipsauce A C G J I

Zu allen Salaten reichen wir Brot oder Baguette



Steaks & Fleischgerichte _____ €

13. „Brauerei Christ Pfanne“ 17,30
Steaks vom Rind und Schwein / Speckstreifen / Kräuterbutter
Röstkartoffeln / Sauce Bearnaise / kleiner Salatteller AGJ12
14. Argentinisches Rinderfilet 26,90
in Pfefferrahmsauce 200 gr
Pfannengemüse mit Zwiebeln / Paprika / Zucchini / Möhren / Pilze
dazu Kartoffelgratin AGJ1
15. Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter 22,50
oder Pfefferrahmsauce
Bohnenbündchen und Süßkartoffel Pommes AGJ1
16. Wok Gemüse in Curry-Cocos-Sauce mit Reismudeln 17,90
Paprika / Austernpilze / Zuckerschoten / Möhren / Zwiebeln / Zucchini
***mit Hähnchenfilets AFE6
17. *** Entenbrust rosa gebraten *** 17,90
18. Duroc Jungschweinkarree mit 18,00
Zwiebel-Dijonsenfmas gratiniert
Bohnenbündchen und Süßkartoffel Pommes J
19. Rumpsteak „Rucola“ 16,90
extra flach geschnittene Scheiben vom Rumpsteak
auf italienischen Blattsalaten mit Strauchtomaten
Parmesanhobel und Rosmarinkartoffeln J6
20. „Brauer´s Spareribs“ 16,50
marinierte Schweinerippen mit sauren Beilagen
Ofenkartoffel gefüllt mit Sauerrahm G6

Schnitzel _____ €

22. Das Försterschnitzel 14,60
Champignonrahmsauce / Pommes frites / kleiner Salat ACGJ1
23. Das Brauhausschnitzel 14,60
Zwiebel-Dijonsenf-Sauce / Pommes frites / kleiner Salat ACGJ1
24. Das Zigeunerschnitzel 14,60
Zigeunersauce / Pommes frites / kleiner Salat ACG



Pasta _____ €

26. Hausgemachte Lasagne al Forno 13,50
Bolognese Sauce und Käse überbacken ACG
27. Cappelletti Taleggio 15,60
gefüllte Pasta / Rucolapesto / Kirschtomaten / Parmesan
gebratene Rinderfiletscheiben ACG
28. *** vegetarisch, auch ohne Rinderfilet 12,90

Fisch _____ €

29. Zander Filet auf der Hautseite gebraten 18,90
Rattatouillegemüse und Rosmarin-Kartoffeln I6

Desserts _____ €

30. Cheese Cake „American Style“ 6,50
Waldbeerenfrucht Sauce AG6
31. Zweierlei Mousse au Chocolat 7,00
von weißer und dunkler Schokolade
mit Himbeer- und Mangosauce G62
32. Kaiserschmarrn (Spezialität aus Österreich) 8,50
mit saisonalen Beilagen AG6
33. Eisbecher mit Bourbon-Vanilleeis 6,50
Himbeermarksauce und frischen Früchten (mit oder ohne Sahne) G26



Pizza €

- | | | |
|-----|---|-------|
| 62. | Pizza Margherita
Tomatensauce / Käse / frischer Basilikum <small>AG 6</small> | 7,50 |
| 63. | Pizza „Dali“
Tomatensauce / rote Zwiebeln / Pepperoni / Knoblauch / Chorizo- spanische Paprikasalami und Büffelmozzarella <small>AG 146</small> | 10,00 |
| 65. | Pizza Funghi
Tomatensauce / Käse / frische Champignons <small>AG 6</small> | 8,50 |
| 66. | Pizza Prosciutto
Tomatensauce / Käse / gekochter Schinken <small>AG 146</small> | 8,50 |
| 67. | Pizza Salami
Tomatensauce / Käse / Salami <small>AG 14</small> | 8,50 |
| 68. | Pizza Regina
Tomatensauce / Käse / gek. Schinken / frische Champignons <small>AG 164</small> | 9,00 |
| 69. | Pizza „Re“
Tomatensauce / Käse / Salami / frische Champignons <small>AG 146</small> | 9,00 |
| 70. | Pizza Capri
Tomatensauce / Käse / gekochter Schinken / Salami / Oliven und Kapern <small>AG 146</small> | 9,00 |
| 71. | Pizza „Diabolo“
Tomatensauce / Käse / Salami / Paprika / scharfe Pepperoni und Knoblauch <small>AG 146</small> | 9,50 |
| 72. | Pizza „Leonardo“
Tomatensauce / Käse / Sardellen / Knoblauch / rote Zwiebeln / Paprika / Kapern und Parmesan <small>AG D 6</small> | 10,00 |
| 73. | Pizza „Caruso“
Tomatensauce / Käse / gekochter Schinken / Artischocken / frische Champignons / Knoblauch und Büffelmozzarella <small>AG 146</small> | 11,00 |
| 74. | Pizza Gambaretti & Salmone
Tomatensauce / Käse / Shrimps / Räucherlachs <small>AG H 14</small> | 11,50 |
| 75. | Pizza „Giovanni“
Tomatensauce / frische Tomaten / Mozzarella di Bufola / Basilikum <small>AG 6</small> | 9,50 |
| 76. | Pizza Tonno
Tomatensauce / Käse / rote Zwiebeln / Thunfisch / Oliven <small>AG 6</small> | 10,00 |
| 77. | Pizza „Boticello“
Tomatensauce / Serranoschinken / Büffelmozzarella / Knoblauch / Pinienkerne / Rucola und Parmesan <small>AG H 14</small> | 12,00 |
| 79. | Pizza Hawaii
Tomatensauce / Käse / gekochter Schinken / Ananas <small>AG 146</small> | 9,00 |
| 80. | Pizza Calzone · gefüllte Pizza
Tomatensauce / Käse / Salami / gekochter Schinken Champignons / Paprika <small>AG 146</small> | 9,50 |
| 81. | Portion Pizzahappen
Tomatensauce / Käse / gekochter Schinken / Salami Paprika / Champignons <small>AG 164</small> | 10,50 |
| 82. | Pizza Campagnolla
Tomatensauce / Käse / Gorgonzola / Knoblauch / Blattspinat | 10,00 |
| 83. | Pizza Vegetarisch
Tomatensauce / Käse / frische Champignons / rote Zwiebeln / Brokkoli und Paprika <small>AG 6</small> | 9,50 |

Alkoholische Getränke	0,25 l	0,40 l	0,50 l	€
Warsteiner	2,40	3,80	4,70	
Christ Landbier	3,10	0,3l	4,00	4,80
Frankenheim Alt	2,40	3,80	4,70	
Altbierbowle mit Früchten	2,50	4,00	4,70	
„Igel“ mit Himbeersirup	2,40	3,80	4,70	
Krefelder, Alster, Radler	2,40	3,80	4,70	
„König Ludwig“ Dunkel	3,10		4,80	
„König Ludwig“ Weizen Hell			4,30	
„König Ludwig“ Weizen Dunkel			4,30	
Masut	2,40	3,80	4,70	

Alkoholfreie Getränke	0,20 l	0,25 l	0,40 l	€
„König Ludwig“ Weizen alkoholfrei 0,5 l			4,20	
Warsteiner Alkoholfrei, Flasche 0,33 l		2,70		
Malzbier, Flasche 0,33 l		2,60		
Appolinaris		2,50	5,80 (0,75l)	
San Pellegrino		2,90	6,20 (0,75l)	
Aqua Panna, Still		2,50	5,80 (0,75l)	
Wasser			3,00	
Coca Cola, Fanta, Sprite	2,10	(0,33 l)	3,40	
Schweppes:				
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic	2,20		3,70	
Apfelsaftschorle	2,00		3,60	
Apfelsaft	2,50		3,80	
Orangensaft	2,50		3,80	
Bananennektar	2,50		3,80	
Kirschnektar	2,50		3,80	
„BKS“ (Banane-Kirsch)	2,50		3,80	
Red Bull		3,50		
Diverse Schorlen			3,80	

Heiße Getränke	€
Tasse Kaffee	2,50
Espresso	2,40
Cappuccino	2,90
Cafe au lait	2,90
Trinkschokolade mit Sahne	2,90
„Keo“-Tee (verschiedene Sorten)	3,10
Heiße Zitrone	2,80
Grog oder Glühwein	3,50

Spirituosen _____ €

Korn	2 cl	2,00
Wacholder	2 cl	2,00
„Strubbeliger“	2 cl	2,00
Malteser	2 cl	2,60
Tequila	2 cl	2,60
Ouzo	2 cl	2,60
Linie Aquavit	2 cl	3,10
Calvados	2 cl	3,50

Bitters _____ €

Kümmerling	2 cl	2,00
Underberg	2 cl	2,00
Jägermeister	2 cl	2,60
Fernet Branca	2 cl	2,60
Fernet Menta	2 cl	2,60
Ramazzotti	2 cl	3,20
Averna	2 cl	3,20

Brandy, Cognac & Co. _____ €

Asbach Uralt	2 cl	4,00
Osborne Veterano	2 cl	4,00
Martell	2 cl	4,50
Hennessy	2 cl	4,00
Remy Martin	2 cl	4,50
Metaxa	2 cl	4,00

Scotch, Whiskys _____ €

Johnny Walker Red	2 cl	4,00
Ballantines	2 cl	5,00
Dimple 12 Years	2 cl	5,00
Chivas Regal	2 cl	5,00
Glenfiddich	2 cl	5,00

Liköre _____ €

„Bullenaug“	2 cl	2,00
Sambuca	2 cl	2,60
Amaretto	2 cl	2,60
Batida de Coco	2 cl	3,20
Baileys	2 cl	3,40
Southern Comfort	2 cl	4,00

Longdrinks _____ €

Wodka-Lemon	0,20 l	5,00
Gin-Tonic	0,20 l	5,00
Southern Comfort-Ginger	0,20 l	5,00
Asbach-Cola	0,20 l	5,00
Bacardi-Cola	0,20 l	5,00
Whisky-Cola	0,20 l	5,00
Pernod-Cola	0,20 l	5,00
Wodka-Red Bull	0,20 l	5,50

Christ-Spezialitäten aus der Hausbrennerei _____ €

Blauer Christ	2 cl	2,20
Original Sauster (nach altem Rezept von 1863 gebraut)	2 cl	2,20
Geschenkflasche zum Mitnehmen	0,75 l	17,50
Christ Brennerei Korn	2 cl	2,00
Williams Christ mit Birne	2 cl	3,60

Sekt _____ €

Piccolo Fürst Metternich	0,20 l	6,00
Piccolo Prosecco	0,20 l	6,50
Fürst Metternich	0,75 l	21,00
Prosecco Valdo	0,75 l	24,00

Champagner _____ €

Veuve Clicquot Ponsardin Brut	0,75 l	80,00
Moët & Chandon Brut Imperial	0,75 l	80,00
Cuvee Dom Pérignon	0,75 l	250,00

Aperitifs _____ €

Martini Bianco oder Rosso	5 cl	4,00
Campari Orange oder Soda	0,20 l	4,50
Aperol Spritz	0,20 l	5,50
Hugo	0,20 l	5,50



Weißweine €

Weinschorle	0,2 l	4,20
Geil Riesling, trocken	0,2 l	5,10
Qualitätswein	1,00 l	23,00
harmonisch und ausgewogen, mild und weich am Gaumen		
Selbach Riesling, halbtrocken	0,2 l	5,10
Qualitätswein QBA Mosel	0,75 l	17,00
elegant und ausgewogen, nachhaltiges Apfel- und Zitrusaroma, schöne Farbe und rassischer Auftritt mit typischen Noten der Mosel		
Tenuta Capoest Pinot Grigio	0,2 l	4,90
Lucchese Vini	1,00 l	23,00
fruchtiger und feiner Pinot mit schönem Geschmack nach Pfirsich und Zitrus, angenehmes Bukett nach fleuralen Noten		
Weingut Schmidt / Kiefer		
Weissburgunder QBA trocken-2016	0,2 l	5,60
Kaiserstuhl Baden	0,75 l	18,50
Weingut Schmidt / Kiefer		
Sauvignon Blanc QBA trocken-2016	0,2	6,50
Kaiserstuhl Baden	0,75 l	22,50
Weingut Ellermann-Spiegel		
„ES“ Grauburgunder trocken-2016	0,2	5,40
Pfalz	1,0 l	26,50

Roséwein €

Weingut Schmidt / Kiefer		
Spätburgunder trocken-2018	0,2 l	5,80
	0,75 l	19,20
Weingut Kiefer		
Schmetterlinge im Bauch	0,2 l	5,80
Kaiserstuhl / Baden Feinherb 2018	0,75 l	19,20

Rotweine €

Mauchener Sonnenstück Spätburgunder	0,2 l	5,80
Baden, halbtrocken	0,75 l	19,00
kräftig-würziger Spätburgunder mit Duft nach Schwarzkirsche und Kräutern		
Tenuta Capoest Merlot	0,2 l	5,80
Luccese Vini, IGT Baroncini	1,00 l	26,50
kräftig, rund, harmonisch, fruchtig ausgewogener Körper, Aromen nach Brombeeren und Kirsche		
Castillo Labastida Crianza, DOC	0,2 l	6,30
Rioja, trocken	0,75 l	21,00
schön ausgewogen und aromatisch, mild und weich, elegant mit Aromen von dunklen Früchten		

Weingut Schneider		
Ursprung trocken-2015	0,2	6,80
Pfalz	0,75l	23,50

Weingut Trevini „Primo“		
Merlot Primitivo trocken-2016	0,2	6,50
	0,75l	22,50

Bitte fragen Sie nach unserer Flaschen-Weinkarte.

Edelbrände aus Österreich · 40% _____ €

Haselnuss	2 cl	3,50
Vogelbeer-Geist	2 cl	3,50
Himbeer-Geist	2 cl	3,50
Williams Christ-Birne	2 cl	3,50
Marillen-Geist	2 cl	3,50
Heidelbeer Geist	2cl	3,50
Obstler aus dem großen Holzfass	2 cl	3,00

Von der Ernte des Obstes, über das Einlagern und Vergären, vom Brennen bis zum Lagern des Destillates, es sind viele kleine Dinge, die den Unterschied ausmachen. Die Liebe und Erfahrung zum Produkt lebt die Fein-Brennerei seit vier Generationen.

Edelbrände aus Österreich · 41% _____ €

Die alten Sorten, Holzfass-gelagert mit milden 41%

Alte Marille	2 cl	4,50
Alte Williams Christ-Birne	2 cl	4,50
Alte Wald-Himbeere	2 cl	4,50
Alte Kirsche	2 cl	4,50
Alte Haus-Zwetschke	2 cl	4,50
Alte Haselnuss	2 cl	4,50

Zusatzstoffe:

- 1- mit Konservierungsstoffen
- 2- mit Geschmacksverstärkern
- 3- mit Antioxidationsmittel
- 4- mit Farbstoff
- 5- mit Phosphat
- 6- mit Süßungsmittel

Allergene:

- A- Glutenhaltigem Getreide (Gerste-Weizen- Hafer- Dinkel)
 - B- Krebstiere
 - C- Eier
 - D- Fisch
 - E- Erdnüsse
 - F- Soja
 - G- Milch und Milchprodukte-einschließlich Laktose
 - H- Schalenfrüchte (Walnuss-Hasenuss-Macadamianuss-Pecannuss-Pistazie-Cashew)
 - I- Sellerie
 - J- Senf
 - K- Sesamsamen
-

Kontakt:

Brauerei Christ - Das Soester Gasthaus
 Walburgerstr. 36 · 59494 Soest
 Tel. : 0 29 21 – 1 5515
 www.brauerei-christ.com
 info@brauerei-christ.com

