

# Getränke

## Biere

Gilden Kölsch 0,2l	€ 2,10
Pittermännchen 10l	€ 99,00
Schöffelhofer Weizen 0,5l	€ 4,90
Jever Fun Alkoholfrei 0,33l	€ 3,90

## Offene Weine

Weisswein Pinot Grigio 0,2l	€ 4,90
Rotwein Serena Merlot 0,2l	€ 5,50

## Wein, weiß, je 0,75l

Riesling, Dr. Loosen, Mosel	€ 29,00
Riesling, Dr. Schäferhoff, Rheingau	€ 24,00
Weißburgunder, Rheinlandpfalz	€ 31,00
Grauburgunder, Rheinlandpfalz	€ 32,00

## Wein, rot, je 0,75l

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

## Sekt

Henkell Pikkolo 0,2l	€ 7,90
----------------------	--------

## Schnäpse

Jubiläums Aquavit 2 cl	€ 3,40
Kabänes 2 cl	€ 3,40
Jägermeister 2 cl	€ 3,40
Flimm Korn 2 cl	€ 3,40
Flimm Obstler 2 cl	€ 3,40

## Mixgetränke

Schöffelhofer Grapefruit 0,33l	€ 3,90
Veltins V+ Cola 0,33l	€ 3,90
Veltins V+ Lemon 0,33l	€ 3,90

## Longdrinks

Wodka Red Bull 0,3l	€ 9,00
Wodka Lemon 0,3l	€ 8,00
Wodka O-Saft 0,3l	€ 8,00
Aperol Spritz 0,2l	€ 8,00
Hugo 0,2l	€ 8,00
Gin Tonic 0,3l	€ 8,00
Whiskey Cola 0,3l	€ 8,00

## Alkoholfreie Getränke

Zims Tafelwasser 0,3l	€ 2,90
Zims Tafelwasser Still 0,3l	€ 2,90
Selters Classic/Naturell 0,25l	€ 3,10
Selters Classic/Naturell 0,75l	€ 6,90
Coca-Cola 0,3l	€ 3,30
Coca-Cola Zero 0,3l	€ 3,30
Fanta 0,3l	€ 3,30
Sprite 0,2l	€ 2,00
Apfelschorle 0,3l	€ 3,30
Orangensaft 0,2l	€ 3,30
Apfelsaft 0,2l	€ 3,30

## Warme Getränke

Espresso	€ 2,90
Doppelter Espresso	€ 3,80
Tasse Kaffee	€ 2,90
Milchkaffee	€ 3,90
Cappuccino	€ 3,70
Latte Macchiato	€ 3,90
Trinkschokolade	€ 3,80
Tee, diverse Sorten	€ 2,90



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](http://www.gilden-im-zims.de)



# Speisen

## Kleinigkeiten und Klassiker

Kölsche Tapas Mini Mett Happen, Mini Halven Hahn, 2 x Mini Frikadellen	€ 5,90
„Halven Hahn“ mit Röttgelchen, Butter und mittelaltem „Original Beemster“	€ 7,50
Brauhaus-Frikadelle auf Hausbrot mit Senf	€ 6,50
Tartar Happen auf halbem Röttgelchen mit roten Zwiebeln	€ 5,90
Mett Happen auf halbem Röttgelchen mit roten Zwiebeln	€ 4,20
Gewürzgurke aus dem Fass	€ 1,90

## Suppen

„Altstädter“ Kartoffelsuppe mit Mettenden und Majoran	€ 7,50
Pikante Gulaschsuppe mit Brot	€ 8,90

## Brotzeit und kleine Gerichte

Roastbeef, rosa gebraten, kalt aufgeschnitten mit Remouladen- sauce und Bratkartoffeln	€ 17,90
Portion Tartar mit Kapern, Zwiebeln, Gurken, Eigelb und Röttgelchen	€ 17,90
Bauernsülze mit Kräutern Remouladensauce und Bratkartoffeln	€ 12,50
Wiener Würstchen mit Pommes frites und Domsenf	€ 10,90
Matjesfilet mit „Sauce nach Hausfrauenart“ und Bratkartoffeln	€ 13,90
Gebackener Camembert mit Schwarzbrot, Preiselbeeren und frittiertes Petersilie	€ 13,90

## Vegane Gerichte

Vegane Bolognese mit Pasta	€ 14,90
Gefüllte Paprika mit Pasta, Gemüsefüllung, Bärlauchsauce	€ 15,90
Rote Linsen Suppe	€ 8,50

## Marktfrische Salate

mit Apfel-Honig dressing	
Kleiner gemischter Salat	€ 5,90
Großer bunter Salat mit Mozzarella Sticks	€ 15,90
Großer bunter Salat mit Bratkartoffeln und Spiegelei	€ 15,90
Großer bunter Salat mit Schnitzelsticks	€ 15,90
Großer bunter Salat mit Crispy-Chicken	€ 15,90

## Brauhausgerichte

¼ Kg frische Bratwurst in der Schmiedepfanne mit Bratkartoffeln, Kölschsauce und Beilagensalat	€ 16,90
½ Kg frische Bratwurst in der Schmiedepfanne mit Bratkartoffeln, Kölschsauce und Beilagensalat	€ 19,90
Knusprige Schweinshaxe 1200 g Kölschsauce, Püree und Sauerkraut	€ 22,90
Geschältes Hämchen ± 700 g (Eisbein gekocht ohne Schwarte) Püree und Sauerkraut	€ 19,90
Zimspfanne 300g kleines Rumpsteak, Schweinerücken- steak, Putensteak, mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und kleinem Beilagensalat	€ 22,90
Spanferkelhaxe Kölschsauce, Krautsalat, Bratkartoffeln	€ 17,90

# Speisen

## Rheinische Gerichte

„Himmel un Äad“ gebratene Blutwurst auf Kartoffelpüree mit Apfelkompott und Schmorzwiebeln	€ 12,90
Kohlroulade „Blau Gold“ Speck-Sahnesauce und Kartoffelpüree	€ 15,90
Kasselerrücken mit dicken Bohnen in Rahm und Bratkartoffeln	€ 15,90
Sauerbraten vom Rind mit Rotkohl und Mini Kartoffelknödeln	€ 18,90
Rumpsteak vom Angus Beef mit Kräuterbutter, Pommes frites und Beilagensalat	€ 26,90
Gedeck der Ehrengarde Spinat, Spiegelei, Kartoffelpüree	€ 11,90

## Hausgemachte Reibekuchen

Drei frisch gebackene Reibekuchen mit Apfelkompott	€ 9,50
Drei frisch gebackene Reibekuchen mit Rübekraut	€ 9,50
Drei frisch gebackene Reibekuchen mit Räucherlachs, Creme fraîche und Schwarzbrot	€ 16,50
Drei frisch gebackene Reibekuchen mit Tartar, Zwiebeln und Kapern	€ 16,90

## Schnitzel

Schnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln und Beilagensalat	€ 16,90
Schnitzel mit Champignonrahm und Pommes frites	€ 16,90
Schnitzel mit Paprikasoße und Pommes frites	€ 16,90

## Saucen

Pilzrahmsauce	€ 3,90
Pfefferrahmsauce	€ 3,90
Paprikasauce	€ 3,90
Mayonnaise / Ketchup je	€ 0,80

## Für uns Pänz

Pasta mit veganer Bolognese	€ 9,50
Schnitzelsticks, Pommes frites, Ketchup	€ 8,90
Crispy Chicken, Pommes frites, Ketchup	€ 8,90

## Dessert

Apfelstrudel mit Zimt-Zucker und Vanillesauce	€ 7,50
Warmer Milchreis mit Kirschen	€ 7,50
Käseplatte mit Gouda, Brie und Blauschimmelkäse, Butter, Feigen- Senfsauce, Trauben- und Brotauswahl	€ 13,50

Das „**Gilden im Zims**“ ist mehr als nur ein Wirtshaus. Es ist die „**Heimat kölscher Helden**“. Aber wer oder was ist eigentlich ein kölscher Held? Zunächst steht der Begriff für den nicht allzu ernsten Umgang mit der Welt und den Mitmenschen. Toleranz und Schlitzohrigkeit, Hinterfragen und Infragestellen von Autoritäten aller Art sind die Kölner Variante des täglichen Überlebensstrainings gegenüber allen Widrigkeiten des Lebens.

Um aber in die „Heimat kölscher Helden“ aufgenommen zu werden, bedarf es mehr. So haben all diese Frauen und Männer eine ganz besondere Geschichte zu erzählen und sich nicht zuletzt um das Wohl der Stadt und ihrer Bürger verdient gemacht.



## Drinks

### Beer

Gilden Kölsch 0,2l	€ 2,10
„Pittermännchen“ Gilden Kölsch 10l	€ 99,00
Schöffelhofer wheat beer 0,5l	€ 4,90
Jever Fun non-alcoholic 0,33l	€ 3,90

### Wine by glass

White, Serena Pinot Grigio 0,2l	€ 4,90
Red, Serena Merlot 0,2l	€ 5,50

### Wine, white, bottle 0,75l

Riesling, Dr. Loosen, Mosel	€ 29,00
Riesling, Dr. Schäferhoff, Rheingau	€ 24,00
Pinot blanc, Rheinlandpfalz	€ 31,00
Pinot grigio, Rheinlandpfalz	€ 32,00

### Wine, red, bottle 0,75l

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

### Sparkling wine

Henkell Pikkolo 0,2l	€ 7,90
----------------------	--------

### Spirits

Jubiläums Aquavit 2 cl	€ 3,40
Kabänes 2 cl	€ 3,40
Jägermeister 2 cl	€ 3,40
Flimm grain alcohol 2 cl	€ 3,40
Flimm fruit brand 2 cl	€ 3,40

### Mixed beer drinks

Schöffelhofer Grapefruit 0,33l	€ 3,90
Veltins V+ Cola 0,33l	€ 3,90
Veltins V+ Lemon 0,33l	€ 3,90

### Longdrinks

Wodka Red Bull 0,3l	€ 9,00
Wodka Lemon 0,3l	€ 8,00
Wodka Orange juice 0,3l	€ 8,00
Aperol Spritz 0,2l	€ 8,00
Hugo 0,2l	€ 8,00
Gin Tonic 0,3l	€ 8,00
Whiskey Cola 0,3l	€ 8,00

### Non-alcoholic beverages

Zims Table water 0,3l	€ 2,90
Zims Table water still 0,3l	€ 2,90
Selters Classic/Naturell water 0,25l	€ 3,10
Selters Classic/Naturell water 0,75l	€ 6,90
Coca-Cola 0,3l	€ 3,30
Coca-Cola Zero 0,3l	€ 3,30
Fanta 0,3l	€ 3,30
Sprite 0,2l	€ 2,00
Apple spritzer 0,3l	€ 3,30
Orange juice 0,2l	€ 3,30
Apple juice 0,2l	€ 3,30

### Hot drinks

Espresso	€ 2,90
Double Espresso	€ 3,80
Cup of coffee	€ 2,90
White Coffee	€ 3,90
Cappuccino	€ 3,70
Latte Macchiato	€ 3,90
Hot chocolate	€ 3,80
Tea	€ 2,90



Please note that we have a one bill per table policy and payment cannot be split.  
All prices including vat and service charges.

Brauhaus „Gilden im Zims“ · Heumarkt 77 · 50667 Köln · [www.gilden-im-zims.de](http://www.gilden-im-zims.de)

# Menu



# Meals

## Snacks and traditional dishes

Kölsche Tapas € 5,90  
Small cheese sandwich, Small mettwurst sandwich  
Small meatballs

„Halven Hahn“ € 7,50  
Middle-aged „Original Beemster“  
cheese, rye roll, butter, red onions

Brewhouse rissole € 6,50  
Served with regional mustard  
on homemade bread

Beef tartar sandwich € 5,90  
Ground beef, seasoned and uncooked,  
served with red onions on one half of a rye roll

Mett sandwich € 4,20  
Ground pork, seasoned and uncooked,  
served with onion on one half of a rye roll

Pickle € 1,90

## Soups

„Altstädter“ € 7,50  
Potato soup with sausage slices  
and marjoram

Spicy goulash soup € 8,90  
with bread

## Snacks and cold cuts

Rostbeef, rare roast € 17,90  
served with tartar sauce and fried potatoes

Beef tartar € 17,90  
with capers, onion, pickles, egg yolk  
and a rye roll

Country aspic with herbs € 12,50  
served with tartar sauce and fried potatoes

Wiener sausage € 10,90  
with french fries and regional mustard

Herring filet € 13,90  
with home-style sauce and  
fried potatoes

Fried Camembert cheese € 13,90  
with brown bread, lingonberries  
and fried parsley

## Vegan dishes

Vegan Bolognese € 14,90  
with Pasta

Stuffed peppers € 15,90  
vegetable filling, Pasta,  
wild garlic sauce

Red lentil soup € 8,50

## Market-fresh salads

with apple-honey dressing

Small mixed salad € 5,90

Large mixed salad € 15,90  
with Mozzarellasticks

Large mixed salad € 15,90  
with a fried egg and fried potatoes

Large mixed salad € 15,90  
with schnitzelsticks

Large mixed salad € 15,90  
with crispy chicken

## Brewhouse dishes

Half-pound bratwurst sausage € 16,90  
served in a skillet with fried potatoes,  
Kölsch beer sauce and side salad

One pound bratwurst sausage € 19,90  
served in a skillet with fried potatoes,  
Kölsch beer sauce and side salad

Crispy Knuckle of pork, 1200 g € 22,90  
served with Kölsch beer sauce,  
mashed potatoes and sauerkraut

Peeled „Hämchen“ ± 700 g € 19,90  
(boiled knuckle of pork without slab)  
with mashed potatoes and sauerkraut

Zims Platter 300 g € 22,90  
Small rumpsteak, pork loin steak, turkey  
cutlet, herb butter, fried potatoes  
and side salad

Suckling pig knuckle € 17,90  
coleslaw, fried potatoes,  
Kölsch beer sauce

# Meals

## Specialities from the Rhineland

„Himmel un Ääd“ € 12,90  
Fried blood sausage and mashed pota-  
toes with applesauce and braised onions

Rhenish „Blue-Gold“ € 15,90  
stuffed cabbage served with mashed po-  
tatoes and bacon sauce

Smoked pork loin € 15,90  
with butter beans in cream sauce  
and fried potatoes

Marinated beef € 18,90  
with raisins, almonds, red cabbage  
and potato dumplings

Rumpsteak € 26,90  
Black Angus Beef with herb butter,  
french fries and side salad

Honour Guard place setting € 11,90  
Spinach, fried egg, mashed potatoes

## Homemade potato fritters

Three freshly baked potato fritters € 9,50  
with apple compote

Three freshly baked potato fritters € 9,50  
with turnip syrup

Three freshly baked potato fritters € 16,50  
with smoked salmon, crème fraîche  
and brown bread

Three freshly baked potato fritters € 16,90  
with beef tartare, onions and capers

## Schnitzel

Wienerschnitzel € 16,90  
(Viennese style, breaded and fried pork  
cutlet) with fried potatoes and side salad

Schnitzel (pork cutlet) € 16,90  
with creamy mushroom sauce  
and french fries

Schnitzel (pork cutlet) € 16,90  
with sweet pepper sauce  
and french fries

## Sauce

Mushroom sauce € 3,90

Green pepper sauce € 3,90

Sweet pepper sauce € 3,90

Mayonnaise or Ketchup € 0,80

## For us kids

Pasta with vegan „Bolognese“ € 9,50

Schnitzel sticks with french fries,  
ketchup € 8,90

Crispy chicken with french fries,  
ketchup € 8,90

## Dessert

Apple strudel € 7,50  
with cinnamon sugar and vanilla sauce

Warm rice pudding with cherries € 7,50

Cheese platter € 13,50  
Gouda, Bavaria Blue and Brie, served  
with grapes, bread and butter

„Gilden im Zims“ – located in the heart of Cologne – is more than just a pub. It is the **“Home of Cologne Heroes”**. It was first mentioned in an official document in the 12th century, and through the years it has accommodated, housed, fed, employed and otherwise pampered many famous and lesser-known people. In its present-day incarnation, “Gilden im Zims” entertains and informs guests with short biographies of real Cologne heroes.

Who or what is a Cologne hero? First and foremost, the people of Cologne are known for not taking things too seriously. They view the world and their fellow man with tolerance and street smarts; they question conventions and challenge authority every chance they get. This is the normal way the people of Cologne deal with the sometimes unpleasant sides of everyday life. It takes more than that to be admitted to the gallery of “Cologne Heroes.” Each of these men and women has a special story to tell. And each of them has earned a place in the annals of the city by improving the lives of Cologne’s citizens in some way.