



ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Bier vom Fass

Carlsberg 0,2/0,4 3,20/4,60

BIELEFELDER

Flutlicht 0,3/0,5 4,40/5,60

Flaschenbier

Wir versuchen immer südafrikanische Biere & Cider auf Lager zu haben. Es kann aber mal zu Engpässen kommen.

Castle Lager 340 ml 6,90

Carling Black Label 340 ml 7,10

Buffelsfontein Lager 340 ml 7,20

Windhoek Draught 440 ml 7,90

Windhoek Lager 330 ml 6,90

Windhoek Light 2,4%, 330 ml 6,90

SPATEN 0,5 5,20

BIELEFELDER Helles 0,33 4,50

BIELEFELDER Abendrot 0,33 4,50

BIELEFELDER Sondersud 0,33 5,90

Franziskaner Natur/Dunkel 0,5 5,20

Astra URTYP/Rotlicht/Rakete 0,33 3,00

Alkoholfreies Bier

Franziskaner Alkoholfrei 0,5 5,20

Carlsberg 0,0 0,33 4,20

Cider

Savanna 330 ml 6,60

Dry, Light, Angry Lemon

Hunters 330 ml Dry oder Gold 6,80

Somersby 0,33 4,40

Apple, Red Rhubarb oder Blackberry

Mischgetränke

Salitós Tequila/Ice 4,20

Radler 0,2 = 3,20 0,4 = 4,60

Schmutz 0,4 = 4,60

Für eine Liste mit allen verwendeten Allergenen- und Zusatzstoffen, spricht uns bitte an.

Weine

False Bay Bush Pinotage 0,2 7,20

Footprint Cabernet Sauv. 0,2 7,20

Footprint Merlot 0,2 7,20

Footprint Chardonnay 0,2 6,90

Footprint Pinotage Rosé 0,2 6,90

Grauburgunder 0,2 6,90

Flasche Wein 0,75 (weiß) 23,90

Flasche Wein 0,75 (rot) 24,90

Tough & Excusite

Bain's Whiskey 4 cl 7,90

Klipdrift Brandy 4 cl 7,90

Cape Brandy 4 cl 7,90

Bloedlemoen Gin 4 cl 9,90

Bombay Gin 4 cl 7,90

Absolut Vodka 4 cl 5,90

Jack Daniels 4 cl 6,90

Für den guten Zweck.

Lekker! Bisschen teurer, aber für eine gute Sache! Wir möchten Produkte unterstützen, die ein soziales Gewissen haben. Ein erster Versuch, mit ausgewählten Getränken:

BAYEDE WEIN

BAYEDE! Ist ein Ausruf der Zulu-Nation, ein Gruß an den König! Diese Weinmarke wurde gegründet, um in Südafrika nachhaltig Arbeitsplätze zu schaffen. Die Flaschen tragen das Wappen des ZULU-Königs und im gesamten Produktions- und Verpackungsprozess werden Menschen beschäftigt, die es sonst sehr schwer hätten, einen Job zu finden. Die Arbeitslosigkeit in Südafrika liegt bei über 30 Prozent.

Flasche 0,75 = 29,90 € Glas 0,2 = 8,90

GOLDEN RHINO Bier und Gin

Die Macher dieser Biere und Gins haben mit GOLDEN RHINO zwei Leidenschaften vereint. Das Herstellen von exquisiten Getränken und den Erhalt einer extrem bedrohten Tierart. 100% des Gewinns aus diesen Produkten geht in den Schutz von Nashörnern. Es kostet 45.000 € pro Jahr, EIN Tier zu schützen. Schwer bewaffnete Einheiten bewachen es dafür Tag und Nacht.

Bier (Tripel und Blond) 0,33 = 7,90 € GIN 4 cl = 8,90 €

Shots

Springbokkie 4 cl 3,90



Typisch südafrikanischer Cocktail-Shooter aus Minzlikör und Amarula, in den Farben der Rugby-Nationalmannschaft

Soweto Toilet 4 cl 3,90



„It looks like sh** but tastes like a Banana Milk Shake with a Chocolate kick at the end.“

Almwasser 4 cl 3,90



Wer jetzt meint, dass Schwarz nach oben gehört, der weiß was zu tun ist!

Tarifa (2 cl Licor 43 + Espresso) 3,90

Amarula 2 cl 3,00

Jägermeister 2 cl 3,00

Ramazotti 2 cl 3,00

Tequila 2 cl 3,00

Ouzo 2 cl 3,00

Vodka 2 cl 3,00

Sambuca 2 cl 3,00

Unser Bielefelder Hausschnaps

BIELEFELDER Bierbrand 2 cl 3,20

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

STONEY Ginger Beer 330 ml 4,60

Sparletta Creme Soda 300 ml 4,60

Sparletta Sparberry 300 ml 4,60

Appletiser (Apfelschorle) 330 ml 4,60

Grapetiser (Traubenschorle) 330 ml 4,60

VIO Rhabarberschorle 0,3 3,80

VIO Johannisbeerschorle 0,3 3,80

Stilles Wasser 0,2/0,4 2,10/3,60

Sprudel Wasser 0,2/0,4 2,10/3,60

Coca Cola/ Zero/ Light 0,33 3,80

Fanta/ Sprite/ Mezzomix 0,33 3,80

Limoment Apfel-Rose 0,33 3,90

Limoment Apfel-Minze 0,33 3,90

Limoment Birne-Tee 0,33 3,90

Limoment

Kirsche-Waldmeister 0,33 3,90

Tradeisland Lemon-L. 0,33 3,80

Tradeisland Pomegr. 0,33 3,80

Tradeisland Blueberry 0,33 3,80

Flasche Wasser (Sprudel/Still) 0,7 7,00

How about a südafrikanische Cocktail? Ask the Mitarbeiter.

Säfte

Apfelsaft 0,2/0,4 3,50/4,60

Orangensaft 0,2/0,4 3,50/4,60

Bananensaft 0,2/0,4 3,50/4,60

Kirschsaft 0,2/0,4 3,50/4,60

Maracujasaft 0,2/0,4 3,50/4,60

KiBa 0,4 4,90

Alle Säfte auch als Schorlen 0,4 4,60

Heißgetränke

LEKKER KAFFEE

Kaffee 3,60

Pott Kaffee 4,60

Cappuccino 3,90

Kaffee-Latte 4,20

Espresso 2,70

Doppelter Espresso 4,10

Milchkaffee 4,20

Tee schwarz 3,40

Tee grün 3,40

Tee Zitrone 3,40

Tee Rooibos 3,40

Tee Pfefferminz 3,40

Heiße Schokolade 4,80

Frische heiße Zitrone 3,80

Reservierungen bitte per E-Mail: howzitbielefeld@gmail.com oder telefonisch: 0521-54384437

Folgt uns auf Social Media und verpasst keine Konzerttermine, Livesport-Übertragungen, Pub-Quiz und vieles mehr.

Howzit Bielefeld howzit_bielefeld

GUTES ESSEN, GETRÄNKE UND KULTUR UKUDLA OKUMNANDI, IZIPHUZO NAMASIKO GOEIE KOS, DRANKIES EN KULTUUR UKUTYA OKUMNANDI, IZISELO NEKCUBEKO GOOD FOOD, DRINKS AND CULTURE



SÜDAFRIKANISCHES RESTAURANT August-Bebel-Straße 167 | 33602 Bielefeld

Bewerte uns auf Google



BIELEFELDER

Im **HOWZIT** (How is it, wie gehts!?) findet ihr Lebensgefühl und Kulinarik vom Kap der guten Hoffnung. Die südafrikanische Küche ist inspiriert von vielen Einflüssen. Traditionell afrikanischer Flavour trifft auf Indien, Malaysia, Portugal, Großbritannien oder die Niederlande. Die Rainbow-Nation versteht es, wie kein zweites Land der Welt, all diese Kulturen in einer eigenen Cross-Over-Küche zu vereinen! Probierts aus und reist mit uns für ein paar Stunden an die Südspitze Afrikas!

Livemusik und Sport

Südafrika ist sportverrückt! Gerne zeigen wir Rugby (den Nationalsport) und Arminia (den Lokalsport) in geselliger Runde! UND wir haben Livemusik, in unserer Konzertreihe HOWZIT SOUNDS! Ganz besondere „Wohnzimmer-Wohlfühl-Konzerte“!

Preise 2024 – sie klettern leider weiter...

Seit wir eröffnet haben kennen die Kosten leider nur eine Richtung. Corona haben wir, als junge Gastro (1 Monat vor Lockdown eröffnet), mit Ach und Krach überstanden. Danach kam Energiekrise, Inflation uvm. Auch Mindestlohn und Lohn-NK sind deutlich gestiegen, was wir unterstützen. Und 2024 liegt auch die Umsatzsteuer für Speisen im Restaurant wieder bei 19%. Leider sind wir gezwungen gestiegene Kosten weiterzugeben, sonst können wir als kleine Gastro nicht überleben. Wir hoffen auf Euer Verständnis. Die HOWZIT-Crew.

STARTUPS

Okra Soup – 7,90 €

Hummus & Fried Onion – 7,90 €

served with Arabic Bread

Chakalaka Rice – 8,90

Südafrikanische Gemüse-Würzsauce (Relish) mit Reis.

Beetroot-Cranberry-Orange Salad – 9,90 €

Peri Peri Hot Wings – 8,90 €

Scharfe Chicken Wings

Posh Pap & Boerie Bites – 9,90 €

Kleine Häppchen aus original Boerewors und Mielie Pap.

Grün gedruckte Speisen sind vegetarisch oder vegan!

SOMETHING SMALL

Samosas – 10,90 €

Pakistanische und indische Einflüsse in Südafrika: 6 lecker gefüllte Teigtaschen, wahlweise mit Fleisch **oder vegetarisch**

Original RSA Pie (+ Side Salad) – 13,90 €

Wer in Südafrika war, kann sie nicht verfehlt haben: Lekker Fleischpasteten, die die Auslagen in Tankstellen, Shops und Supermärkten schmücken. Chicken & Mushroom oder Beef Curry. **Auch als Main – 19,90 €**



SNACKS

Biltong – 8,90 €

Das typisch südafrikanische Trockenfleisch, unterschiedlich gewürzt!

Droëwors – 8,90 €

Typisch südafrikanischer Snack, basierend auf der traditionellen, mit Koreandersamen gewürzten Boerewors

Simba Crisps – 6,90 €

Die Kartoffelchips aus Südafrika sind einfach die besten der Welt!

HAUPTGERICHTE

Boerewors Roll – 20,90 €

Serviert mit „Side Salads of the day“! und Slap Chips
Die Herstellung dieser landestypischen Bratwurst ist in Südafrika seit 1990 gesetzlich geregelt. Rind, Schwein und Wildfleisch, kräftig gewürzt u.a. mit Thymian und Koriander. Unsere Boerewors macht ein südafrikanischer Metzger in den Niederlanden. Wir servieren sie als „Roll“ – dem afrikanischen Hot Dog! LEKKER!



Cape Malay Curry – 20,90 € (Veggie 21,90)

Serviert mit Reis oder Mielie Pap und „Side Salads of the day“!



Eine Geschmacksexplosion aus der Vielfalt Südafrikas! Geschmortes Gemüse, Rinderhackfleisch und Kartoffeln bilden die Grundlage. Feine Gewürze geben den Zutaten ihren typischen Cape-Malay-Touch! **Haben wir auch vegan/vegetarisch!**

Boerie Smoor – 20,90 €

Original Boerewors mit Tomato & Onion Smoor und Pap (Mais-mehlbrei).

Peri-Peri Chicken – 19,90 add Hot Sauce 1,00 €

Serviert mit „Side Salads of the day“ & südafrikanischen Slap Chips (Fritten). Portugiesischer Flavour in Südafrika! Von der iberischen Halbinsel ins Nachbarland Mosambik und dann nach Südafrika! Unter diesen Einflüssen entstanden die einzigartigen Peri Peri Gewürze, die unserem Chicken seinen pikanten Geschmack verleihen.



HOWZIT Burger – 18,90 €

(Veggie 19,90 €)

Serviert mit Salatbeilage und südafrikanischen Chips (Fritten). Signature Cheese & Mushroom Sauce. Unser mächtiger Burger mit südafrikanischem Touch. Davon wird der Löwenhunger gestillt, das versprechen wir! Wahlweise mit Rindfleisch – **oder Veggie-Patty (für die vegetarischen Raubtiere).**

Bunny Chow 23,90 €

Serviert mit zwei „Side Salads of the day“!
Ein südafrikanischer Klassiker! Weißbrot, ausgehöhlt und mit fein gewürztem Beef-Curry (mit Rindfleischwürfeln) gefüllt.



CHICKEN TIKKA 21,90 €

Serviert mit „Side Salads of the Tach“ Reis, gebratenen Kartoffeln & Gemüse.
Ein extrem populäres Gericht in Südafrika, das aus Südasien ans Kap gekommen ist. Weltweit gibt es viele Varianten, wir machen Euch natürlich die HOWZIT Variante! Das Geheimnis ist die original würzige TIKKA Sauce, die wir extra aus Südafrika importieren. Sie macht diese gebratenen Hähnchenfilets so einzigartig.



Butter Chicken – 21,90 €

Serviert mit „Side Salads of the day“, Reis und Minz-Joghurt.
Ein indischer Einfluss in Südafrika. LEKKER Hähnchenbrust-Stücke in würziger Marinade.

Tomato Bredie – 23,90 €

Serviert mit Mielie-Pap (Maismehlbrei) oder Reis, arabischem Fladenbrot und Salat.
Ein typisch südafrikanischer Eintopf mit vielen Tomaten, Kartoffeln, exquisiten Gewürzen und Rindfleischstreifen.

Cape Malay Daltjies – 20,90 €

Serviert mit Humus und „Side Salads of the day“! + Slap Chips
Hausgemachte frittierte Bällchen aus Gemüse und Erbsen-Mehl, gewürzt mit dem Geschmack aus Indien und Südostasien. Die Kap-Malay-Kultur aus Kapstadt pflegt die Küche ihrer Vorfahren schon seit Jahrhunderten und hat ihr eigenen Kick gegeben.



Check our Tafel for the Tagesgerichte

FUFU – 24,90 €

Serviert mit einem grünen Side-Salad.
Unser Souschef Peter kocht Euch ein Nationalgericht aus seiner Heimat Ghana. Kochbananen-Klöße, mit würziger Tomatensuppe, Okra-Schoten, Rind und Hühnchen. **Optional auch ohne Fleisch (mit Tofu), also vegan.**



Straußensteak (200g) – 34,90 €

Serviert mit „Side Salads of the day“, Kartoffeln und gebratenem Gemüse.
Wir beziehen unser Straußenfleisch von regionalen Züchtern, die die afrikanischen Laufvögel auf großen Flächen halten. Die Steaks sind eine feine, fettarme Delikatesse. Geschmacklich zwischen Rind- und Entenfleisch.



Bobotie 23,90 €

Serviert mit „Side Salads of the day“! + Reis
Fein gewürzter südafrikanischer Hack-Auflauf, gemischt mit fein geschnittenem Gemüse und überbacken mit einer Kruste aus Eiermilch. Belegt mit frischer Banane, abgerundet mit Mango-Chutney.

Vegan Potjiekos – 22,90 €

Serviert mit Side Salads of the day und Reis oder Mielie Pap (Maismehlbrei).
Das Wort „Potjiekos“ ist eine Mischung aus Topf (Pot) und Essen (kos). Ein traditionelles südafrikanisches Eintopfgericht, das es in zahllosen Variationen gibt. Wir machen Euch den „Potjiekos“ vegan. Mit viel frischem Gemüse, Sojabohnen und den original südafrikanischen Gewürzen.

HOWZIT Wraps – 21,90 €

Leckere Wraps in arabischem Fladenbrot, mit Humus. + Slap Chips und Green Salad.
Ihr habt die Auswahl aus drei Varianten:

Curry (Fleisch oder vegetarisch)
Unser leckeres Cape Malay Curry eingerollt in dünnem Fladenbrot.

Daltjies Cape Malay Daltjies (ähnlich Falafel) mit gemischtem Salat und Curry-Sauce.

