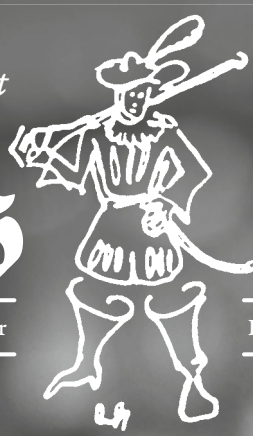


# Wirtshaus



# Zeitung

Ausgabe Nr. 15 · 2026 ☞ 260. Jahrgang ☞ Preis: unbezahlbar

Herausgeber: Pilgrimhaus Soest ☞ Täglich frisch!

## Sehr geehrte Gäste, liebe Freunde des Hauses,

*schön, Sie bei uns willkommen heißen zu dürfen.*

*Nachdem die turbulenten Wochen des vergangenen Jahres, „Schnee von gestern“ sind, richten wir uns voll und ganz auf ein arbeitsreiches Jahr 2026 ein.*

*Wir konnten unsere Auszubildenden, die ihre Prüfung jetzt erfolgreich absolviert haben, fürs Pilgrimhaus gewinnen – schön, dass Ihr dem Team bestehen bleibt!*

*Neue Ausbildungsverträge für den Sommer sind schon in Bearbeitung.*

*Das Grundgerüst eines gesunden Betriebes, ohne welches nirgends auf der Welt, Erfolg und Ertrag langfristig erwirtschaftet werden können, ist in unserem Betrieb für die nächsten Jahre auf ganz feste Füße gestellt.*

*Wir planen auch in diesem Jahr viele Events, zum Jakobstag und Live Musik, bleiben Sie neugierig und folgen uns.*

*Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt in unseren historischen Mauern und viele Gaumenfreuden bei der kulinarischen Reise.*

Ihre Gastgeberin  
Iris Santana



## Vorübergehend

ist unser Restaurant **dienstags Mittag** sowie **mittwochs ganztägig geschlossen**.

Wir bitten um Verständnis.



am 30. April  
Live im  
Pilgrim Haus!

## Pot O'Stovies

Am 30. April 2026, ab 19.00 Uhr begeistern uns wieder Pot O'Stovies mit ihrer super Mucke – Irish und Scottish Folk zum Wohlfühlen!

## Zum Jakobstag am 25. Juli ...

... bieten wir einen besonderen Abend mit Geschichten über Pilger an – von Marcus Hellmann – mit einem besonderem Menü.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung



## Wein des Monats

### Ein kräftiger Spanier!



#### Mola Tinto

Region Valencia, aus der Bobal Traube, Aromen von roten Früchten. Am Gaumen ist er vollmundig.

Gerne servieren wir Ihnen einen Probierschluck.

## Wege der Jakobspilger in Westfalen

Der Hellweg, der die Weser mit dem Rhein verbindet, ist eine der wichtigsten von Osten nach Westen führenden Landverbindungen Nordrhein-Westfalens. Er ist das Teilstück einer mittelalterlichen Fernstraße von Magdeburg bis Aachen. Von Bad Sassendorf-Lohne kommend, wo die alte Trasse noch als eindrucksvoller Hohlweg erhalten ist, führte der Hellweg durch die Soester Innenstadt und verließ diese nach Westen durch das Jakobitor, um über Ampen weiter Richtung Werl zu führen.

Dafür, dass auch Pilger auf dem Weg ins nordspanische Santiago de Compostela dieser alten Fernhandelsroute gefolgt sind, gibt es besonders in der alten Hansestadt Soest zahlreiche Spuren, darunter das bekannte Pilgrimhaus, das bereits 1304 existierte und Pilgern als Herberge diente. Es steht am Ende der Jakobistraße, dort wo der im 19. Jh. wiedererrichtete Fußgängerdurchlass und der 1990 errichtete Jakobusbrunnen an das alte Jakobitor erinnern, in dessen Obergeschoss sich eine 1214 erstmals genannte, dem Apostel geweihte Kapelle befand. Unter den 60 hier verwahrten Reliquien sollen auch solche von Jakobus d.Ä. gewesen sein. Ein bei

Ausgrabungen am Grandweg aufgefundenes Grab aus dem späten Mittelalter, in dem sich zwei Jakobusmuscheln befanden, die als Erinnerung und Beweis der erfolgreich absolvierten Pilgerfahrt aus Santiago mitgebracht wurden, dokumentiert ebenfalls die Anwesenheit von Jakobspilgern in der Bördestadt.

Der heutige ausgeschilderte Pilgerweg basiert auf Forschungen der zum LWL gehörigen Altertumskommission für Westfalen. So hält er sich in seinem Verlauf von Höxter über Paderborn und Soest nach Dortmund immer möglichst nah an das historische Vorbild der Hell-



wegtrasse. In dem im Bachem-Verlag erschienenen Wanderführer ist neben dem Pilgerweg auch der Verlauf der historischen Straße eingezeichnet. Außerdem finden sich hier neben einer Wegbeschreibung sowie einem Verzeichnis der Tourismusbüros und Unterkunftsmöglichkeiten auch zahlreiche Informationen zu kulturellen Highlights entlang des Weges.



*Geistreiche Küche  
hat einen Namen:*

**Renate Thiede**  
– unsere Küchenchefin

**Pott's**  
**Weizen**  
alkoholfrei

Frisch  
vom  
Fass!

**Neu +**  
alkoholfrei

**Divin**  
Sauvignon Blanc

Duft nach Zitrusfrüchten  
und weißen Blüten.  
Dieser alkoholfreie Wein  
überzeugt.



*Ein  
Gutschein  
zum Genießen!*

**Ein entspanntes Essen in  
gemütlichem Ambiente!**

Beschenken Sie Ihre Lieben  
mit einem Gutschein vom  
Pilgrimhaus. Unser Team steht  
Ihnen bei der Beratung  
jederzeit gerne zur Seite.



*Für unsere Gäste –  
ein besonderer Service:*

*Kennen Sie  
unseren  
Menü-Service?*

**Wir liefern gerne zu Ihnen nach Hause!**

Bei großen oder kleinen Anlässen bewirten  
wir Sie gerne in Ihren eigenen vier Wänden!  
Speisen, Getränke, Geschirr oder Deko –  
wir spannen alles vor den Karren.



*Möchten Sie Ihre  
Liebsten überraschen?!*

*Wir helfen gern dabei, durch  
unvergessliche Tischdekoration.  
Bei der Tischreservierung angeben.*

*Wir freuen uns auf Sie!*



*In unserem Hotel entfliehen Sie dem Alltag –  
übernachten Sie in Soest und fühlen Sie sich bei uns zu Hause!*

Der Name „Pilgrimhaus“ steht für  
eine über 700jährige Tradition im  
Herzen der alten Hansestadt Soest  
– ein Haus mit Charakter und Atmo-  
sphäre. Spürbare Herzlichkeit und  
Service satt erwarten Sie innerhalb  
der historischen Mauern. Gewöhn-  
liches in Unvergessliches zu verwan-  
deln ist dabei tägliches Bestreben  
unseres Teams sowohl was das Hotel  
als auch das zugehörige Restaurant  
betrifft. Hier kann man dem Alltag  
entfliehen und sich wohl fühlen.

Jedes unserer gemütlichen Einzel-,  
Doppel-, 3-Bett- und 4-Bett-Zimmer  
im Haupt- und Nebnhaus sowie  
unsere Appartements im Gästehaus,  
mit jeweils 2 x 2 Betten, sind Nicht-  
raucheräumlichkeiten. 32 Betten  
stehen insgesamt zur Verfügung in  
denen Haustiere nicht gestattet sind.  
Die Zimmer in unserem Haupthaus  
sind nach den Themen „Wein“ sowie  
„Soest“ gestaltet und dekoriert – lie-  
bevoll eingerichtet und mit Bad oder  
Dusche, WC, Kosmetikspiegel und  
Handfön ausgestattet. Des Weiteren  
haben Sie ein Selbstwähltelefon,  
Sat-TV, Hosenbügler und Minibar.



In unserem Appartement befindet  
sich zusätzlich eine kleine Küchen-  
zeile mit Kühlschrank. Zustellbet-  
ten und Kinderbettchen stehen auf  
Wunsch gerne zur Verfügung – Kin-  
der bis 3 Jahre schlafen kostenlos.

Allergikerbetwäsche stellen wir  
Ihnen gern zur Verfügung – bitte  
geben Sie dies bei Ihrer Buchung an.

In allen Räumlichkeiten bieten  
wir Ihnen kostenlos Internetnutzung

über WLAN an. Auf unserem Hotel-  
flur befindet sich für Sie zusätzlich  
ein Internet-Terminal zur kostenfrei-  
en Nutzung.

Das reichhaltige Frühstücksbuffet  
erwartet Sie tägl. ab 7.00 Uhr. Gerne  
können sie dieses in den Sommermo-  
naten auch auf unserer Außenterrasse  
einnehmen.

Übernachten in Soest – bei uns für  
jeden ein Genuss.

Lieber Gast, schön dass Du da bist!  
 Solltest Du in Deinem Umfeld jemanden kennen, der sich vorstellen könnte, in diesen historischen Gemäuern und mit unserem Team zusammenzuarbeiten, sprich Ihn gerne an.

Ob in Ausbildung oder Festanstellung,  
 für eine erfolgreiche Vermittlung spendieren wir Dir einen „kulinarischen Abend für 2 Personen“

Dein Team vom Pilgrimhaus

**WIR**  
 BIETEN FUNDIERTE  
 AUSBILDUNGSPLÄTZE  
 MIT ZUKUNFT!

Koch / Köchin  
 Restaurant- Hotelfachfrau/-mann  
 Bewirb dich gerne jederzeit!  
 info@pilgrimhaus.de

SCHNUPPERTAGE  
 MÖGLICH!

# Getränke

Wasser macht weise,  
 fröhlich der Wein,  
 Drum trinke beides, um beides zu sein.

## Biere frisch vom Faß

Veltins Pils	0,3 l	3,90
Grevensteiner Pils/trüb	0,3 l	3,90
Pilgrims Dunkel	0,3 l	3,90
Pott's Landbier	0,3 l	3,90
Pilsener Urquell	0,3 l	4,30
Pott's Weizen alkoholfrei	0,3 l	4,30

## ... und aus der Flasche

Weizen hefetrüb	0,5 l	5,90
Weizen dunkel	0,5 l	5,90
Veltins / Radler alkoholfrei	0,33 l	3,90
Veltins Malzbier	0,33 l	3,90
Veltins Fassbrause, Holunder, Zitrone	0,33 l	3,90

## Alkoholfrei

Coca Cola	0,3 l	3,80
Fanta	0,3 l	3,80
Sprite	0,3 l	3,80
Cola light	0,33 l	3,90
Gesaris med.	0,33 l	3,90
Gesaris groß nat.	0,66 l	6,80
Gesaris groß med.	0,66 l	6,80
Lift Apfelsaftschorle	0,3 l	3,80
Holunderblütenschorle	0,3 l	4,50
Schweppes Bitter Lemon / Tonic Water	0,2 l	3,60

## Vaihinger Säfte

Apfelsaft klar	0,2 l	3,40
Orangensaft	0,2 l	3,40
Traubensaft rot	0,2 l	3,40
Johannisbeersaft	0,2 l	3,40
Rhabarbersaft	0,2 l	3,40
Maracujanektar	0,2 l	3,40
Kirschschaft	0,2 l	3,40
alle Säfte auch als Schorle	0,3 l	4,60

## Spirituosen

Malteser	2 cl	3,50
Jubiläums Aquavit	2 cl	3,50
Linie Aquavit	2 cl	3,50
Wodka Moskovskaya	2 cl	3,50
Baileys	4 cl	5,00
Underberg	2 cl	3,30
Fernet Branca / Menta	4 cl	5,50
Ramazotti	4 cl	5,50

## Unsere Hausspezialitäten

St. Pilgrims Sprungtropfen	2 cl	2,20
<b>Brauner Korn</b> im alten Eichenfass gelagert	2 cl	2,20
„Simplicius“ unser Haus-Magenbitter	2 cl	2,20

## Aperitifs

Glas Sekt – Wegeler brut	0,1 l	6,80
Glas Prosecco frizzante	0,1 l	6,00
PriSecco – alkoholfrei	0,1 l	5,50
Kir Kardinal	0,1 l	7,00
Aperol Spritz	0,2 l	8,80
Martini dry, bianco, rosso	5 cl	5,20
Campari	4 cl	6,50
Sherry	5 cl	4,50

## Warme Getränke

Tasse Kaffee		3,50
Cappuccino		3,80
Espresso		3,00
Doppelter Espresso		4,40
Milchkaffee		4,60
Latte Macchiato		4,20
Latte Espresso		3,30

Bitte fragen Sie nach  
 unserer Digestif-Karte

Wünschen Sie  
 vegane Speisen?  
 Sprechen Sie uns gerne an!

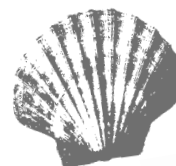


unsere neuen  
 alkoholfreien Seccos

Bitte probieren Sie!

Kochen ist wie  
 Liebe.

Man muss es mit  
 Leidenschaft  
 tun.



## Schon gesehen?



Zwei Unternehmensfilme schmücken unsere Homepage. Einfach mal reinschauen...

[www.pilgrimhaus.de](http://www.pilgrimhaus.de) →  
Pilgrimhaus → Virtuell

## Unser Klassiker!

Bewährtes in neuen Gewändern!  
St. Pilgrims Sprungtropfen

Ab sofort bieten wir unseren beliebten St. Pilgrims Sprungtropfen in einem neuen Design an sowie in der zusätzlichen Größe 0,375 l. Jederzeit mit passenden Gläsern im Pilgrimhaus zu erwerben.



Liebe Eltern, denkt doch mal an EUCH!

## Sonntags von 12 - 14 Uhr

Kinderbetreuung mit Lina



News-  
letter...



... mit einem Klick abonnieren Sie diesen unter [www.pilgrimhaus.de](http://www.pilgrimhaus.de)

## Soest Gutscheine

Das #pilgrimhaus soest in der Jakobstraße ist aus Soest gar nicht mehr wegzudenken. Das historische Gasthaus existiert bereits seit 1304.

Für Iris Santana, und ihr Team war es eine Herzensangelegenheit, dass der #soest-gutschein nun auch im Pilgrim Haus eingelöst werden kann. "Als ein alt eingeseenes Traditionshaus möchten auch wir unseren Teil dazu beitragen, dass das Geld hier in Soest bleibt", so Iris Santana.

Wir freuen uns sehr über diese Entscheidung und begrüßen das @Pilgrimhaus als neue und mittlerweile 83. Akzeptanzstelle des SOESTGutscheins.



bei uns  
gibt's



...Vaihinger  
Säfte und Nektar

Wir freuen uns  
auf eine gute Zusammenarbeit!

## ... wussten Sie schon,

dass ein Bild von „Otto“ in unserer Gaststube hängt?  
Es trägt den Titel „Schwarzwälder Kirsch“!

dass wir die Gute Stube neu gestaltet haben. Schauen Sie doch mal rein!

dass unsere Frühstücksservicekraft Julia für eine kleine Saison nach Österreich geht.  
Alles Gute dafür und komm bald zurück!!!

## Pilgrimhaus- Chronik

1294: Baubeginn

2.12.1304:  
Gründungsurkunde als Hospiz  
und Pilgerherberge

1613:  
Die Stadt verkauft das Haus  
an Thomas Merckelbach

ab 1766:  
Das Haus gehört der  
Familie Böödecker, die es als  
Gastwirte, Branntwein- und  
Bierbrauer betreiben

1868:  
Friedrich Andernach kauft  
das Pilgrimhaus

1900:  
Anbau im Westen (Hanse-Stube)  
1924: Anbau des Wintergartens

1986: Renovierung der  
Obergeschosse zu Hotelzimmern

2008:  
Familie Beck kauft das Pilgrimhaus

2009: Ausbau des Giebels zu  
weiteren Hotelzimmern

2011: Erwerb eines Nebenhauses  
und Umbau zum Gästehaus

2013: Ausbau und Einrichtung  
von zwei Gästeappartements  
im „Marquardschen Hof“

2015: Umbau des Wintergartens  
in die Weinstube

2017: Komplett-Erneuerung aller  
4 Gästeappartements im Nebenhaus

2018: komplette Neu-  
Möblierung der Hanse-Stube

01.01.2020: Übergang –  
Die Familie Santana pachtet den  
Hotel- und Restaurantbetrieb

Kulinarisches zum Nachkochen:

## Potthucke (puffert)

Potthucke ist ein typisches Gericht aus dem Sauer- und Siegerland und bedeutet wörtlich übersetzt „das was im Topf hockt“

### Zutaten:

- 1 kg rohe Kartoffeln
- 250 g gekochte Kartoffeln
- 4 Eier
- 0,25 l saure Sahne
- Salz, Pfeffer, Butter

### Zubereitung:

Die rohen Kartoffeln schälen, grob reiben und ausdrücken, die gekochten Kartoffeln heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Nun die rohen- und die gekoch-

ten Kartoffeln mit den Eiern und der Sahne vermengen. Diese Masse wird jetzt mit Salz und Pfeffer gewürzt und anschließend in eine mit Butter gefettete Kastenform gefüllt. Dieses nun im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad, 45 Minuten backen.

Dann lassen wir die Form abkühlen und schneiden anschließend die Potthucke in 2 cm dicke Scheiben. Diese werden nach Bedarf in der Pfanne mit Butter braun gebraten.

Traditionell wird die Potthucke mit Salat und Butterbrot genossen.

Viel Freude beim Nachkochen.

## Feiern, aber feste!!

Sind es die klassischen Feierlichkeiten wie Taufe, Konfirmation, Kommunion, Geburtstag oder Einschulung – oder steht eine Hochzeit vor der Tür?

... jede Feier ist für unser Team eine neue Herausforderung Ihnen an diesem Tage einen wunderschönen Rahmen, einen perfekten, liebevollen Service, sowie eine rundum leckere Speisenfolge zu bieten.

Unsere Ideen und Erfahrungen, eine saubere Planung und nicht zuletzt eine perfekte Durchführung durch ein Team, welches für seine leckere Küche und seine Herzlichkeit bekannt ist, sind der Garant für eine gelungene Feierlichkeit.

Genießen Sie den Rahmen und das Ambiente einer 720-Jahre alten Pilgerherberge.

Es stehen Ihnen Räumlichkeiten in verschiedenen Größen zur Verfügung. Ab einer Gästezahl von 90 Personen, können Sie das Pilgrimhaus auch ganz für sich alleine buchen.

Auch unseren wunderschönen Biergarten schließen wir in unsere Planung gerne mit ein.

Sollte bei Ihnen in nächster Zeit ein triftiger Grund für eine Feier vorliegen – Bitte sprechen Sie uns ganz unverbindlich an.

