

The ibis Menucourant



DRANKEN BEVERAGES



DINER DINNER



LUNCH LUNCH



BORRELHAPJES SNACKS



24/7
SNACKKAART
SNACKMENU

24 UUR PER DAG!
HOURS A DAY!



**GRATIS
WIFI**



**FREE
WIFI**

Geschiedenis van Tilburg *History of Tilburg*

Tilburg is een stad geworden door de opkomst van de textielindustrie, met name de wollenstoffenindustrie. De grondstof werd geleverd door de honderdduizenden heideschapen die in Noord-Brabant te vinden waren. Een grote werkgever was wollenstoffenfabriek C. Mommsers & Co., die naast Dröge gevestigd was. Sedert 1985 is in de gebouwen hiervan het TextielMuseum gevestigd.

Tilburg became a city due to the upswing of the textile industry, mainly the woollen fabrics. The element arose from the hundreds of thousands moorland sheep, which were to be found here in Noord-Brabant. A large employer was woollen factory C. Mommsers & Co., which was situated next to Dröge. Since 1985 the Textile Museum is situated into those buildings.

Ontbijt in het ibis hotel *Breakfast in the ibis hotel*

Begin de dag met een stevig, uitgebalanceerd ontbijt. Geniet bij ibis van het ontbijtbuffet met verschillende broodjes, vers gemalen bonen koffie, vruchtensappen, roerei met spek en worstjes.

Start the day with a well balanced and firm breakfast. Enjoy at ibis the buffet with different rolls, fresh coffee, fruit juices, scrambled eggs with bacon and sausages.

**ALLERGIE? VRAAG ONZE MEDEWERKERS NAAR
DE MOGELIJKHEDEN!**

**ALLERGIC? ASK OUR STAFF ABOUT
THE POSSIBILITIES!**



Dranken / Drinks

Koffie & thee <i>Coffee & tea</i>		Frisdranken <i>Cold beverages</i>	
Koffie <i>Coffee</i>	2,60	Coca Cola 0,33L	4,20
Thee <i>Tea</i>	2,60	Coca Cola Zero 0,33L	4,20
Verse muntthee <i>Mint tea</i>	3,40	Fanta Orange	2,80
Cappuccino	3,10	Fanta Cassis	2,80
Espresso	2,60	Sprite	2,80
Dubbele Espresso	3,40	Fuze Tea Sparkling	3,00
Koffie verkeerd <i>Latte</i>	3,10	Fuze Tea Green	3,00
Latte Macchiato	3,10	Finley Tonic	2,80
Warme chocomel <i>Hot chocolate</i>	3,00	Finley Bitter Lemon	2,80
+ slagroom + <i>whipped cream</i>	0,50	Finley Ginger Ale	2,80
Ierse koffië <i>Irish coffee</i>	7,50	Chocomel <i>Chocolate milk</i>	3,00
Spaanse koffië <i>Spanish coffee</i>	7,50	Fristi	3,20
Italiaanse koffië <i>Italian coffee</i>	7,50	Appelsap <i>Apple juice</i>	3,40
Tilburgse koffië <i>Tilburg coffee</i>	7,50	Jus d'orange <i>Orange juice</i>	3,40
Franse koffië <i>French coffee</i>	7,50	Verse jus <i>Fresh orange juice</i>	4,00
		Red Bull	4,80

‘O’ Original Waters

Still 0,33L	2,60	Still 0,75L	5,00
Sparkling 0,33L	2,60	Sparkling 0,75L	5,00

Het verhaal over *The story about* Coca-Cola®

Coca-Cola is bedacht in 1886 door de apotheker John Pemberton die eerder een variant op de destijds populaire alcoholische Vin Mariani ontwikkelde die hij Pemberton's French wine coca noemde. Nadat in Pembertons thuisbasis Atlanta in 1886 een verbod op alcoholische dranken was uitgevaardigd, verving hij de wijn door suikersiroop en noemde het drankje Coca-Cola.

Het idee om het vocht Coca-Cola te noemen komt van Pembertons zakenpartner Frank Robinson. De zwierige letters op de verpakking zijn ook van hem. De fles is pas in 1915 ontwikkeld. De eerste Coca-Colafabriek werd in 1894 geopend in Vicksburg, Mississippi. In het begin was Coca-Cola enkel in karretjes langs de weg te koop, voor een nickel. (5 dollarcent)

Coca-Cola in Nederland

Tijdens de Olympische Spelen van 1928 (Amsterdam) was Coca-Cola voor het eerst in Nederland verkrijgbaar. Het eerste verkooppunt was een kraampje op het terrein van het Olympisch Stadion in Amsterdam. De fabriek in Dongen ligt tegen het Tilburgse industrieterrein Vossenbergten westen van Tilburg.

Pharmacist John Pemberton invented Coca-Cola in 1886. Prior to this, he developed a variety to what at the time was a popular alcoholic tonic wine called Vin Mariani, which he named Pemberton's French

Verse muntthee
Fresh Mint tea

3,40
ZERO CALORIES!

Heerlijke koffië & thee
Delicious coffee and tea

ibis schenkt alleen eerlijke koffië en thee.
Heerlijke koffië en thee waar gegarandeerd
geen vervelend luchtje aan zit!
ibis only pours fair coffee and tea. Delicious coffee and tea, full of honesty!

Gebak Pastries

Appeltaart met slagroom	3,50
<i>Apple pie with wipped cream</i>	

Limoen merengue ijstaart	6,50
<i>Lemon merengue icecake</i>	



Wine Coca. After alcohol was prohibited in Pemberton's home state of Atlanta in 1886, he replaced the wine with sugar syrup and christened the drink Coca-Cola.

The idea of calling the drink Coca-Cola came from Pemberton's business partner Frank Robinson. The fluid lettering of the graphic logo was also his idea. The instantly recognisable bottle was only developed later in 1915. The first Coca-Cola factory opened in Vicksburg, Mississippi in 1894. To begin with, Coca-Cola was only sold from carts by the roadside, costing a nickel a measure (5 cents US).

Coca-Cola in The Netherlands

The Dutch got their first taste of Coca-Cola during the Amsterdam Olympic Games of 1928. The first point of sales was a small stall at the Olympic stadium site in Amsterdam. The factory in Dongen is sited close to 'Vossenbergt', the industrial zone just west of Tilburg.

Bieren van de tap *Draft beers*

Heineken small	3,20
Heineken medium	4,20
Heineken large	6,20
Brand Weizen medium	4,50
Brand Weizen large	7,50
Puur Blond	4,90
Wisseltap	v.a. 4,90

Bieren op fles *Bottled beers*

La Trappe Wit	5,50
La Trappe Blond	5,50
La Trappe Dubbel	5,50
La Trappe Tripel	5,50
La Trappe Quadrupel	5,50
La Trappe Isi d'Or	5,50
Duvel	5,50
Brand IPA	4,40
Lagunitas IPA	5,50
Affligem Dubbel	5,50
Affligem Tripel	5,50
Mort Subite Kriek	4,40
Sol	4,40
Apple Bandit Cider	3,40
Amstel Radler	3,40
Amstel Radler 0.0%	3,40
Heineken 0.0%	3,40
Wieckse Witte 0.0%	3,40

Tilburgs bier!
Local beer!

La Trappe

Wijnkaart / Wines

Witte wijnen *White wines*

	Glas/Glass	Fles/Bottle
Duc de la Forêt, Languedoc-Roussillon, Frankrijk, <i>Chardonnay</i>	4,60	23,00
Spinnaker, Languedoc-Roussillon, Frankrijk, <i>Sauvignon Blanc</i>	4,60	23,00
Küfertrunk, Mosel, Duitsland, <i>Müller Thurgau/Elbling</i>	4,20	23,00
Duc de la Forêt, Languedoc-Roussillon, Frankrijk, <i>Viognier</i>		32,50
Alphart, Pfaffstätten, Oostenrijk, <i>Grüner Veltliner</i>		28,50
Domaine d'Elise, Chablis, Frankrijk, <i>Chardonnay</i>		39,50

Rode wijnen *Red wines*

Duc de la Forêt, Languedoc-Roussillon, Frankrijk, <i>Merlot</i>	4,60	23,00
Spinnaker, Languedoc-Roussillon, Frankrijk, <i>Pinot Noir</i>	4,60	23,00
Condado Real, Castilla y León, Spanje, <i>Tempranillo</i>	4,60	23,00
Château Grand Bordieu, Bordeaux, Frankrijk, <i>Merlot/Cabernet Sauvignon</i>		39,50

Rosé wijn *Rosé wine*

Duc de la Forêt, Languedoc-Roussillon, Frankrijk, <i>Cinsault</i>	4,60	23,00
---	------	-------

Mousserende wijn *Sparkling wine*

Mousseux, Noord-Frankrijk, <i>Chardonnay/Pinot Noir/Riesling</i>		29,50
--	--	-------

De wijnfles *The wine bottle*

Er zijn verschillende verhalen over waarom ze deze holte in een fles gemaakt hebben. Zo werden flessen vroeger geblazen door glasblazers. Hierdoor kreeg de fles een bolle onderkant en kon hij niet blijven staan. Daarom drukten ze de bodem naar binnen en kon de fles blijven staan.

Various stories are in circulation as to the reason for the hollow at the base of the bottle. In bygone days, glass bottles were made by glassblowers. This produced a bottle with a rounded base which prevented it from standing up. Pushing the bottom inside allowed the bottle to stand on its own feet.

Whiskey, Cognac, PSV

Ballantines	4,80
Chivas Regal	8,00
Four Roses	4,80
Glenlivet	8,00
Jameson	4,80
Jack Daniel's	4,80
Calvados	5,40
Martell VS	5,40
Martini Wit	4,80
Martini Rood	4,80
Port Rood	4,80
Port Tawny	4,80
Port Wit	4,80
Sherry dry	4,80
Sherry med dry	4,80

Buitenlands gedestilleerd *Foreign distilled*

Julia Grappa	4,80
Absolut Wodka	4,80
Amaretto	4,80
Baileys	4,80
Campari	4,80
Cointreau	4,80
Drambuie	4,80
Dry Gin	4,80
Frangelico	4,80
Grand Marnier	4,80
Kahlua	4,80
Licor 43	4,80
Havana Club	4,80
Malibu	4,80
Pernod	4,80

Pisang Ambon	4,80
Safari	4,80
Sambuca	4,80
Tequila	4,80
Tia Maria	4,80

Binnenlands gedestilleerd *Domestically distilled*

Berenburger	3,00
Bessenjenever	3,00
Jägermeister	3,00
Jonge Jenever	3,00
Oude Jenever	3,00
Schrobbeleer	3,00
Vieux	3,00



Lunchkaart / Lunch menu

Tosti's *Toasted sandwiches*

Ham | kaas *Ham | cheese*
wit of bruin brood (3) | ham | kaas | salade
huisgemaakte tostisaus
white or brown bread (3) | ham | cheese | salad
homemade sandwich sauce

6,50

Geitenkaas *Goat cheese*

wit of bruin brood (3) | geitenkaas | honing
walnoot crumble | salade | huisgemaakte tostisaus
white or brown bread (3) | goat cheese | honey
walnut crumble | salad | homemade sandwich sauce

7,50

Tosti ibis *Toasted sandwich ibis*

wit of bruin brood (3) | salami | kaas
rode ui | salade | huisgemaakte tostisaus
white or brown bread (3) | salami | cheese
red onion | salad | homemade sandwich sauce

7,50

Soepen *Soups*

Tomatensoep | brood
Tomato soup | bread

5,50

Soep van de maand

Soup of the month

5,50

Eieren *Eggs*

Wit of bruin brood *White or brown bread*
2 of 3 eieren
2 or 3 eggs

6,50 / 7,50

Aanvullende ingredienten ham, kaas, spek,
salami, rode ui, tomaat, champignons

Add ingredients ham, cheese, bacon,
salami, red onion, tomatoes, mushrooms

+0,50

Kroketten *Croquettes*

Rundvleeskroketten
wit of bruin brood | 2 rundvlees kroketten | salade | mosterd
white or brown bread | 2 beef croquettes | salad | mustard

7,50

Kaaskroketten

wit of bruin brood | 2 kaas kroketten | salade | mosterd
white or brown bread | 2 cheese croquettes | salad | mustard

7,50

Mix van kroketten

wit of bruin brood | mix van kroketten rundvlees & kaas
salade | mosterd en/of chilimayonaise
white or brown bread | mix of croquettes beef & cheese
salad / mustard and/or chili mayonnaise

8,00

12 Uurtje *Mixed lunch plate*

wit of bruin brood | een gebakken ei | kroket naar keuze
kopje tomatensoep | salade | mosterd of chilimayonaise
white or brown bread | a fried egg | croquette of your choice
cup of tomato soup | salad | mustard or chili mayonnaise

11,50

Luxe broodjes *Sandwiches*

Luxe broodje carpaccio *Sandwich carpaccio*
wit of bruin brood | rundercarpaccio | Parmezaanse kaas
pijnboompitten | rucola | truffelmayonaise
white or brown bread | beef carpaccio | Parmesan cheese
pine nuts | arugola | truffle mayonnaise

11,50

Luxe broodje zalm *Sandwich salmon*
wit of bruin brood | gerookte zalm | roomkaas | rucola
white or brown bread | smoked salmon
cream cheese | arugola

9,50

Luxe broodje oude kaas *Sandwich old cheese*
wit of bruin brood | oude kaas | mosterd | rucola
white or brown bread | old cheese | mustard | arugola

7,50



Dinerkaart / Dinner menu

Voorgerechten *Starters*

Brood *Bread*
Brood | kruidenboter | aoli | tapenade
Bread | herb butter | aoli | tapenade

4,50

ibis plank *ibis plate to share*

3 verschillende voorgerechten | voor 2 personen
3 various starters | for 2 persons

11,50

Tomatensoep *Tomato soup*

Tomatensoep | brood
Tomato soup | bread

6,00

Soep van de maand *Soup of the month*

Wisselende soep van de maand | brood
Ask for our specials | bread

6,00

Salade geitenkaas *Goat cheese salad*

Veldsla | geitenkaas | cherry tomaatjes
komkommer | rode ui | walnoten | honing
Salad | goat cheese | cherry tomato |
cucumber | red onion | walnut | honey

11,50

Salade zalm *Salad salmon*

Veldsla | geitenkaas | cherry tomaatjes
komkommer | rode ui | walnoten | honing
Salad | smoked salmon | cherry tomato | cucumber
red onion | pine nuts | honey mustard

11,50

Carpaccio *Carpaccio*

Rundercarpaccio | Parmezaanse kaas | rode ui
pijnboompitten | rucola | truffelmayonaise
Beef carpaccio | Parmesan cheese | red onion
pine nuts | arugola | truffle mayonnaise

11,50

Pizza's *Pizza's*

Pizza Magarita *Pizza Magarita*
Mozzarella kaas | Italiaanse kruiden | rucola
Mozzarella cheese | Italian herbs | arugola

Pizza fruit de mer *Pizza fruit de mer*
Mozzarella kaas | fruits de mer | rode ui
Italiaanse kruiden | rucola
Mozzarella cheese | fruits de mer | red
onion | Italian herbs | arugola

Pizza Pollo *Pizza Pollo*
Mozzarella kaas | kip | rode ui
Italiaanse kruiden | rucola
Mozzarella cheese | chicken | red onion
Italian herbs | arugola

Pasta's *Pasta's*

Pasta met kip *Pasta with chicken*
Tagliatelle | kip | roomsaus | Parmezaanse kaas
rode ui | rucola
Tagliatelle | chicken | cream sauce | Parmesan cheese
red onion | arugola

16,00

Pasta met gamba's *Pasta with prawns*
Tagliatelle | gamba's | roomsaus | Parmezaanse kaas
rode ui | rucola
Tagliatelle | prawns | cream sauce | Parmesan cheese
red onion | arugola

16,00

Pasta paddenstoelen *Pasta with mushrooms*
Tagliatelle | paddenstoelen | pesto roomsaus
Parmezaanse kaas | rode ui | rucola
Tagliatelle | mushrooms | pesto cream sauce
Parmesan cheese | red onion | arugola

16,00

Hoofdgerechten *Main courses*

Vis *Fish*

Zalmfilet *Salmon filet*
Zalmfilet | Hollandaisesaus | salade | friet | mayonaise
Salmon fillet | Hollandaise sauce | salad | fries | mayonnaise

19,50

Vlees *Meat*

Rose gebakken bavette *Pink baked bavette*
Bavette | vleesjus | salade | friet | mayonaise
Bavette | meat gravy | salad | fries | mayonnaise

19,50

Spareribs *Spareribs*

500 gram spareribs | BBQ saus | salade | friet | mayonaise
500 gram spareribs | BBQ sauce | salad | fries | mayonnaise

19,50

Pizza Salami *Pizza Salami*

Mozzarella kaas | salami | Italiaanse kruiden | rucola
Mozzarella cheese | salami | Italian herbs | arugola

11,50

Pizza Funghi *Pizza Funghi*

Mozzarella kaas | gemengde paddenstoelen
Italiaanse kruiden | rucola
Mozzarella cheese | mixed mushrooms
Italian herbs | arugola

12,50

Pizza Serrano *Pizza Serrano*

Mozzarella kaas | serranoham
Parmezaanse kaas | Italiaanse kruiden | rucola
Mozzarella cheese | serrano ham
Parmesan cheese | Italian herbs | arugola

13,50

LIKE US
ON FACEBOOK



facebook.com
/ibistilburg

Nagerechten *Desserts*

Dame Blanche Classico *Dame Blanche Classico*

3 bollen boerenroomijs | chocoladesaus | slagroom

3 scoops of vanilla farmers ice cream | chocolate sauce

whipped cream

Limoen merengue ijstaart *Lemon merengue icecake*

slagroom

whipped cream

Pecha Melba *Pecha Melba*

3 bollen boerenroomijs | perzik | frambozensaus | slagroom

3 scoops of vanilla farmers ice cream | peach

raspberry sauce | whipped cream

Dierenbeker *Animal cup*

1 bol boerenroomijs | discodip

1 scoop vanilla farmers ice cream | disco sprinkles

Kinderen *Children (0-12 years old)*

Kies je favoriete gerecht en betaal voor een

kleine portie de helft van de prijs

Choose your favorite dish and pay half price for a smaller portion

Brabantse
gastvrijheid
*Hospitality
of Brabant*

Van oudsher staat Brabant bekend om zijn gastvrijheid en gezelligheid. Deze sfeer sprak ook veel mensen aan van buiten de provincie, die er dan ook graag op bezoek kwamen. De inwoners van de Zuid-

Nederlandse provincies Noord-Brabant, Limburg en de Belgen worden vaak ‘bourgondiërs’ genoemd, omdat ze graag de tijd nemen om van een hapje en een drankje te genieten.

Traditionally Brabant is known for its hospitality and sociability. This atmosphere was appreciated by people outside this district as well, who were visiting Noord-Brabant often. The habitants of the provinces in the south of the Netherlands like North Brabant, Limburg and the Belgians are often called “Bourgondiërs”, because they can appreciate taking time for a drink at the bar in their spare time.

24/7
menu

Geniet 24/7 van onze overheerlijke pizza's en borrelsnacks

Enjoy our delicious pizzas and drink snacks 24/7



6,50

6,50

6,50

4,50

Borrelkaart /
Finger food

Gemengd bittergarnituur

Selection of finger food

La Trappe Bitterballen

La trappe flavoured ‘bitterballen’

Rundvlees bitterballen ‘De Bourgondiër’

Beef bitterballen ‘De Bourgondiër’

Kipnuggets

Chicken nuggets

Vlammetjes

Spicy snacks

Kaasstengels oude kaas

Cheese snack aged cheese

Mini frikandellen

Mini ‘frikandellen’

Mini loempia's

Mini vegetarian snacks

8

7,50

7,50

7,50

7,50

7,50

7,50

7,50

7,50

16

15,00

15,00

15,00

15,00

15,00

15,00

15,00

15,00

24

22,50

22,50

22,50

22,50

22,50

22,50

22,50

22,50



ibis plank *ibis plate*

Wisselende plank met warme en koude hapjes

Plate with variation of hot and cold snacks

2 pers. 12,50

4 pers. 25,00

De bitterbal
The ‘Bitterbal’



Bitterballen werden vroeger gegeten bij een bittertje, een sterk alcoholisch kruidendrankje. De snack is erg populair in België en Nederland. Zelfs in Spanje komt de bitterbal voor, maar dan als tapas en meestal geserveerd op een stukje stokbrood.

‘Bitterballen’ are initially consumed accompanied with a ‘Bittertje’, which is an intense and spicy liquor. This little snack is very popular in Belgium and in the Netherlands. Even in Spain the so-called ‘Bitterbal’ is represented. In Spain it is mainly eaten as ‘tapas’, served on a piece of French bread.

Bezienswaardigheden in de omgeving
Sight seeings in the surroundings

Zin om eens wat leuks te gaan doen?

Wij kunnen de volgende bezienswaardigheden in de omgeving aanbevelen.

Are you looking for something fun to do?

We can recommend you the following sight seeings in the surroundings.

Attractiepark
de Efteling
Attraction park de Efteling

De Efteling is een attractiepark in de plaats Kaatsheuvel in de Nederlandse provincie Noord-Brabant. Het is qua bezoekersaantallen en oppervlakte het grootste attractiepark van Nederland. Als officiële openingsdatum wordt tegenwoordig 31 mei 1952 aangehouden. De geschiedenis van het park gaat echter terug tot de jaren dertig, toen op de plaats van het huidige park een sport- en wandelpark werd geopend. Hoewel het park in de beginjaren nog voornamelijk was bedoeld voor ouders met kinderen tot circa twaalf jaar, heeft de Efteling zich inmiddels ontwikkeld tot een themapark voor alle leeftijden. Het is gegroeid van een natuurpark met speeltuin, roeivijvers en een theehuis tot een volwaardig attractiepark inclusief moderne achtbanen. Naast een attractiepark omvat de hele Wereld van de Efteling tegenwoordig ook het Efteling Theater, het Efteling Hotel, het Efteling Golfpark, het vakantiepark Bosrijk en bestaan er plannen voor verdere uitbreidingen. Jaarlijks bezoeken 4 tot 5 miljoen mensen het park.

De Efteling is a theme park in Kaatsheuvel in the Dutch province of Noord-Brabant. In terms of visitor numbers and square kilometres, it is the largest theme park in the Netherlands. Although its official opening date is recorded as 31 May 1952, the history of the park dates back to the 1930s, when a sports and recreation park was established here. In those early days the park was mainly intended as a peaceful place to dwell for parents with children up to about 12 years. Today, De Efteling is a versatile theme park for all ages, grown over the years from a nature reserve with a children's playground, rowing ponds and a tea house, into a full-fledged amusement park including a modern roller coaster. Next to a theme park the World of the Efteling comprises the Efteling Theatre, the Efteling Hotel, the Efteling Golf park, a holiday cabin park (Bosrijk), and there are plans for further extensions. Every year some four to five million people visit the park.



Safaripark de Beekse Bergen

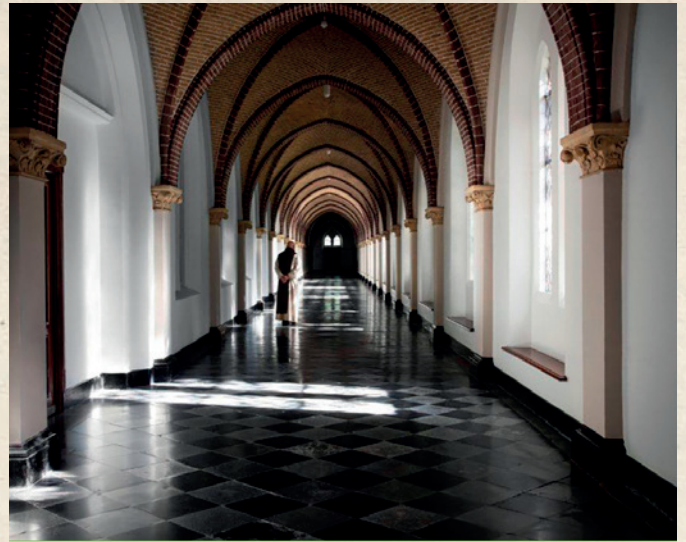
Safari park de Beekse Bergen

Safaripark Beekse Bergen ligt tussen Tilburg en Hilvarenbeek in de Nederlandse provincie Noord-Brabant. Het is qua oppervlakte het grootste dierenpark van de Benelux. Er worden meer dan 150 diersoorten in gevangenschap gehouden, variërend van kleine zoogdieren tot grote vogels. Op uitgestrekte open vlaktes bevinden zich zebra's, giraffen en struisvogels. Voorts zijn er leeuwen, neushoorns, olifanten en jachtluipaarden. Er zijn diverse manieren om dieren te zien: een wandelsafari, autosafari, bussafari en bootsafari. Sinds enkele jaren is het voor groepen ook mogelijk het park per kano te bezoeken.

Safari park Beekse Bergen is found between Tilburg and Hilvarenbeek in the Dutch province of Noord-Brabant. The total area covered makes it the largest wildlife sanctuary in the Benelux. The park is home to over 150 species of animal, from small mammals through to large birds. The expansive plains are home to zebras, giraffes and ostriches, which can be seen alongside lions, rhinos, elephants and cheetahs. The animals can be observed in various ways: safari on foot, auto safari, bus safari or boat safari. Since some years now, organised groups can visit the park by canoe also.



De Beekse Bergen



Bierbrouwerij de Koningshoeven

Bierbrouwerij de Koningshoeven

Beer brewery Koningshoeven

La Trappe is een Nederlands biermerk en trappistenbier. Het bier wordt gebrouwen door de Bierbrouwerij De Koningshoeven van de abdij "Onze Lieve Vrouw van Koningshoeven" in Berkel-Enschot nabij Tilburg in Noord-Brabant. De brouwerij heette vroeger De Schaapskooi. De naam La Trappe is afkomstig van het Franse cisterciënzersklooster "La Trappe", waar in 1892 de orde der trappisten is gesticht. De bewoners van het klooster leefden oorspronkelijk van de landbouw en veeteelt, maar omdat de originele inkomstenbronnen niet meer voldeden door de snelle groei van de congregatie, werd naar een alternatief gezocht. Omdat één van de paters de zoon van een Duitse bierbrouwer was en het vak bij zijn vader had geleerd, werd in 1884 besloten om te beginnen met de productie van bier. Sindsdien is het brouwen van bier het dagelijks werk van een aantal Trappisten.

La Trappe is a Dutch Trappist beer brand. It is brewed by Brewery De Koningshoeven of the Abbey of "Onze Lieve Vrouw van Koningshoeven" in Berkel-Enschot, near Tilburg in Noord-Brabant. In the olden days the brewery was called De Schaapskooi (sheep's pen). The name La Trappe derives from the French Cistercian monastery "La Trappe", where the Trappist order was founded in 1892. The earliest residents at the Abbey lived off the land, farming and herding animals. However, as these first income flows ceased to suffice for a fast growing congregation, an alternative source of revenue was sought. One of the monks being the son of a German beer brewer who had learned the trade from his father, it was resolved in 1884 to undertake the brewing of beer at the Abbey. Since then, beer brewing is the daily work of a group of Trappists, the Abbey's monks.