

Unsere Biere vom Fass:

Fass 1: **OLs Pilsener naturbelassen**

Ein helles Pilsener klassischer Brauart. Nach langer kalter Lagerung entfaltet das Bier ein ausgewogenes Aroma mit einer angenehmen Bittere. Sehr süffig!

Unsere Empfehlung: insbesondere zu Bratkartoffeln; letztlich ein universelles Bier, welches zu (fast) allen Gerichten und Menschen paßt.

Zutaten: Wasser, **Gerstenmalz**, Caramelmalz, Aromahopfen, untergärige Hefe
Alkohol 4,9 vol.%

0,3l - € 2,90 1,5l - € 13,00

Fass 2: **Grand OLs Lager**

Das mitteldunkle Lager ist ein wunderbar ausbalanciertes Bier in bester böhmischer Tradition. Malzaromatisch und unfafßbar lecker! Unsere Empfehlung: ein wunderbares Bier zu unseren Sonntagskonzerten.

Zutaten: Wasser, helles und dunkles **Gerstenmalz**, Aromahopfen, untergärige Hefe
Alkohol: 5,0 vol.%

0,3l - € 2,90 1,5l - € 13,00

Fass 3: **India Pale Ale**

Dieses tiefgelbe Bier wurde mit der fruchtigen amerikanischen Ale-Hefe eingebraut. Der hocharomatische Hopfen versprüht einen komplexen Duft nach Citrus, Pfirsich, Ananas und roten Beeren.

Also unbedingt die Nase ins Glas halten. Bitter auf der Zunge und trocken im Abgang - kein Bier für Anfänger! Unsere Empfehlung: für alle Kosmopoliten.

Zutaten: Wasser, **Gerstenmalze**, obergärige Hefe, Hopfen, Hopfen, Hopfen
Alkohol: 5,5 vol.%

0,3l - € 3,50 1,5l - € 16,00

Fass 4: **Black Betty**

Unsere neueste Bierkreation ist am Hahn no.4 - Black Betty!
Die schöne Schwarze ist leicht gehopft und wurde ausschließlich mit dunklem Malz eingebraut. Sanft. Malzig. Lecker.

Zutaten: Wasser, dunkle **Gerstenmalze**, Hopfen, Hefe
Alkohol: 5,3 vol.%

0,3l - € 3,30 1,5l - € 15,00

OLs Brauhaus

Speisen und Getränke

Braufrische Oldenburger Biere - ungezähmt, naturbelassen

In unserer Schankwirtschaft, im renovierten historischen Fachwerkhaus, erwarten Sie braufrische Oldenburger Biere: naturbelassen, nicht erhitzt, nicht gefiltert - ein „ungezähmter“ Genuss!!!

Wählen Sie aus verschiedenen Bieren, die Dipl.-Braumeister Josef Herzog nebenan in der hauseigenen Brauerei gefertigt hat.

Der Feinschmecker zeichnet unser Haus aus! (Ausgabe 12/2015)

DIE BESTEN DER BESTEN -
Deutschlands Top-Empfehlungen
TOP 40 - Bierlokale in Deutschland!

Alle Preise in EURO
inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Kleinigkeiten zum Bier

2 Gewürzgurken	1,80
OLs Bierknacker	1,80

OLs-Stulle

Unser hauseigenes Bier-Treber-Brot

mit Kräuterbutter	4,50
mit Bierkäse	4,90
mit Bauernmettwurst	4,90
mit Griebenschmalz und roten Zwiebeln	5,50
mit Matjes-Bruschetta	7,90
mit Roastbeef „kalt“ und BBQ-Dip	8,80

Weichkäse im Malzmantel gebraten mit Tomaten-Brot-Salat	9,80
„Vesperplatte“ von allem etwas mit der Ols-Stulle	10,80

OLs bestes aus Kartoffeln

Portion Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	5,50
Kartoffelspalten mit Dip	5,50

OLs Norddeutsche Bierküche

Bratkartoffeln mit Spiegelei und Gewürzgurke	6,90
OLs Bierbratwurst mit BBQ-Dip und Bratkartoffeln	8,90
Leberkäse mit süßem Senf und Bratkartoffeln mit Spiegelei	9,40 + 1,50
Matjesfilets mit Zwiebeln und Bratkartoffeln	10,90
Schweinerückensteak mit geschmorten Champignons, dazu Kräuterbutter und Bratkartoffeln	11,90
„Brauhauschnitzel“ im Malzmantel gebraten, mit geschmorten Zwiebeln und Bratkartoffeln	12,80
Schweinefiletmedaillons mit geschmorten Champignons, dazu Kräuterbutter und Bratkartoffeln	13,40

Beachten Sie bitte auch unsere Tagessangebote...**Heiße Getränke**

Espresso forte (Nespresso)	1,90
Caffe Lungo forte (Nespresso)	2,50
Cappuccino (Nespresso)	2,90
Tee, Darjeeling (Lebensbaum)	2,20
Tee, Roiboos (Lebensbaum)	2,20
Tee, Kräuter (Lebensbaum)	2,20

Wasser & Co

Gerolsteiner Mineralwasser <i>Sprudel oder Medium</i>	0,25l 2,30 0,50l 3,80 0,75l 5,90
Gerolsteiner naturelle	0,25l 2,30
Coca-Cola	0,25l 2,60 / 0,40l 3,90
Fanta	0,25l 2,60 / 0,40l 3,90
Coca-Cola Light	0,33l 3,50
Thomas Henry Tonic	0,20l 2,90
Thomas Henry Bitter Lemon	0,20l 2,90
Hagena Apfelsaft, naturtrüb	0,25l 2,80 0,40l 4,10
Hagena Mango-Apfelsaft	0,25l 2,90 0,40l 4,20
Hagena Roter Multi - Obstsaft	0,25l 2,90 0,40l 4,20
Apfelschorle	0,25l 2,60 0,40l 3,90
leev „Hoppe“ gespritzter Apfelsaft mit Hopfen	0,33l 3,50

Rotwein

Oso, Spanien-Rioja, 13,5%Vol.	0,2l 4,90
Tempranillo, trocken	0,7l 16,70
Osenrot, Deutschland-Pfalz 12,5%Vol. trocken	0,2l 4,40 1,0l 20,90
Spätburgunder, Pfalz 13,0%Vol. trocken	0,2l 4,90 0,7l 16,70

Roséwein

Osé!, Deutschland-Pfalz 11,0%Vol.	0,2l 4,40
Portugieser Rose, halbtroccken	1,0l 20,90

Weißwein

Weißburgunder, Deutschland-Pfalz trocken 12,5%Vol.	0,2l 4,90 0,7l 16,70
Weißer Ose, Deutschland-Pfalz trocken 12,0%Vol.	0,2l 4,40 1,0l 20,90
Weißweinschorle	0,2l 3,90

Prosecco

Osecco Rosé	0,7l 20,00
-------------	------------

Spirituosen (alle 2cl)

Osler, Obstler aus Apfel und Birne	38%Vol.	2,70
Osa Bella, Mirabellenband	40%Vol.	2,90
Osbärtle, Zirbartenbrand	45%Vol.	3,30
Osengold, Williams-Birne m. Fruchtauszug	40%Vol.	3,10
Steile Wand, Bergpflümli m. Fruchtauszug	40%Vol.	3,10
Osa Panther, Himbeergeist m. Fruchtauszug	40%Vol.	3,10
Osenjäger, Kräuterelexier m. Ingwer	35%Vol.	3,10
„aFreud“ Alemannischer Whisky	43,5%Vol.	4,80
„aGrav“ Gravensteiner Apfelbrand Barrique	43,0%Vol.	4,80
Schokoladen-Holunder- Chili-Likör	18%Vol.	3,20
Bierbrand, 5 Jahre Eichenfass gereift	42%Vol.	3,50
Hullmann „Alter Korn“	35%Vol.	2,60
Hullmann „Charge 15“	35%Vol.	3,10
Longdrinks (3cl)		
Bombay Sapphire Gin mit Thomas Henry Tonic		5,90
Havanna Club mit Coca Cola		4,90