



# 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!

## 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

## Unser OLs Menü 2018

(Als Teller Menü serviert – Auf Vorbestellung  
für Gruppen bis 25 Personen)

Roastbeef „kalt“ an Bier-Treber-Stulle  
mit BBQ-Dip

• • •

Schweinefilet im ganzen gebraten  
mit geschmorten Champignons,  
dazu Bratkartoffeln  
und Oma`s Bohnensalat

• • •

Panna Cotta mit heißen Kirschen

pro Person für 19,50

## OLs Norddeutsche Bierküche

Bestes mit Kartoffeln

Portion Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	5,50
Norddeutsche Schrumpelkartoffel mit Biercreme	5,50
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
„Brauhaus schnitzel“ 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 Tagesangebote ...**



## Heiße Getränke

Espresso forte (Nespresso)	1,90
Café 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 & Softdrinks

Gerolsteiner Mineralwasser Sprudel oder Medium	0,25l 2,30 0,50l 3,80 0,75l 5,90
Gerolsteiner naturell	0,25l 2,30
Erdinger Alkoholfrei	0,33l 2,90
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 Apfel-Mangosaft	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

## Weine

<b>Rotweine</b>		
Osoti, Spanien-Rioja, 13,5%Vol.	0,20l	4,90
Tempranillo, trocken	0,70l	16,70
Osenrot, Pfalz, 12,5%Vol. trocken	0,20l 4,40 1,00l 20,90	
Spätburgunder, Pfalz, 13,0%Vol. trocken	0,20l 4,90 0,70l 16,70	
<b>Roséwein</b>		
Osé!, Pfalz, 11,0%Vol. trocken	0,20l 4,40 1,00l 20,90	
<b>Weißweine</b>		
Weißburgunder, Pfalz, 12,5%Vol. trocken	0,20l 4,90 0,70l 16,70	
Weißer Ose, Pfalz, 12,0%Vol. trocken	0,20l 4,40 1,00l 20,90	
Weißweinschorle	0,20l 3,90	
<b>Prosecco</b>		
Osecco Rosé	0,70l 20,00	

## Longdrinks (3cl Spirituose)

Bombay Sapphire Gin mit Thomas Henry Tonic	5,90
Havana Club mit Coca Cola	4,90

## Spirituosen

Unsere ausgewählten  
Spirituosen finden Sie  
auf einer gesonderten Karte.



Zu Allergenen und Inhaltsstoffen fragen Sie  
bitte unser Servicepersonal.

## 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 Nr.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**

Inhaber: Josef Herzog  
Stau 25/27, Eingang Rosenstraße  
26122 Oldenburg  
Telefon 0441-35018-204 • Fax 0441-35018-203  
Internet: [www.ols-brauhaus.de](http://www.ols-brauhaus.de)  
E-Mail: [reservierung@ols-brauhaus.de](mailto:reservierung@ols-brauhaus.de)

### **Öffnungszeiten Brauhaus:**

Mittwoch bis Samstag ab 17:00 Uhr  
Sonntags ab 16:00 Uhr

### **Öffnungszeiten Küche**

Mittwoch bis Samstag 18:00 Uhr bis 22:00 Uhr  
Sonntags 16:30 Uhr bis Konzertende

Alle Preise in EURO  
inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer