



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 Bestes aus Kartoffeln

Portion Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	5,50
Norddeutsche Schrumpelkartoffel mit Biercreme	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
„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

Tee, Darjeeling (Lebensbaum)	2,20
Tee, Roiboos (Lebensbaum)	2,20
Tee, Kräuter (Lebensbaum)	2,20

Unsere Kaffeespezialitäten entnehmen Sie bitte unserer Kaffeekarte

Wasser & Softdrinks

Gerolsteiner Mineralwasser	0,25l	2,30
Sprudel oder Medium	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

Beste Früchte pur & Schorlen

Hagena Apfelsaft, naturtrüb	0,25l	2,80
	0,40l	4,10
Hagena Apfel-Mangosaft	0,25l	2,90
	0,40l	4,20
Apfelschorle	0,25l	2,60
	0,40l	3,90
Lütts Landlust		
Rhabarberschorle	0,33l	3,60
Lütts Landlust		
Johanna - Johannisbeerschorle	0,33l	3,60
Lütts Landlust		
Apfel-Sanddorn-Schorle	0,33l	3,60
Leev „Hoppe“ gespritzter Apfelsaft mit Hopfen	0,33l	3,60

Rotwein

Osoti, Spanien-Rioja, 13,5%Vol.	0,20l	4,90
Tempranillo, trocken	0,70l	16,70
Osenrot, Pfalz, 12,5%Vol.	0,20l	4,40
trocken	1,00l	20,90
Spätburgunder, Pfalz, 13,0%Vol.	0,20l	4,90
trocken	0,70l	16,70

Roséwein

Osé!, Pfalz, 11,0%Vol.	0,20l	4,40
trocken	1,00l	20,90

Weißwein

Weißburgunder, Pfalz, 12,5%Vol.	0,20l	4,90
trocken	0,70l	16,70
Weißer Ose, Pfalz, 12,0%Vol.	0,20l	4,40
trocken	1,00l	20,90
Weißweinschorle	0,20l	3,90

Prosecco

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 Spirituosen sowie
unsere Kornvielfalt finden
Sie in 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
E-Mail: 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