

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 - 3,00 1,5l - 13,50

Fass 2:

Grand OLs Lager

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

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

0,3l - 3,00 1,5l - 13,50



Alle Preise in EURO
inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

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 - 3,70 1,5l - 17,00

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 - 3,50 1,5l - 16,00

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



OLs Brauhaus

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!

Wasser & Limonaden

Gerolsteiner Mineralwasser Sprudel oder Medium	0,25l 0,50l 0,75l	2,40 3,90 5,90
Gerolsteiner naturell	0,25l	2,40
Erdinger Alkoholfrei	0,33l	3,30
Coca Cola	0,25l 0,40l	2,60 3,90
Fanta	0,25l 0,40l	2,60 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 0,40l	2,90 4,10
Hagena Apfel-Mangosaft	0,25l 0,40l	2,90 4,20
Apfelschorle	0,25l 0,40l	2,60 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

Heiße Getränke

Tee, Darjeeling (Lebensbaum)	2,30
Tee, Roiboos (Lebensbaum)	2,30
Tee, Kräuter (Lebensbaum)	2,30

OLs Kaffeespezialitäten

by NESPRESSO

Espresso (40ml) € 2,10

Espresso Leggero – Leicht und erfrischend

Die harmonische Mischung aus südamerikanischen Arabica- und Robusta-Bohnen verbindet milde Kakao- und Getreidenoten mit einem ausgewogenen Körper.
Aromaprofil: Kakaonote, Getreide

Espresso Forte – Rund und ausgewogen

Ausschließlich aus süd- und mittelamerikanischen Arabicas hergestellt, besticht das komplexe Aroma dieses intensiv gerösteten Espresso durch ausgewogene Röst- und Fruchtnoten.

Aromaprofil: Intensive Röstnote, Fruchtig

Kaffee Lungo (110ml) € 2,40

Lungo Leggero – Blumig und erfrischend

Sein mildes Aroma mit der leichten Jasminnote erhält Lungo Leggero durch die feine Mischung ostafrikanischer sowie süd- und mittelamerikanischer Arabica-Bohnen.

Aromaprofil: Bergamotte, Jasmine, Blumige Note

Lungo Forte – Rund und ausgewogen

Eine raffinierte Mischung aus süd- & mittelamerikanischen Arabicas verleihen diesem Lungo intensive Röstnoten sowie eine feine fruchtige Note.

Aromaprofil: Fruchtig, Geröstete Note

Lungo Origin Guatemala – Charaktervoll und seidig

Der Lungo Origin Guatemala ist eine weiche, ausgewogene Röstmischung aus Arabica-Bohnen und Gourmet-Robusta-Bohnen mit intensiven Noten von getrocknetem und malzigem Getreide.

Aromaprofil: Getreidenoten, Malzig

Lungo Decaffeinato – Ausgewogen und Komplex

Die Mischung aus separat gerösteten südamerikanischen und ostafrikanischen Arabicas kombiniert süße und geröstete Getreidenoten mit den feinen blumigen Aromen der ostafrikanischen Arabicas.

Aromaprofil: Geröstete Cerealien, Blumig-süß

Cappuccino (Espresso + 110ml Milch) € 2,60
mit einem Espresso Ihrer Wahl

Kleiner Milchkaffee

(Kaffee Lungo + 110ml Milch) € 2,90
mit einem Kaffee Lungo Ihrer Wahl

Rotwein

Osoti, Spanien-Rioja, 13,5%Vol. 0,20l 6,70
Tempranillo, trocken 0,75l 22,00

Osenrot, Pfalz, 12,5%Vol. 0,20l 5,50
trocken 1,00l 24,00

Spätburgunder, Pfalz, 13,0%Vol. 0,20l 5,50
trocken 0,75l 20,00

Roséwein

Osé!, Pfalz, 11,0%Vol. 0,20l 5,30
trocken 1,00l 22,50

Weißwein

Weißburgunder, Pfalz, 12,5%Vol. 0,20l 5,30
trocken 0,75l 18,50

Weißer Ose, Pfalz, 12,0%Vol. 0,20l 4,90
trocken 1,00l 19,00

Weißweinschorle 0,20l 4,20

Prosecco

Osecco, weiß oder rosé 0,75l 20,00

Longdrinks (3cl Spirituose)

Bombay Sapphire Gin mit Thomas Henry Tonic 6,50

Havana Club mit Coca Cola 5,50

Bei Fragen zu unseren Getränken helfen wir Ihnen gerne weiter. Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind bei allen Getränken geschult und erklären Ihnen gerne Hintergründe.



OLs Spirituosen

by Osenzwerge und Buddel Jungs



Unsere Kornkarte (je 2cl)

Güldenhaus Korn	32%vol. • € 2,90
Münsterländer Lagerkorn	32%vol. • € 3,10
NJU Korn mild	45%vol. • € 3,60
NJU Korn fruchtig	45%vol. • € 3,60
NJU Korn wuchtig	45%vol. • € 3,60
Cigar Special	40%vol. • € 4,50
Hochseekorn – Hanseatic Spirits	40%vol. • € 4,50
NORK	39%vol. • € 3,70
Elmendorf – Korn H	35%vol. • € 3,90
Hullmann „Alter Korn“	35%vol. • € 2,60
Krawall	35,96%vol. • € 2,60

Näheres zu diesen Körnern auf der Kornkarte

Erlesene Spirituosen und Brände der Extraklasse

Osler, Apfel-Birnenbrand	38%vol. • € 2,90
Osa Bella, Mirabellenbrand	40%vol. • € 3,30
Osengold, Williams-Christbirne mit Fruchtauszug	40%vol. • € 3,30
Steile Wand, Gebirgspflaumenbrand mit Fruchtauszug	40%vol. • € 3,30
Osa Panther, Himbeergeist mit Fruchtauszug	40%vol. • € 3,30
Osbärtle, Zibartenbrand	45%vol. • € 3,40
Osenjäger, Kräuter-Ingwer-Schnaps	35%vol • € 3,40
„aGrav“ Gravensteiner Apfeldestillat, 6 Jahre im Fass gelagert	43%vol • € 3,90
„aFreud“ Alemannischer Hochland Blended Whisky	43%vol. • € 3,90
Osenzwerge Bierbrand 5 Jahre in zwei verschiedenen Eichenfässern gelagert	42%vol. • € 3,60
Schokoladen-Holunder-Chili-Likör Das außergewöhnliche, flüssige 3-Gänge-Menü	18%vol. • € 3,40
White Frisian, Milch-Karamell-Likör 1. Platz im Drinkstarter-Wettbewerb 2019	16%vol. • € 2,90

Näheres hierzu auf unserer Spirituosen-Karte!