BRAUHAUS
ESSEN & TRINKEN

Alt-Oberurseler Brauhaus 1994
T. S. A.
Alt-Oberurseler
BRAUHAUS
www.meinbier.de
IM DEUTSCHEN HAUS

Oktober 2019 – April 2020

MEINBIER
UND SEINE FREUNDE

Unser Bier wird nach dem ältesten Lebensmittelgesetz der Welt gebraut. In den kupfernen Sudkesseln im Gastraum braut der Braumeister Dietmar Schmitt unser Bier nach alter Tradition – dem Reinheitsgebot von 1516. Als Rohstoffe werden Hopfen und Malz verwendet. Hinzu kommen Wasser und Hefe. Das Bier wird nicht filtriert, sondern kommt naturbelassen zum Ausschank. Unsere Biere sind 16 unterschiedliche Typen wie in einer richtigen Familie. Da gibt es den herben Reifen, den jungen Würzigen, den vernünftigen Bock, das wohltuende Alt, das kleine Blonde für den schnellen Durst und die klassische Halbe für gemütliche Abende.
Die aktuellen Angebote erfahren Sie von Ihrer Servicekraft. Die Sonderbiere können im Preis variieren. Immer im Ausschank ist das Orscheler Brauhaus-Hell.

Unsere hausgebrauten Biere gibt's auch zum Mitnehmen!
1,0 l Pfandflasche zu
€ 4,00 + € 2,50 Pfand
2,0 l Siphon zu € 23,00
5,0 l Partyfass zu € 15,50

BIERE

Die hausgebrauten Biere schenken wir in folgenden Größen aus:

	0,3 l	€ 3,30
	0,5 l	€ 4,60
	1,0 l	€ 9,10
Bierbrett zum Probieren und Kennenlernen 4 x 0,1 l verschiedene Bierspezialitäten		€ 4,60

Das Orscheler Brauhaus-Hell – feinherb, hopfenblumig, untergärig, ca. 5 % Vol., Stammwürze 11,6 % – ist ganzjährig im Ausschank.

16 HAUSGEBRAUTE BIERE

Saisonal und jeweils zeitlich begrenzt haben wir folgende Biere im Ausschank:

Fastenbock, Winterweiße, Mitternachtsbier, Märzen, Maibock, Weizen, Herbstbier, Alt-Orscheler Dunkel, Rauchbier, St. Ursula Doppelbock, Schlotfeger (Rauchbier), Halloweenbier, Weihnachtsbock...

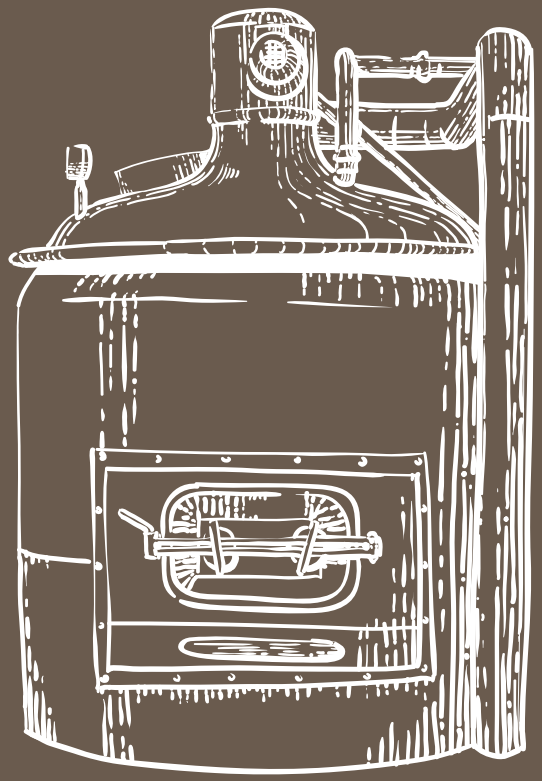
Die Sonderbiere, die im Preis variieren können, erfahren Sie von Ihrer Servicekraft.

ALKOHOLFREIES BIER

Clausthaler Classic	0,5 l	€ 4,60
Schöfferhofer Hefeweizen	0,5 l	€ 4,60

HOCHPROZENTIGES in der eigenen Destille aus unserem unfiltrierten Bier gebrannt

Der Orscheler Braubrand, klar und direkt	2 cl	€ 3,10
Der Alte, trocken, hart und kräftig	2 cl	€ 3,10
Der Grüne Abt[1], mit Kräutern, leicht bitter	2 cl	€ 3,10
Die Flamme[1], feurig, fruchtig, mehr...	2 cl	€ 3,10
Jahrgangsbierbrand Spezial, 2 Jahre im Holzfass gereift	2 cl	€ 3,60



Alle hausgebrannten Bierschnäpse gibt es in verschiedenen Größen auch zum Mitnehmen. Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.

ALKOHOLFREI

Tafelwasser	0,3 l	€ 2,40	0,5 l	€ 3,30
Pepsi-Cola[9], Mirinda[2,9], Pepsi Light[1,3,9,11,13]	0,3 l	€ 3,10	0,5 l	€ 4,40
Zitronenlimonade[2]				
Apfel-, Orangen-, Rhabarber- und Johannisbeersaft pur	0,3 l	€ 3,90	0,5 l	€ 5,40
Alle Säfte auch als Schorle	0,3 l	€ 3,10	0,5 l	€ 4,40
Mineralwasser Taunusquelle			0,75 l	€ 4,90
mit / ohne Kohlensäure				

HEISSGETRÄNKE

Pott Kaffee[9]	€ 2,60
Espresso[9]	€ 1,70
Doppelter Espresso[9]	€ 2,90
Cappuccino[9,8], Milchkaffee[9,8], Latte Macchiato[9,8]	€ 2,90
Heiße Schokolade[9]	€ 3,10
KEO Tee	€ 2,50

Genuss in Bio und Fairtrade Qualität

Darjeeling, Assam, Chai, Kräutertee, Kräuter und Ingwer, Pfefferminze, Kamille, Waldbeere, Grüner Tee, Roibos Vanille

WEISSWEINE

Rieslingschorle, weiß, süß/sauer	0,2 l	€ 3,90
2018 Hallgartener Mehrhölzchen Riesling, halbtrocken, Rheingau	0,2 l	€ 4,70
2018 Johannisberger Erntebringer Riesling, trocken, Rheingau	0,2 l	€ 5,10
2018 Joachim Flick, Grauburgunder, trocken, Rheingau	0,2 l	€ 5,60
2018 Joachim Flick, Sauvignon Blanc, trocken, Rheingau	0,2 l	€ 5,80

ROSÉWEIN

2017 Johannisberger Erntebringer Spätburgunder Rosé, Rheingau	0,2 l	€ 5,10

ROTWEINE

2017 Johannisberger Erntebringer Spätburgunder, trocken, Rheingau	0,2 l	€ 5,10
2018 Vigneti delle Dolomiti, Merlot, trocken, Italien	0,2 l	€ 5,20
2015 Vicente Gandia Rioja, trocken, Spanien	0,2 l	€ 5,40

SEKT

Rieslingsekt Kellerei Mehrlein Rheingau, trocken	0,7 l	€ 28,00
Piccolo Sekt	0,2 l	€ 5,80

BRAUHAUS ERHOLUNG

BRAUHAUS FEIERTAGE

VON JANUAR BIS NOVEMBER

Montag bis Freitag von 17.00 bis 19.00 Uhr

MONTAG	Wurstsalat[7,4] mit Bratkartoffeln und einer Halben Bier	€ 13,20
DIENSTAG	Brauhaus-Haxe[2] mit Sauerkraut und einer Halben Bier	€ 13,20
MITTWOCH	Schweinebraten mit Rotkohl, Kartoffelkloß[3] und einer Halben Bier	€ 13,20
DONNERSTAG	Frikadelle "Bavaria" mit Spiegelei, Bratkartoffeln und einer Halben Bier	€ 13,20
FREITAG	Flammkuchen "Braumeister Art" mit Zwiebeln, Pilzen, Tomaten, Bacon und einer Halben Bier *gibt`s auch ohne Bacon*	€ 13,20
SAMSTAG	von 10.00 bis 16.00 Uhr Marktfrühstück Weißwurst[8], Brezel und eine Halbe Bier	€ 8,40
SONNTAG	von 10.00 bis 14.00 Uhr Bayernbrunch mit einer bodenlosen Tasse Kaffee oder Tee	€ 18,30

BRAUHAUS WINTERGETRÄNKE

Brauhaus Grog – schwarzer Tee mit Braubrand	€ 5,10
Glühwein aus Rheingauer Rotwein	€ 5,10
Heiße Schokolade mit Marshmallows	€ 4,20

SCHMANKERL

1 Paar Weißwürste[8] mit Brezel	€ 6,20
Brauhaus Brezel	€ 1,30
1 Portion Butter[8] oder Nutella oder Frischkäse	€ 0,50
Mettbrötchen[7] mit Essiggurke	€ 2,90
Handkäse[8] mit Musik	€ 5,40
2 Bierbeißer mit Brot	€ 7,20

BRAUHAUS LIEBLINGE

Schweinebraten mit Rotkohl und Kartoffelkloß[3]	€ 14,20
Orscheler Brauhaus-Haxe[2] mit Sauerkraut und Brot	€ 13,80
Bratkartoffelpfanne mit zwei Spiegeleiern	€ 8,40

BRAUHAUS
SCHMANKERL

HERZHAFT EINGERÜHRT

Kartoffelsuppe	€ 4,60
Leberknödelsuppe[4]	€ 5,30
Gulaschsuppe	€ 5,50

AUS DER WURSTKÜCHE

Hausgemachte Frikadelle[7] mit Zwiebeln, Soße und Kartoffelsalat	€ 9,60
Gebackener Fleischkäse[7] mit Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln	€ 9,80
6 Rostbratwürstchen[7] „Nürnberger Art" mit Sauerkraut und Brot	€ 9,40
6 Rostbratwürstchen[7] mit Rotkohl und Püree[8]	€ 11,90
Brauhaus Wurstsalat[7,4] mit Bratkartoffeln	€ 11,20
2 Leberknödel[4] mit Sauerkraut und Brot	€ 9,10
Himmel und Erde nach "Brauhaus Art" Püree[8] mit Apfelmus und gebackener Blutwurst	€ 11,20

* Wichtige Zusatzstoffe in Speisen und Getränken – mehr Transparenz für unsere Gäste:

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
7 mit Phosphat
8 mit Milcheiweiß
9 koffeinhaltig
10 geschwärzt
11 mit Süßungsmittel
12 Phenylalanin

SCHNITZEL

Paniertes Schnitzel mit Bratkartoffeln und Salat — € 14,40

Paniertes Schnitzel mit Rotkohl und Püree[8] — € 14,80

Jägerschnitzel — € 15,80
mit Bratkartoffeln und Salat

WAS DER BRAUMEISTER GERN ISST

Braumeistersteak nach Fränkischer Art — € 19,80
Würziges Schweinenackensteak unter einer
Zwiebel-Erbsen-Röstbrotmischung, dazu Bratkartoffeln und Salat

Rumpsteak wie gewachsen im Fettrand — € 28,40
mit Zwiebeln oder Kräuterbutter[8], Bratkartoffeln und Salat

DIE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Schweinebraten — € 14,20
mit Rotkohl und Kartoffelkloß[3]

Orscheler Brauhaus-Haxe[2] — € 13,80
mit Sauerkraut und Brot

Deftige Bierkutscherpfanne[2] — € 13,20
mit Fleisch, Wurst, Bratkartoffeln und Krautsalatgarnitur[3]

Geschmorte Schweinebäckchen in Biersoße — € 13,20
mit Apfelspalten, Rotkohl und Püree[8]

BRAUHAUS MITNEHMEN

Ein Liter leckeres Brauhaus Bier
für 4,00 € zzgl. Pfand 2,50 €

Bier in der Glasflasche,
natürlich nachhaltig.

GAUDI AM TISCH

Große Pfanne für 4 Personen — € 14,10 pro Person
gefüllt mit Bratkartoffeln, belegt mit Fleischkäse[7], Bratwürstchen[7] „Nürnberger Art", Bratenfleisch, 1 Haxe[2], Schnitzel und als Beilage Sauerkraut

UNFLEISCHIGES

Bratkartoffelpfanne mit zwei Spiegeleiern — € 8,40

Brauhaus Käsespätzle[8] mit Salat — € 10,80

Nudeln mit mediterranem Gemüse, Pilzen und Salat — € 12,80

VEGANES

Gebackene Knödel mit Pilzen, Erbsen und Zwiebeln, dazu grüner Salat oder Apfelkompott — € 11,20

Hartweizennudeln in hausgemachtem Oliven-Walnusspesto mit grünem Salat — € 12,20

SALATE

Kleiner Salatteller mit Brot	€ 4,90
Bauernsalat Gemischter Salat mit frischem Schafskäse[8]	€ 12,60
Salat Brauhaus Blattsalate mit frischem Obst und marinierten Hähnchenbruststreifen	€ 13,60
Salat Sankt Ursula mit gebackenen Champignons und Käse[8]	€ 13,20
Wildkräutersalat mit frischem Obst, Walnüssen, roten Zwiebeln und Rucola	€ 12,60

KLEINE PORTIONEN FÜR JUNG BIS ALT

Räuberteller – ein Teller blank und darauf Geklautes vom Nachbarn	€ 0,00
Kloß[3,8] mit Soß' – ist kostenlos! in verträglichen Mengen und nur für die Kleinen!	€ 0,00
Kloß[3,8] mit Soß' für alle zwischen 9 und 99 Jahren	€ 1,50
Däumling – 3 Bratwürstchen[7] „Nürnberger Art" mit Bratkartoffeln und Salat	€ 5,20
Kleinaberfein – Schnitzel mit Bratkartoffeln	€ 7,80
„Oma Lustig" Hähnchenbruststreifen mit Spätzle[8] und Salatgarnitur	€ 7,60
„Opa Rüstig" 1 Scheibe Schweinebraten mit Rotkohl und Kartoffelkloß[3]	€ 8,40

BRAUHAUS
MÖGLICHKEITEN

GASTSTUBE – Erdgeschoss
VON 50 - 80 PERSONEN

HOPFENSTUBE – Erdgeschoss
VON 20 - 27 PERSONEN

4 JAHRESZEITEN – 1. Obergeschoss
VON 10 - 20 PERSONEN • KOMBINIERBAR MIT HOCHZEITSSAAL

HOCHZEITSSAAL – 1. Obergeschoss
VON 25 - 36 PERSONEN • KOMBINIERBAR MIT 4 JAHRESZEITEN

BLUMENZIMMER – 1. Obergeschoss
VON 10 - 25 PERSONEN

BRAUKELLER – Untergeschoss
VON 50 - 100 PERSONEN

BRENNBAR – Erdgeschoss, separates Gebäude
VON 30 - 50 PERSONEN

BIERGARTEN
VON 10 - 100 PERSONEN

DIE RAUMKOSTEN BEI EXKLUSIVER BUCHUNG
VARIIEREN JE NACH JAHRESZEIT UND WOCHENTAG.

HESSISCHER UND BAYERISCHER KÄSE

Handkäse[8] mit Musik, dazu Brot und Butter[8]	€ 5,40
Handkäse[8] modern 1 Stück Handkäse mit weißen, roten und grünen Zwiebeln, dazu Musik, Butter[8] und Brot	€ 3,60
Dreierlei Käse mit Brot Handkäse[8], Obazda[8], Quark[8] mit frischem Sauerteigbrot und Butter[8]	€ 5,80
Würziger Obazda[8] mit 1 Brezel, Salatgarnitur	€ 9,80

...UND WAS SÜSSES ZUM NACHTISCH

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesoße[1,4,8] oder Eis[1,4,8]	€ 5,80
Kaiserschmarren mit Apfelkompott	€ 8,20
Gemischtes Eis[1,4,8] 3 Bällchen mit Schokostreusel	€ 3,00
Dalmatiner Eis 2 Bällchen Vanilleeis[1,4,8] mit Schokostreusel	€ 2,00
Hausgemachte Schokotarte (glutenfrei) mit einem Bällchen Vanilleeis[1,4,8] und Sahne	€ 5,80
Brauhaus Bierparfait mit Zimtsoße	€ 5,80
Heiße Schokolade mit Marshmallows	€ 4,20

Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten Allergenen erhalten Sie in unserer ALLERGENKARTE. Bitte fragen Sie Ihre Servicekraft.

BRAUHAUS STAMMGAST

Fühlen Sie sich wohl in unserem Haus, genießen unseren Service, unsere Produkte und unsere Angebote? Haben Sie Interesse regelmäßig aktuelle Informationen über das Brauhaus zu erhalten und an attraktiven Aktionen teilzunehmen? Dann werden Sie doch Brauhaus Stammgast.
Sie müssen nur die Stammgastkarte ausfüllen und bei Ihrer Servicekraft abgeben. Als Dankeschön erhalten Sie per Post einen Freibiergutschein.
Wir freuen uns auf Sie!

AKTIONEN UND TERMINE IM BRAUHAUS

Jeden Donnerstag ab 20:00 Uhr von September bis November und Januar bis Mai

LIVE MUSIK IN DER BRENNBAR

Jeden 3. Freitag im Monat von Januar bis April

RUSTIKALES SPANFERKELBUFFET

SCHÜSSEL LIVE 2019 "Des wird lusdisch"

Premiere 01.11., weitere Termine und Infos unter www.schuessel-live.de.

DAS KRIMINAL DINNER Termine und Infos unter www.das-kriminal-dinner.de/oberursel

WHISKY-TASTING 27. + 28.12.2019 und 03. + 04.01.2020, Karten hier im Brauhaus

MAGIC DINNER 29. + 30.01.2020, Karten hier im Brauhaus

WURSTWOCHEN im Januar

GRÜNKOHLWOCHEN im Februar

FASCHING HIMMEL & HÖLLE PARTY 2020 am 21.02.2020, Karten hier im Brauhaus

ITALIENISCHE NACHT IM BRAUHAUS am 4. April 2020

Bier meets Spagetthi Carbonara. Karten hier im Brauhaus

MEINBIERBRAUKURS mit unserem Braumeister Dietmar Schmitt von Januar bis Mai

jeden 1. Donnerstag im Monat um um 19.00 Uhr zum Preis von € 29,80 € pro Person

BRAUHAUS FESTLICH

FESTE FEIERN

Familienfeier, Firmenfeier, Weihnachtsfeier, Freundefeier oder Freudenfeier.
Wir bieten zu jedem Fest und jeder Feier den passenden Rahmen.

UNSER FAMILIENANGEBOT

Für Ihre Feier bieten wir attraktive Komplettarrangements mit Sektempfang, Menü, Getränken und Tischdekoration. Bei einem Termin vor Ort erstellen wir gerne Ihr individuelles Angebot.

TRAUUNGEN IM EIGENEN STANDESAMT UND HOCHZEITSFEIERN

Das Brauhaus verfügt über ein Trauzimmer, in dem von der Stadt Oberursel standesamtliche Trauungen durchgeführt werden. Wir arrangieren Ihnen gerne dazu einen Sektempfang und eine unvergessliche Feier im historischen Hochzeitssaal.

TAGUNGEN IN HISTORISCHEN RÄUMEN

Ihre Tagung inmitten der Oberurseler Altstadt. Fragen Sie nach unseren Tagungsangeboten!

GRUPPENANGEBOTE

Das Brauerseminar, bei dem Sie von unserem Braumeister in die Geheimnisse des Bierbrauens eingeweiht werden, inklusive Brauermahl und Getränkepauschale für € 68,00 pro Person (Mindestteilnehmerzahl 20 Pers.)

Das Brauermahl

Deftiges, heiß und kalt, soviel Sie wollen. Gedrechselter Bierradi als Vorspeise, Fleisch und Wurstspezialitäten mit Bratkartoffeln in der großen Pfanne als Hauptspeise und Käsewürfel als Nachspeise für € 63,00 pro Person inklusive Getränkepauschale. (Mindestteilnehmerzahl 20 Pers.)

Das Orscheler Ratsherrenmahl

Nach einer Vorspeise wird zum Hauptgang ein ganzes Spanferkel serviert, das im Biersud gegart wurde. € 49,60 pro Person inklusive Speisen und Getränkepauschale (Mindestteilnehmerzahl 25 Pers.)

Küche durchgehend warm & kalt
von 11.30 bis 23.00 Uhr
So bis 22.00 Uhr

Öffnungszeiten:
Mo – Do 11.00 – 24.00 Uhr
Fr 11.00 – 1.00 Uhr
Sa 10.00 – 1.00 Uhr
So 10.00 – 23.00 Uhr
kein Ruhetag

Alt-Oberurseler Brauhaus
Ackergasse 13 • 61440 Oberursel
Tel: 0 6171 – 5 43 70
www.meinbier.de

Gestaltung & Druck: www.design-pro-mille.de • Auflage 1000/ Oktober 2019

Wir bedanken uns für Ihren Besuch und freuen uns auf ein Wiedersehen!