

• RESTAURANT •



Oelder Brauhaus

CREATIVE • CRAZY • FOOD



Mehr
ALS NUR EIN BRAUHAUS



Oelder Brauhaus
CREATIVE • CRAZY • FOOD

BEI UNS NUR

BARGELDLOSE ZAHLUNG

CASHLESS PAYMENT ONLY

KARTENZAHLUNG ->

EC - VISA - MASTER - AMERICAN EXPRESS - MOBILE PAYMENT

Getränke - Seite 3

Speisekarte Ghostkitchen - Seite 11

Speisekarte Oelder Brauhaus - Seite 15



Getränke

RESTAURANT



Oelder Brauhaus

CREATIVE • CRAZY • FOOD



CREATIVE CRAZY FOOD

Im Herzen von Oelde

Mehr
ALS NUR EIN BRAUHAUS

GESARIS

Apfelschorle	0.33l	4.30
Zitrone	0.33l	4.30
Orange	0.33l	4.30
Land-Limo	0.33l	4.30

GESARIS WASSER

Classic 0.33l	3.90
Still 0.33l	3.90
Classic 0.66l	7.50
Still 0.66l	7.50

SCHWEPPE

Bitter Lemon	0.2l	3.70
Ginger Ale	0.2l	3.70
Tonic Water	0.2l	3.70

SAFTSCHORLEN

kleine Schorle 0.2l	3.50
große Schorle 0.5l	7.50

Orange
Banane
Kirsche
Maracuja
Johannisbeere
Rhabarber



COLA

Coca Cola	0.3l	3.80
Coca Cola	0.5l	6.10
Cola Zero	0.3l	3.80
Cola Zero	0.5l	6.10



Location

Am Markt 3
59302 Oelde
Call 02522 83 29 63 0
www.oelder-brauhaus.de
www.ghostkitchen-oelde.de

BrauZuhause

JEDEN TAG
ZU DEN NORMALEN
ÖFFNUNGZEITEN

Bestellt euch eure Brauhausgerichte
für Zuhause
anrufen - bestellen - abholen

Gutscheine

WAS KANN MAN BESSER
VERSCHENKEN ALS
GEMEINSAME QUALITY TIME?

GUTSCHEINE BEKOMMT IHR
BEIM SERVICE



KAFFEE

Kaffee Crema 3.30
Aromatisch. Fein. Authentisch.

Espresso 3.20
Würzig. Harmonisch. Authentisch.

KAKAO

Kakao 4.90
kleiner Kakao 3.30
plus Sahne 1.50

KAFFEEGETRÄNKE

Cappuccino 3.80
Milchkaffee 4.90
Latte Macchiato 4.90
Espresso Macchiato 4.30
doppelter Espresso 4.90



* **Sandwich**
BAGUETTE
wie Frühstück,
nur geiler

An Markttagen
9:30-11:30 Uhr

TEE UND INFUSION

Tee von KEO 3.50
• Assam
• Earl Grey
• Grüner Tee

Kräuter von KEO 3.50
• Pfefferminz
• Kamille
• Kräuterharmonie

Früchte von KEO 3.50
• Pflaume Zimt
• Rooibos Karamell
• Erdbeer Zitronengras
• Insel der Sinne (Ingwer, Süßholz)

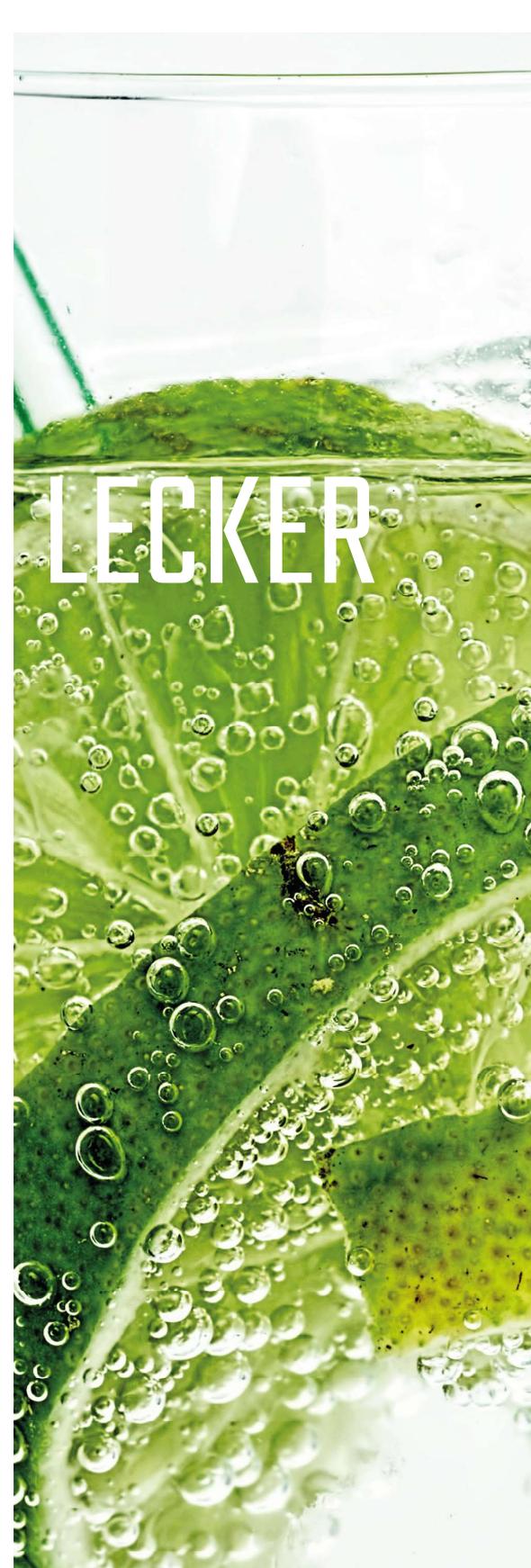


Frühstücken *

könnt ihr an den Markttagen
Dienstag und Freitag von
9:30-11:30 Uhr bei uns.

Vom 01.Mai-30.September
an Markttagen von
9:30-12:00 Uhr geöffnet.
Bei richtig gutem Wetter
auch ausserhalb
der Saison.





LECKER

SPRITZ APERITIF

Brauhaus Cocktail 6.90

Orangensaft / Bitter Lemon / Cassis
Sirup -alkoholfrei-

Rhabarber Spritz 7.90

Frizzante / Rhabarbersaft /
Rharbarberlikör / Limette / Minze

Aperol Spritz 7.90

Aperol / Frizzante / Soda / Orange

Aperol Sparkling Apple 7.90

Aperol / Lime Juice / Apfelsaft /
Soda

Hugo 7.90

Holundersirup / Frizzante / Limette /
Minze

Lillet Buck 7.90

Lillet / Ginger Ale / Limette

Lillet Lemon 7.90

Lillet / Bitter Lemon / Zitrone

Lillet Roseberry 7.90

Lillet Rose / Wild Berry / Himbeere

Dejavu 7.90

GingerAle / Dejavu / Orange

Brauhaus Welcome 6.90

GingerAle / Lime Juice / Minze /
Himbeere / Zitrone -alkoholfrei

Brauhaus Welcome 7.90

Secco Verde / Lime Juice / Minze /
Himbeere / Zitrone

LIMOMENT

Apfel Rose 0.33l 4.30

Apfel Minze 0.33l 4.30

Birne Grüntee 0.33l 4.30

Rhabarber-Holunder 4.30

Kirsche-Waldmeister 4.30

Johannisbeere-
Rosmarin 4.30

RICHARD `S SUN

Peach 0.33l 4.30

Pomegranate 0.33l 4.30

Acai & Lime 0.33l 4.30

Lemon 0.33l 4.30

PROVIANT

Zitronen
Limo 0.33l 4.30

Zitrone Ingwer
Limo 0.33l 4.30

Apfelschorle
trüb 0.33l 4.30

Kirsche Granatapfel
Schorle 0.33l 4.30

Maracuja Orangen
Schorle 0.33l 4.30



COCKTAILS

Caipirinha 9.50

Mojito 9.50

Cuba Libre 9.50

Razz Mojito 9.50

Ipanema alkoholfrei 7.90

LONGDRINKS

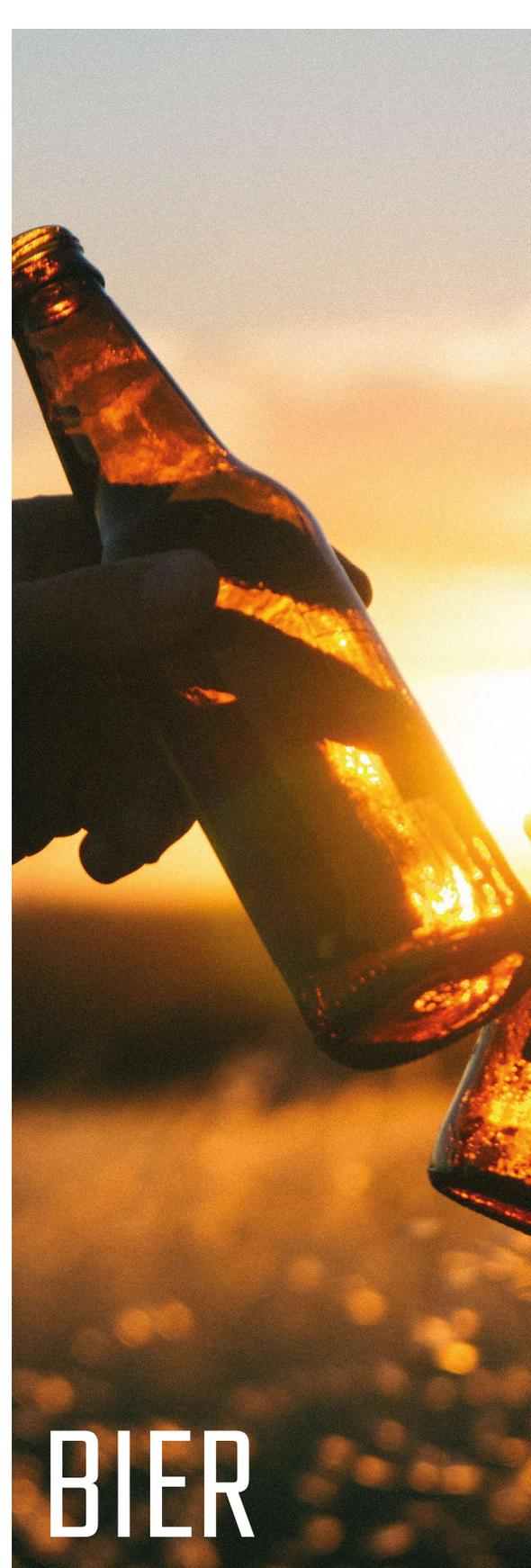
Gin Tonic 8.90

Bacardi Razz Sprite 8.90

Vodka Johannisbeere 8.90

Vodka Orange 8.90

Rum Cola 8.90



BIER

DIE POTT'S BRAUEREI IST SEIT SIEBEN GENERATIONEN EIN FAMILIENBETRIEB, DER MIT SEINER STARKEN HEIMATVERBUNDENHEIT FÜR DIE REGION STEHT. HEUTE UND IN ZUKUNFT LEBT DIE BRAUERFAMILIE POTT FÜR EINE TRADITIONSREICHE, HANDWERKLICHE BRAUKUNST.

CHIMAY

Rouge 0.33l 5.50

ein kupferfarbenes Bier mit einem Alkoholgehalt von 7 %. Es ist das älteste der heutigen Chimaybiere. Es hat einen sanften, fruchtigen Geschmack.

Triple 0.33l 5.90

ein bernsteinfarbenes Tripel mit einem Alkoholgehalt von 8 %. Es ist das jüngste der heutigen Chimaybiere.

Bleue 0.33l 6.50

ein dunkles Bier mit 9 % Alkohol. Chimay bleue reift noch während einiger Jahre in der Flasche.

EXOTEN

Lindemans Kriek 0.25l 4.90

Mogonzo Kokos 0.33l 5.50

POTTS FASS BIER

Pilsener 0.3l 3.90
0.5l 5.90

helles Landbier 0.3l 3.90
0.5l 5.90

dunkles Landbier 0.3l 3.90
0.5l 5.90

Weizen naturtrüb 0.3l 3.90
0.5l 5.90

Weizen alkoholfrei 0.3l 3.90
0.5l 5.90

FLASCHENBIER

Pott's Pils alkf. 0.33l 3.90

Pott's Leeze alkf. 0.33l 3.90

Pott's Land alkf. 0.33l 3.90

Pott's Urstoff 0.33l 3.90

Augustiner Lager 0.5l 6.50

Augustiner Edelstoff 0.5l 6.50

BIERCOCKTAILS

Weizen Hugo 0.3l 6.50

Pott's Weizen / Holundersirup / Limette / Minze

Land Lady 0.3l 6.50

Pott's Landbier / Himbeersirup / Himbeeren

Biermixgetränke vom Fass (Radler, Alster, Tango, Bananenweizen, Landcola ect.) könnt ihr natürlich auch beim Service bestellen.





OFFENER WEIßWEIN

Riesling QbA trocken

Thomas Hensel - Bad Dürkheim Pfalz

Zitrusaromen, würzige Bauernäpfel,
frisch, knackige Säure

0.1l 3.60 0.2l 6.80 1.0l 32.50

Grauburgunder QbA trocken

Weingut Julius Zotz - Baden

Melone, Zitrus, feiner Schmelz,
angenehme Säure

0.1l 3.80 0.2l 7.10 1.0l 33,60

Rivaner QbA feinherb

F.Kiefer-Kaiserstuhl Baden

Maracuja, Mango, Muskatnuss

0.1l 4.10 0.2l 7.80 0.75l 28,20

OFFENER ROTWEIN

Barón Ladrón DOC

Barón Ladrón - Rioja Spanien

Beeren, Pflaumen, Holzaromen

0.1l 4.10 0.2l 7.80 0.75l 28.20

„Il Mio“ Primitivo IGT

Il Mio - Italien Apulien

fruchtig, würzig, dunkle Kirschen,
saftig

0.1l 4.10 0.2l 7.80 1.0l 36.70

Rotwein Cuvée halbtrocken

Winzerverein Deidesheim - Pfalz

beerig, würzig, unkompliziert

0.1l 4.10 0.2l 7.80 1.0l 36.70



OFFENER SECCO

Secco Verde

Holz-Weisbrodt - Pfalz

Apfel, Zitrus, leicht

0.1l 4.10 0.2l 7.80 1.0l 36.70

Secco Rosé

Holz-Weisbrodt - Pfalz

Brombeeren, Sauerkirsche, prickelnd

0.1l 4.10 0.2l 7.80 1.0l 36.70

OFFENER ROSE

Heimatliebe feinherb

Weingut Julius Zotz - Baden

Erdbeere, Himbeere, Johannisbeere

0.1l 4.20 0.2l 8,20 0.75l 30.10



Wein *special*

Alle unsere Weine auch zum mitnehmen
für euch daheim.

Alle Weine für 50% des Preises als außer Haus-Wein



EIN
FLÄSCH
CHEN

WEIN ZUM THAI

Weiß

Busenfreunde Cuvee weiß

Weingut Bus - Pfalz

feinherb, Äpfel, Litschi, floral

0.75l 33.70

Sauvignon Blanc QbA

Seebrich - Rheinhessen

Zitronengras, Stachelbeere,
Johannisbeere

0.75l 34.20

Muschelkalk Weißburgunder

Weingut Bus - Pfalz

Aprikose, Zitrus, sprizige Säure

0.75l 28.40

Rose

Bussi Rose Cuvée

Weingut Bus - Pfalz

Himbeeren, Kirsche, Zitrus

0.75l 33.60

Rot

1479 Domina

Weingut Nelles - Ahr

rote Früchte, Fülle, samtig

0.75l 36.70

Justo Appassito IGT

Cesari - Gardasee

Kische, Pflaume, saftig

0.75l 35.20

WEIN ZUM STEAK

Weiß

Eschendorfer Lump Silvaner

A.Sauer - Franken

Stachelbeere, Kiwi, Birne

0.75l 30.90

Blanc de Noir

Eric Manz - Rheinhessen

Nuss, Granatapfel, cremig

0.75l 33.70

Entrechuelos Chardonnay

Miguel Domecq - Andalusien

Aprikose, Mango, Zitrus,
Orangenschale

0.75l 30.90

Rot

Mara Valpocella Ripasso

Cesari - Gardasee

Rosinen, würzig, vollmundig

0.75l 39.00

Cuvée Lui Crianza DOC

Bodegas Ugarte - Rioja

Vanille, Pflaumen, Johannisbeeren

0.75l 39.00

Aufwind Cuvée

Thomas Hensel - Pfalz

Zwetschgen, Räucherspeck, Pfeffer

0.75l 40.50



Druffel

Stromberger Pflaume	2cl	
Mandelkirsch Likör	2cl	
Holunderblüte Likör	2cl	
Pflaumenbrand	2cl	
Williamsbirnenbrand	2cl	
Pflaume mit Aquavit	2cl	3.70

Kräuter

Bachmann	2cl	
Swarte Magen	2cl	
Ramazotti	2cl	
Fernet Branca	2cl	3.70



EIN
FLÄSCHCHEN

WEIN ZUM BURGER

Weiß

Grauburgunder QbA

Salwey - Baden

kernig, frisch, leicht

0.75l 33.70

Protos Verdejo DO

Protos Ribera del Duero - Spanien

tropische Früchte, Zitrus, Anis

0.75l 29.90

Rose

Protos Rosado DO

Protos Ribera del Duero - Spanien

Erdbeere, Himbeere, fruchtig

0.75l 29.90

Rot

Black Hole Cuvée

Eric Manz - Rheinhessen

Dornfelder, Merlot, Waldbeere,
Herzkirosche

0.75l 34,20

Merlot Pays d'Oc IGP

Domaine de Valent Valée de Gardie
-Frankreich

Waldbeere, Veilchen, Kräuter

0.75l 33.10

AGNUS DOC

Valdelana Rioja - Spanien

Beerenfrüchte, Veilchen, Kräuter

0.75l 35,20

WHISKEY

Whiskey single malt

Handverlesene wechselnde Sorten,
der Service hilft dir gerne weiter

10 Jahre 4cl 10.00

12 Jahre 4cl 10.00

18 Jahre 4cl 17.80

Weinbrand

Dujardin Imperial VSOP

4cl 6.20

Hennessy V.S. Cognac

4cl 8.30



Likör

Luxardo Sambuca 2cl 3.70

Baileys on Ice 4cl 6.30

Bärenjäger 4cl 5.90

Brand

Linie Aquavit 2cl

Ganz Alter Schneider 2cl

Schwarze Wacholder 2cl

Il Moscato Grappa 2cl

Three Sixty Vodka 2cl 3.70



GHOSTKITCHEN

WWW.GHOSTKITCHEN-OELDE.DE

Speisekarte

**HIER FINDET IHR ALLE
UNSERE KLEINEN UND
GROSSEN PROJEKTE, DIE
SICH UNSERE KÖCHE
IMMER WIEDER
EINFALLEN LASSEN.
GESUND, VERRÜCKT,
SAISONAL,
AUSSERGEWÖHNLICH!
DAS IST UNSERE
GHOSTKITCHEN.**



FUTTERN WIE BEI MÜTTERN

PLATTE FÜR OMA HELGA UND OPA HANS

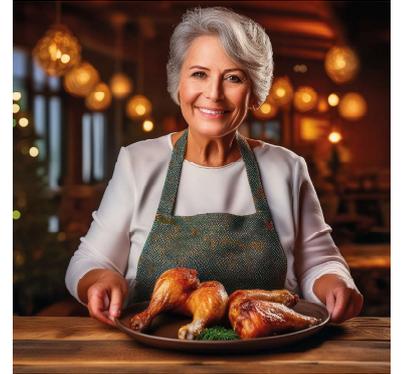
Vier richtig zarte
Hähnchenschenkel
mit krosser Haut /
Möhren-Apfel Salat
Für 2 Personen

PLATTE FÜR TANTE AGATHE UND ONKEL LUDGER

500g butterweicher
Schweinebraten
mit dunkler Bratensoße /
nordischer Krautsalat nach
geheimen Familienrezept
Für 2 Personen

PLATTE FÜR VATTERN UND DIE MUTTI

700g saftige Spareribs
karamellisiert in BBQ-Soße /
Gurken-Dill Salat
Für 2 Personen



Wat gibbet denn dazu?

Bei allen Platten, Pommes „bis zum Abwinken“.
Mit Mayo, Ketchup und zusätzlicher Soßenauswahl
aus der Tube. Natürlich nur die „Guten“, die die
Vorratskammer so hergibt!

Was ist mit den Blagen?

Pro Platte gibt es einen
Räuberteller dabei, aber nur für
ein Kind, bis fünf Lenze. Zum
Schluss gibt es auch noch eine
Kugel Eis.

Was ist, wenn Horst-Kevin die Mutti alleine besucht?

Mach dir keinen Kopf, halbe
Platte kriegst du für 19,90€.
Für 1 Person

Was ist letzter Preis? ★★

Kein Bla Bla und kein Schnick
Schnack – **Jede Platte 37,90€**

Ich mag aber keine Möhren!

Nimmst du halt einen anderen
Salat, aber ab jetzt wird
gegessen, was auf den Tisch
kommt.

ONO BOWLS

ONO BOWLS

wähle deine Aromatik

Vol.1

Paprika-Zwiebel / Mango /
Apfel / Granatapfel /
Röstzwiebel-Erdnuss /
Schwarzer und weißer Sesam
Koriander

Vol.2

Esterhazy Gemüse / Ananas /
Mango / Zucchini / Mandel /
Blauer Mohn / Cranberry

Vol.3

Süßkartoffel-Teriyaki /
Avocado / Frühlingslauch /
Kürbiskern / Edamame /
Granatapfel / Kresse

Vol.4

Bambus-Ingwer-Austernpilz /
Frühlingslauch / Goma
Wakame Alge / Wasabi Erbse
Mungo Sprosse

Vol.5

Möhre-Blumenkohl / Zucchini
Chia Same / Cashewkern /
Feige / China Rose Sprosse

Vol.6

Esterhazy Gemüse / Avocado
Mandel / Edamame /
Blaubeere / Physalis / Minze

Superbowl 1

Paprika-Zwiebel / Mango /
Ananas / Mandel / Avocado /
Frühlingslauch / Granatapfel /
Mungosprosse / Cashewkern /
Edamame / Minze **+4.50**

Superbowl 2

Schwarzer und weißer Sesam
Koriander / Esterhazygemüse
Kürbiskern / Bambus-Ingwer-
Austernpilz / Goma Wakame
Alge / Wasabi Erbse /
Zucchini / Feige / China Rose
Sprosse / Blaubeere /
Physalis **+ 4.50**

wähle deine Basis

Grünzeug

oder

Thai Duftreis

oder

Thai Duftreis und Grünzeug

wähle dein Dressing

Himbeer-Walnuss-Teriyaki

vegan

Weißer

Pfirsich-Sesam-Wasabi

vegi

Erdnuss-Mango

vegi

Honig-Senf-Blutorange

vegi

Mango-Vanille-Chili

vegi

Alle Kombinationen aus
Aromatik, Basis und
Dressing

16.50

wähle dein Topping

Hähnchenbrustfilet
Streifen

6.90

Tofu Würfel,
geräuchert

7.90

Entenbrust
Streifen, geräuchert

10.90

Roastbeef
Streifen

12.50

Lachs Würfel,
geräuchert

12.50

Gambas

12.50



Grünzeug

UNSER GRÜNZEUG BESTEHT AUS
RUCOLA / EICHLATT ROT / LOLLO ROSSO
LOLLO BIANCO / ENDIVIE / RADICCHIO
FELDSALAT / FRISÉE / BLATTSALAT



KOREAN BBQ

VORSPEISE

Asiatische RKB 9.90
optional buchbar



GRILLAUSWAHL FISCH

Gambas 12.90
26/30er 7 Stk.
King Prawns 20.90
8/12er 3 Stk.
Filet vom 26.90
Wolfsbarsch 200g
Filet von 26.90
der Dorade 200g

ZU ALLEM SERVIEREN WIR
THAIDUFTREIS, SWEET-CHILI
SOÛSE, HAUSGEMACHTES
KIMCHI, SOJA SOÛSE,
CHILI CRUNCH UND
SAMBAL DELEK

Nur mit Vorbestellung!

**AB 2 PERSONEN BUCHBAR
BIS 14:00 UHR
VORBESTELLEN**

**ABENDS
AB 18:00 UHR
AN EXTRA KOREANISCHEN
GRILLTISCHEN GRILLEN**

GRILLAUSWAHL FLEISCH

Hühnchenbrust
Filet 200g 10.90
Schweinerücken
200g 10.90
Rinderhüfte
200g 22.90
Kalbsrücken
200g 23.90
Entrecote
200g 23.90
Entenbrust
Filet 200g 26.90
Roastbeef
200g 27.90
Rinderfilet
200g 34.90
Lamm
Rücken 200g 33.90

BEILAGEN

Wir empfehlen eine Ono
Bowl (für 2 Personen)





Oelder Brauhaus

CREATIVE • CRAZY • FOOD

Speisekarte

KLEINES UND STARTER

SUPPEN

RKB 9.90

Bouillon / Tafelspitz / Esterhazy
Gemüse / Frühlingslauch /
Kresse / Mungosprossen

Tom Kah 9.90

Thailändische Kokosmilchsuppe
/ Austernpilze / Erdnussöl /
Koriander / Frühlingslauch

Tom Kah Gai 11.90

Thailändische Kokosmilchsuppe
/ Hühnchenbrustfilet /
Austernpilze / Erdnussöl /
Koriander / Frühlingslauch

STARTER

Warmer Ziegenkäse 15.90

im Blätterteig / Salatbouquet /
Oliventapenade

Bánh Cuôn 15.90

hausgemachte und frittierte
Vietnamesische
Frühlingsrollen
2 Stück / Reispapier / Sellerie
Lauch / Karotte / Garnele /
Rindfleisch / Koriander

Dazu bekommt ihr
Sweet-Chili Soße,
Kikoman Soja Soße,
Chili Crunch und
Sambal Oelek

Falsche Schnecken 18.90

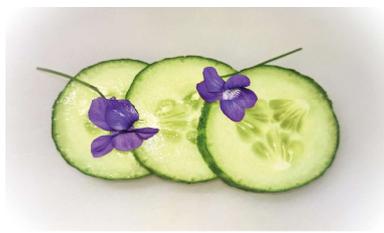
100g / Rinderfiletspitzen /
überbacken / Gorgonzola

Tatar 19.90

vom irländischem Rinderfilet
als Bausatz / Eigelb /
Cornichons / Schalotten /
knusprige Kapern / Dijon Senf

King Prawns 22.90

mit hausgemachter Aioli und
Chili Dip
3 Stück 8/12 Größe / wie Gott
sie schuf / Salatbouquet /
Himbeer-Walnuss-Dressing



CARPACCIO

Carpaccio 18.90

von der getrüffelten Roten Beete
Rucola / Parmesan / Olivenöl /
Aceto Balsamico / Fleur de Sel /
knusprige Kapern / Trüffelöl

Carpaccio 19.90

vom Brauhaus gebeizten Lachs
Radicchio /
Kartoffel-Karottenrösti /
Ananas- Maracuja Marinade

Carpaccio 19.90

vom Rinderfilet
frisch geklopft / Rucola /
Parmesan / Olivenöl / Aceto
Balsamico / Fleur de Sel /
knusprige Kapern



HEALTHY FOOD

GEILES GRÜNZEUG

kleiner Brauhaus Salat 14.90

Blattsalate / Chicorée /
Kirschtomaten / Mozzarella /
geröstete Sonnenblumenkerne/
Oliven / Rote Beete Sprossen /
Kräutercroutons / Orangenfilets

großer Brauhaus Salat 16.90

Blattsalate / Chicorée /
Kirschtomaten / Mozzarella /
geröstete Sonnenblumenkerne/
Oliven / Rote Beete Sprossen /
Kräutercroutons / Orangenfilets

mit gebratenem
Hähnchenbrustfilet plus 10.90

mit Ziegenfrischkäse
und Peperoni plus 10.90

mit gebratenen Gambas
in Knoblauchöl plus 12.90

mit gebratenem Bio
FairTrade Tofu plus 10.90

mit kleinem Schnitzel plus 10.50

mit Rinderfiletspitzen
100g plus 15.90

mit King Prawns
(8/12 Größe / wie Gott
sie schuf / 3 Stk) plus 21.90

Deine *Lieblings*dressings
zur Wahl:

Balsamico
Honig-Dijon Senf
Himbeer-Walnuss
Pfirsich-Sesam

PHO SUPPEN

Pho 16.90

Vietnamesischer Gewürzsud /
Glasnudeln / Esterhazy Gemüse
/ Bambussprossen / Ingwer /
Austernpilze / Frühlingslauch /
Röstzwiebeln / Koriander /
Radiccio

Rinderbrühe (zum Aufgießen)
Vietnamesische
Rinderkraftbrühe / Zitronengras
/ Thai Basilikum

immer dabei zum schärfen und
aromatisieren
Mushroom-Soja Soße / Chili
Paste / Chilis mit Erdnüssen in
Öl

mit geräuchertem Tofu plus 10.90

mit zart gegartem
Rinder Tafelspitz plus 11.90

mit Hähnchen in
krosser Pancopanade plus 10.90

mit gedämpften
Garnelen plus 12.90

mit Lachsfilet in
krosser Pancopanade plus 11.90



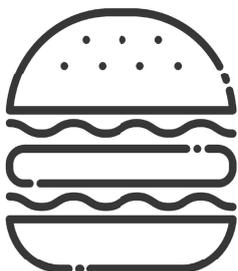
Pho Suppen

EIN ZAUBERTRANK BEI LIEBESKUMMER
ODER BAUCHWEH UND WEHWEHCHEN?
ALS ALL DAS GILT DER STREET FOOD TREND PHO
IN VIETNAM. DAS NATIONALGERICHT IST ZU DEM
LIFESTYLE TREND GEWORDEN UND DIESE
ESSENSINNOVATION BRINGEN WIR EUCH NACH OELDE





BEST BURGER IN TOWN



BURGER

Der Oldtimer 14.90

Sesam Bun / 200g
Rindfleischpatty / Blattsalat /
Emmentaler / Gurke / Tomate /
Portwein-Zwiebel Relish /
Ketchup / Senf

Der Gnadenlose 14.90

Mehrkorn Bun / 200g
Rindfleischpatty / Blattsalat /
Emmentaler / Peperoni / Tomate
Portwein-Zwiebel Relish /
Chili Soße

Der Asia-Gourmet 14.90

Sesam Bun / 200g
Rindfleischpatty / Chicorée /
Rucola / Gouda /
Mungosprossen / Frühlingslauch
Erdnussbutter / Sweet-Chili
Soße

Der Frauenversteh'er 14.90

Brioche Bun / 200g
Hühnchenbrustfilet / Rucola /
Mozzarella / Gurke / Paprika /
Cocktailsoße / Kräuterschmand

Pulled Pork 14.90

Brioche Bun / 220g Pulled Pork /
Esterhazy Gemüse / BBQ /
Radicchio

Pulled Beef 15.90

Mehrkorn Bun / 220g Pulled Beef
Esterhazy Gemüse / BBQ /
Radicchio / regionaler Bärlauch

Der Krosse 15.90

Sesam Bun / 200g
Hühnchenbrustfilet in
Kellogspanade / Blattsalat /
Gouda / Tomate /
Portwein-Zwiebel Relish / BBQ

Der Exotische 15.90

Mehrkorn Bun / 200g
Schweinefleischpatty / Bacon /
Blattsalat / Cheddar / Tomate /
Gurke / Portwein-Zwiebel Relish
Cocktailsoße / gebratene
Ananas

Der Brauhaus Bacon 15.90

Mehrkorn Bun / 200g
Rindfleischpatty / Bacon /
Blattsalat / Emmentaler /
Tomate / Gurke / Peperoni /
Portwein-Zwiebel Relish /
Tomaten-Salsa

Der Edelmütige 39.90

Brioche Bun / 200g Rinderfilet /
Gambas / Blattsalat / Rucola /
Emmentaler / Tomate / Gurke /
Trüffelöl / Tomaten-Salsa

Kein Bock auf Beef?

ALLE BURGER GIBT ES AUCH MIT:

VEGAN

-**BIO FAIR TRADE TOFU-PATTY**
-**BERGLINSEN-TOMATE-DINKEL-PATTY**
-**GEMÜSESCHNITZEL-PATTY**

**WENN EUER BURGER KÄSE ENTHÄLT,
VERWENDEN WIR VEGANEN KÄSEERSATZ**

VEGI

-**BLUMENKOHL-KÄSE-PATTY**
-**RUCOLA-SÜBKARTOFFEL-PATTY**

Burger Spezial

Für den großen Hunger
doppelt Fleisch und doppelt
Käse (ausgenommen der
Edelmütige)

PLUS 9.50

Unsere Burger sind aus erstklassigem Fleisch und werden medium serviert.

BEILAGEN FINDET IHR AUF UNSER BEILAGENSEITE TÜPFELCHEN

BEST SCHNITZEL IN TOWN

Falsches Wiener 18.90
vom Schweinerücken / in
Butter souffliert / Panco
Paniermehl / Kräuterdipp

Echtes Wiener 23.90
vom Kalbsrücken / in Butter
souffliert / Panco Paniermehl
/ Kräuterdipp

Lammrücken 33.90
aus Neuseeland
200g *Larzeit 35min*

Barbarie Entenkeule 23.90
aus Frankreich
180g *Larzeit 35min*

TURF

Hüfte aus Uruguay 22.90
200g *Larzeit 20min*

Rumpsteak 27.90
aus Paraguay
200g *Larzeit 20min*

Filet 34.90
Färse aus Hamburg
200g *Larzeit 20min*

Entrecôte 37.90
Dry Age aus Irland
300g *Larzeit 35min*

T-Bone 57.90
Dry Age aus Irland
600g *Larzeit 45min*



SURF

Goldbrasse 26.90
/Dorade
aus Italien
Filet mit Kräuteröl
180g *Larzeit 20min*

Loup de Mer 26.90
/Wolfsbarsch
aus Frankreich
Filet mit Kräuteröl
180g *Larzeit 20min*



**SURF
& TURF**



BEILAGEN FINDET IHR AUF UNSER BEILAGENSEITE TÜPFELCHEN

DAS TÜPF ELCHEN

MAYO UND SO

Mayonnaise	1.60
Ketchup	1.60
Limetten-Curry-Mayo	1.80
Whiskey-Ketchup	1.80
Chili-Mayo	1.80
Trüffel-Mayo	2.50
Vegane Mayo (auf Kichererbsenbasis)	1.80



LECKERE BEILAGEN

Thai Duftreis	4.90
Pommes	5.90
Onion Rings	5.90
Ofenkartoffel mit Kräuterschmand	5.90
Kartoffel-Gurken- Salat	6.50
Risottokroketten	6.90
Süßkartoffelpommes	6.50

GRÜNZEUG UND CO

gebratene Champignons	5.90
Honig Möhren	5.90
Blumenkohl in Buttersud	6.50
Speckbohnen	6.50
Beilagensalat	6.50

VON SOÛE BIS CHUTNEY

Zwiebelrelish	3.50
Salsa	3.50
BBQ Soße	3.50
Kräuterbutter	3.50
Hollandaise	4.50
Pfefferjus	4.50
Portweinjus	4.50



VON MAYO BIS SOÛE * ALLES HAUSGEMACHT!





CURRY

Gelbes Curry 25.90

Paprika / Zuckerschoten /
Babymais / Austernpilze /
Bambus / Ingwer /
Thailändischer Duftreis /
scharf

wahlweise mit

Gambas

Huhn

geräuchertem Tofu



Rotes Curry 25.90

geschmortes Rindfleisch /
Paprika / Zuckerschoten /
Babymais / Austernpilze /
Ingwer / Bambus /
Thailändischer Duftreis /
sehr scharf

Phuket Ente 27.50

Französische Barbarie
Entenkeule im Tempurateig /
Paprika / Zuckerschoten /
Babymais / Austernpilze /
Bambus / Ingwer /
Thailändischer Duftreis

WOK GERICHT

Pad Gai 25.90

Hähnchenbrustfilet /
Cashewkerne / Paprika /
Zuckerschoten / Babymais /
Frühlingslauch /
Thailändischer Duftreis
pikant

Pad King 26.90

geschmortes Rindfleisch /
Paprika / Zuckerschoten /
Babymais / Austernpilze /
Bambus / Ingwer /
Thailändischer Duftreis
pikant



VIETNAM

Bánh Cuôn 29.50

hausgemachte und frittierte
Vietnamesische
Frühlingsrollen
4 Stück / Reispapier / Sellerie
Lauch / Karotte / Garnele /
Rindfleisch / Koriander

Zu allen Thai-gerichten
bekommt ihr
Sweet-Chili Soße,
Kikoman Soja Soße,
Chili Crunch und
Sambal Oelek

Street Thai Style

Inspiziert vom jahrelangen Kochen mit einer thailändischen Hausfrau ist diese Art von Küche zu unserer Liebe geworden.

Die Aromen aus dem asiatischen
Raum sind beliebt und

üben eine Faszination aus, die auch in unserem Restaurant
einen festen Platz hat.

Eine bodenständige Küche, die so
in den Straßen von
Thailand zu finden ist.





**KLEINIG
KEITEN**

FLAMMKUCHEN WEIZEN

- Elsässer Art 13.90**
Schmand / Zwiebeln / Speck / Frühlingslauch
- Vegetarisch 13.90**
Schmand / Paprika / Mais / Kräuter / Weichkäse
- Spicy Herbs Vegan 13.90**
Hafercreme / Tomate / Kräuter / veganes Geschnetzeltes aus Erbsenprotein
- Hähnchen Kebab 13.90**
Knoblauchschmand / Hähnchen / Pfefferonie / Zwiebel / Tomate
- Lachs und Lauch 13.90**
Schmand / wildgefangener Lachs / Dill / Lauch / Zitrone

CURRY WURST

- Asiatische Curry Wurst 7.50**
Schärfegrad wählbar!
Für Jungs
Für Männer
Für Helden



Bitte beachtet, dass ihr für die Heldenversion 18 Jahre alt sein müsst und im vollen Besitz euer geistigen Kräfte.

KINDERKARTE

- Kinderburger 12.90**
Brioche Bun / Rinderpatty / Salatgurke / Mayonnaise / Ketchup / Gouda
- Nuggets 10.50**
vom Hühnchenbrustfilet
- Schnitzel 10.50**
vom Schweinerücken
- Nuggets 11.90**
vom Lachs

BEILAGEN

- Pommes 5.90**
- Blumenkohl 6.50**
- Möhrchen 5.90**
- Beilagensalat 6.50**

SOßEN

- Mayonnaise 1.60**
- Ketchup 1.60**
- Hollandaise 4.50**

NACHTISCH

- Kugel Eis 2.90**
- Vanille**
- Schoko**
- Erdbeere**



DESSERT

Azubi Dessert

Dreierlei Sorbet 11.90
mit Fruchtbouquet und
Haselnusskrokant

mit Secco Verde zum
aufgießen +3.00

**unsere Sorbets wechseln und
werden von unseren
Auszubildenen kreiert**

Belgische Waffel 13.90
frisch gebackene
Zimt-Nuss-Waffel
Puderzucker / Vanilleparfait

Kaiserschmarrn 13.90
Bourbon Vanilleeis /
Puderzucker



Frittiertes Vanilleeis 14.90
Kelloggs-Nuss-Panade /
Himbeercoulis

warme Apfeltarte 15.90
Vanilleparfait

Giotto Parfait 15.90
Himbeersoße / Schokosplitter
/ Karamellpopcorn /
Haselnusskrokant

Schokobrownie 15.90
warm / Himbeersorbet

DESSERT

Dein Brauhaus

Von léger bis fein – von Jubiläum
bis zur Weihnachtsfeier
– von Mittagessen mit Kollegen
bis zum Menü mit Investoren –
je nach Anlass und deinen Wünschen,
ob Taufe, Geburtstag,
Kommunion, Abschied-
Wir freuen uns deinen besonderen
Moment begleiten zu dürfen.

Räumlichkeiten

4-10 PERSONEN -> GALERIE
10-14 PERSONEN -> JOHANNESZIMMER
14-35 PERSONEN -> GUTE STUBE
14 – 50 PERSONEN -> HOPFENSAAL
80-100 PERSONEN -> BRAUHAUS EXKLUSIV
10-20 PERSONEN -> CLUBHAUS



Oelder Brauhaus
CREATIVE • CRAZY • FOOD



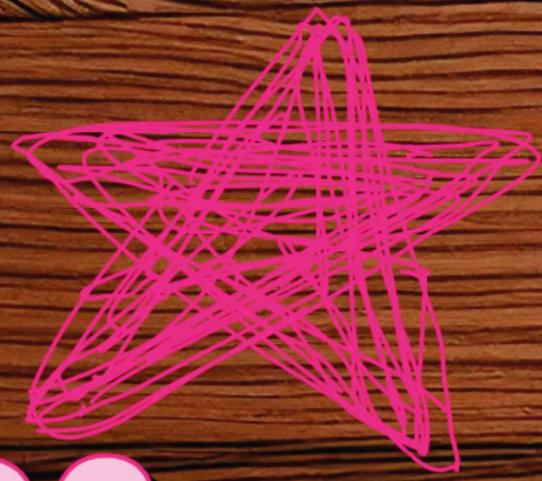
BEI UNS NUR

BARGELDLOSE ZAHLUNG

CASHLESS PAYMENT ONLY

KARTENZAHLUNG ->

EC - VISA - MASTER - AMERICAN EXPRESS - MOBILE PAYMENT



**Geiler
ABEND?**

*Bewerte uns
auf Google!*

Du hast Kritik und willst das
dir geholfen wird?

Dein direkter Draht zu uns:
chef@oelder-brauhaus.de