

THAI STEAKS BURGER AND BOWLS

Im Herzen von Oelde

Mehr
ALS NUR EIN BRAUHAUS



Öffnungszeiten

Mo,Mi,Do,Sa,So 12-14 / 18-23:00
Di & Fr / 9:30-14 / 18-23:00
Küche bis 21:00 Uhr



Location

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

RESTAURANT



Oelder Brauhaus

THAI • STEAKS • BURGER



GHOSTKITCHEN
www.lockdown20.de



www.lockdown20.de

GESARIS

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

SCHWEPPE

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



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

GESARIS WASSER

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

SAFTSCHORLEN

kleine Schorle 0.2l	3.50
große Schorle 0.5l	7.50

Orange
Banane
Kirsche
Maracuja
Johannisbeere



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

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)

KEO



KAFFEEGETRÄNKE

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



FRÜHSTÜCKS BUFFET

an den Markttagen 14.90
Dienstag und Freitag von
9:30-11:30 Uhr

- mit Meisterbrötchen,
Mehrkornbrötchen, Croissant
Pumpernickel und Baguette
- Müsli und Milch
Marmelade, Nutella, Honig
- gekochte Eier
- Kochschinken,
Räucherschinken,
Kernschinken, Salami,
Mortadella,
- Gouda, Mozzarella und
Emmentaler
- Gurke, Tomaten, Oliven,
Salat-Mix und Paprika

Getränke exklusive

Kinder bis 8 Jahre-> 1.50 pro

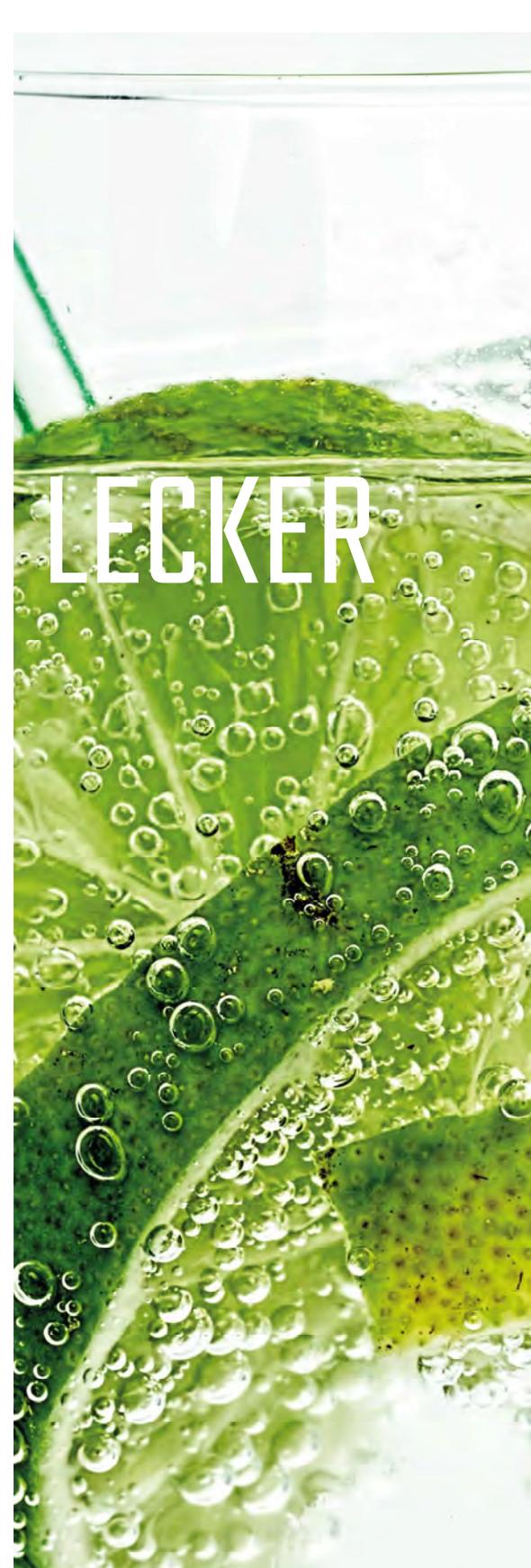
Lebensjahr



Frühstücken

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





LECKER

RICHARD`S SUN

Peach 0.33l	4.30
Pomegranate 0.33l	4.30
Acai & Lime 0.33l	4.30
Lemon 0.33l	4.30

real tea & fruit juice!
Sorgfältig gebrühter Tee, liebevoll
verfeinert mit Fruchtsaft aus
sonnenverwöhnten Früchten und
Bio-Rohrzucker

SPRITZ APERITIF

Brauhaus Cocktail	6.90
Orangensaft / Bitter Lemon / Cassis Sirup -alkoholfrei-	

Rhabarber Spritz	7.90
Frizzante / Rhabarbersaft / Rhabarberlikör / 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	

LIMOMENT

Apfel Rose 0.33l	4.30
------------------	------

Natürlich. Erfrischend. Köstlich.
Ohne Zuckerzusatz oder sonstige
Zusatzstoffe

Apfel Minze 0.33l	4.30
-------------------	------

Birne Grüntee 0.33l	4.30
---------------------	------

PROVIANT

Rhabarber Limo 0.33l	4.30
-------------------------	------

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
-----------------------------------	------

Die Berliner Fruchtmanufaktur
Proviant stellt seit 2009 natürliche
und leckere Smoothies aus 100%
hochwertiger Bio-Qualität her. Durch
den großen Andrang auf die
Produkte, sind in den
darauffolgenden Jahren Schorlen,
Limonaden und Colas
hinzugekommen.

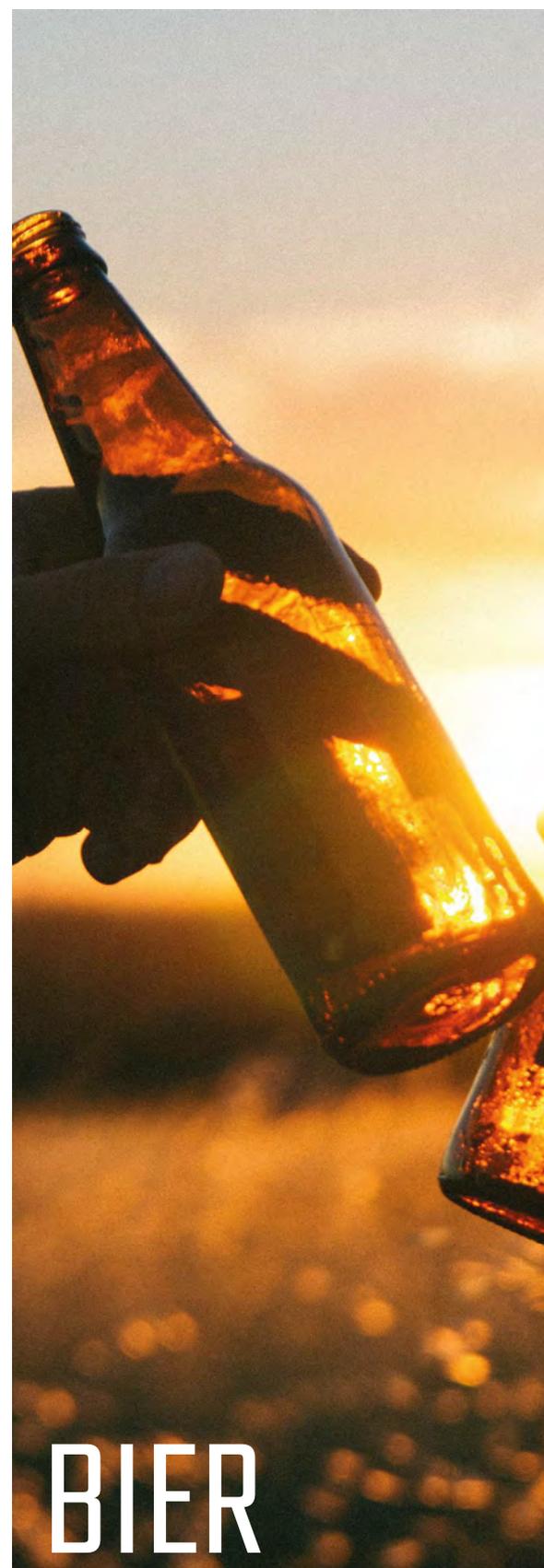


COCKTAILS

Caipirinha	9.50
Mojito	9.50
Cuba Libre	9.50
Razz Mojito	9.50
Ipanema	7.90

LONGDRINKS

Gin Tonic	8.90
Bacardi Razz Sprite	8.90
Vodka Johannesbeere	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 BRAUFAMILIE 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.

BIERCOCKTAILS

Weizen Hugo 0.3l 6.50

Pott's Weizen / Holundersirup / Limette / Minze

Land Lady 0.3l 6.50

Pott's Landbier/ Himbeersirup / Himbeeren

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

Augustiner Lager 0.5l 6.50

Augustiner Edelstoff 0.5l 6.50

SOMERSBY

Apple 0.33l 5.50

Blackberry 0.33l 5.50

Sparkling Rose 0.33l 5.50

Mango Lime 0.33l 5.50

Red Rhubarb 0.33l 5.50



BRAU ATELIER

Farmhouse Ale 0.33 5.50

Geschmack: fruchtig, leicht, erfrischend, Bittereinheiten: 22

Dinkel Märzen 0.33 5.50

Geschmack: malzaromatisch, karamellbetont, Bittereinheiten: 27

Hopfen Weisse 0.33 5.50

Geschmack: fruchtig, vollmundig, spritzig, Bittereinheiten: 40



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, Plaumen, 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, prickeld

0.1l 4.10 0.2l 7.80 1.0l 36.70

OFFENER ROSE

Enjoy life feinherb

Weingut Julius Zotz - Baden

Erdbeere, gelbe Früchte, Enjoy!

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

Zwetschggen, 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 FLÄSCH CHEN

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 & RUM

John B. Stetson 4cl 7.90

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

Rum

Ron Barceló 7.90
Imperial 4cl

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
Boudier Rhabarber 2cl 3.70
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



KLEINES UND STARTER



STARTER

RKB 9.50

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

Tom Kah 9.50

Thailändische Kokosmilchsuppe
/ Austernpilze / Erdnussöl /
Koriander / Frühlingslauch

Tom Kah Gai 10.90

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

Warmer Ziegenkäse 14.90

im Blätterteig / Salatbouquet /
Oliventapenade

Bánh Cuôn 15.50

Vietnamesische Frühlingsrolle
2Stück
Reispapier/ Sellerie / Lauch /
Karotte / Garnele / Rindfleisch /
Koriander / Sweet Chilisoße /
Mushroom-Sojasoße

Falsche Schnecken 16.90

100g / Rinderfiletspitzen /
überbacken / Gorgonzola

Tatar 19.90

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

King Prawns 21.90

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

CARPACCIO

Carpaccio 16.50

von der Kohlrabi
Radicchio / Wasabi / Pfirsich /
Sesam / Erdnuss / Röstzwiebeln
/ Kresse / Sprossen

Carpaccio 17.50

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

Carpaccio 18.50

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

Carpaccio 19.90

vom Oktopus
Radicchio /
Kartoffel-Karottenrösti /
Ananas-Maracuja Marinade

Carpaccio 19.90

von der geräucherten
Barbarie Ente
Rucola / Kürbiskernöl /
Oliventapenade / Croutons

Carpaccio von der Barbarie Ente

geräucherte
Barbarie Ente/ Rucola / Kürbiskernöl /
Oliventapenade / Croutons

€ 19,90

HEALTHY FOOD

GEILES GRÜNZEUG

Kleiner Brauhaus Salat 13.90

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



großer Brauhaus Salat 17.50

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

mit gebratenem
Hühnchenbrustfilet plus10.50

mit Ziegenfrischkäse
und Peperoni plus10.50

mit gebratenen Gambas
in Knoblauchöl plus11.90

mit gebratenem Bio
FairTrade Tofu plus10.90

mit kleinem Schnitzel plus 9.90

mit Rinderfiletspitzen
100g plus 15.90

mit King Prawns
(8/12 Größe / wie Gott
sie schuf / 3 Stk) plus 20.90

Deine *Lieblings* dressings
zur Wahl:

Balsamico
Honig-Dijon Senf
Himbeer-Walnuss
Pfirsich-Sesam

PHO SUPPEN

Pho 15.50

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 / Hoisin
Soße / Chili Paste / Chilis mit
Erdnüssen in Öl

mit geräuchertem Tofu plus10.90

mit zart gegartem
Rinder Tafelspitz plus10.90

mit Hühnchen in
krosser Pancopanade plus10.50

mit gedämpften
Garnelen plus11.90

mit Lachsfilet in
krosser Pancopanade plus10.90



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



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 +3.90€

Superbowl 2

Schwarzer und weißer Sesam
Koriander / Esterhazygemüse
Kürbiskern / Bambus-Ingwer-
Austernpilz /Goma Wakame
Alge / Wasabi Erbse /
Zucchini / Feige / China Rose
Sprosse / Blaubeere /
Physalis + 3.90 €

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 14.90

wähle dein Topping

Hähnchenbrustfilet 6.50
Streifen

Tofu geräuchert 7.50
Würfel

Entenbrust 9.90
Streifen, geräuchert

Roastbeef 11.50
Streifen

Lachs geräuchert 11.50
Würfel

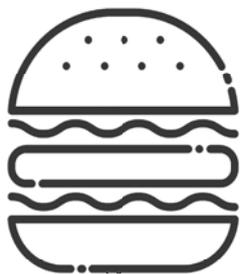
Gambas 11.50

Grünzeug

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



BEST BURGER IN TOWN



BURGER

Der Oldtimer 13.50

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

Der Gnadenlose 13.50

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

Der Asia-Gourmet 13.50

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

Der Frauenversther 13.50

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

Pulled Pork 13.50

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

Pulled Beef 14.50

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

Der Krosse 14.50

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

*Unsere Burger sind aus
erstklassigem Fleisch und
werden medium serviert.*

Der Exotische 14.50

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

Der Brauhaus Bacon 14.90

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

Der Edelmütige 37.90

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

BEST SCHNITZEL IN TOWN

Falsches Wiener 17.50

vom Schweinerücken / in
Butter souffliert / Panco
Paniermehl / Kräuterdipp

Echtes Wiener 22.50

vom Kalbsrücken / in Butter
souffliert / Panco Paniermehl
/ Kräuterdipp

BEILAGEN FINDET IHR ZWEI SEITEN WEITER 



Burgerspecial

+9.50 FÜR DEN GROßEN
HUNGER

doppelt Fleisch und doppelt Käse

Bitte kein Fleisch

ALLE BURGER
GIBT ES AUCH MIT

VEGAN

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

VEGI

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

SURF & TURF

TURF

Hüfte aus Uruguay 200g	21.90 <i>Larzeit 20min</i>
Rumpsteak aus Paraguay 200g	26.50 <i>Larzeit 20min</i>
Filet Färse aus Hamburg 200g	32.50 <i>Larzeit 20min</i>
Entrecôte Dry Age aus Irland 300g	35.90 <i>Larzeit 35min</i>
T-Bone Dry Age aus Irland 600g	57.90 <i>Larzeit 45min</i>



SURF

Goldbrasse /Dorade aus Italien Filet mit Kräuteröl 180g	25.50 <i>Larzeit 20min</i>
Loup de Mer /Wolfsbarsch aus Frankreich Filet mit Kräuteröl 180g	25.50 <i>Larzeit 20min</i>



FUTTERN WIE BEI MUTTERN

geschmorter Schweinebraten vom Duke of Berkshire aus Deutschland 250g	20.50
geschmorte Schweinerippchen vom Duke of Berkshire aus Deutschland 350g	20.50

BEILAGEN FINDET IHR EINE SEITE WEITER



Unsere Steakkarte wechselt regelmäßig

RARE/STARK BLUTIG

DAS FLEISCH WIRD KRÄFTIG ANGEBRATEN.

KALTER ROHER KERN.

MEDIUM RARE/BLUTIG

DAS FLEISCH WIRD BEI MITTLERER HITZE GEBRATEN, SO DASS ES IM KERN BIS AUF ETWA 55°C ERHITZT WIRD. ES ERSCHEINT DADURCH IMMER NOCH BLUTIG.

MEDIUM/ROSA

DAS FLEISCH WIRD BEI MITTLERER HITZE "AUF DEN PUNKT GEGART". ES WEIST IM INNEREN EINE TEMPERATUR VON MAXIMAL 65°C AUF UND IST VON AUßEN NACH INNEN GLEICHMÄßIG ROSA GEFÄRBT

Garstufen

MEDIUM PLUS

DAS FLEISCH WIRD AUF KLEINER HITZE LANGSAM GEBRATEN, SO DASS ES GEBRATEN IM KERN NUR NOCH GANZ LEICHT ROSA IST.

ES HAT IM KERN EINE

TEMPERATUR VON ETWA 85°C.

WELL DONE (NUR BUTTERFLY CUT)

DURCHGEBRATEN/GRAU

(BEI DIESER GARSTUFE ÜBERNEHMEN WIR KEINE VERANTWORTUNG UND DER KOCH HAT KURZZEITIG KEINE GUTE LAUNE ;))



DAS TÜPF ELCHEN

MAYO UND SO

Mayonnaise	1.40
Ketchup	1.40
Limetten-Curry-Mayo	1.60
Whiskey-Ketchup	1.60
Chili-Mayo	1.60
Trüffel-Mayo	2.30



VON SOÙE BIS CHUTNEY

Zwiebelrelish	3.20
Salsa	3.20
BBQ SoÙe	3.20
Kräuterbutter	3.20
Mango Chutney	3.40
Hollandaise	4.30
Pfefferjus	4.30
Portweinjus	4.30

LECKERE BEILAGEN

Thai Duftreis	4.90
Pommes	5.40
Onion Rings	5.40
Ofenkartoffel mit Kräuterschmand	5.40
Kartoffel-Gurken- Salat	5.90
Risottokroketten	6.40
Süßkartoffelpommes	5.90

GRÜNZEUG UND CO

gebratene Champignons	5.40
Honig Möhren	5.40
Blumenkohl in Buttersud	5.90
Speckbohnen	5.90
Beilagensalat	5.90



Trüffel Mayo

2.30

Passt super zu unseren
Süßkartoffelpommes

Brauhaus favorite

HAUSGEMACHTE, IN LIEBEVOLLER
KLEINARBEIT AUSGEARBEITETE
BBQ SOÙE UND SALSA SOÙE
NACH GEHEIMREZEPT
3.20



SUPPEN

Tom Ka 9.50
 Thailändische
 Kokosmilchsuppe /
 Austernpilze/ Erdnussöl /
 Koriander / Frühlingslauch

Tom Ka Gai 10.90
 Thailändische
 Kokosmilchsuppe /
 Hühnchenbrustfilet /
 Austernpilze/ Erdnussöl /
 Koriander / Frühlingslauch



CURRY

Gelbes Curry 23.90
 Paprika / Zuckerschoten /
 Babymais / Austernpilze /
 Bambus / Ingwer /
 Thailändischer Duftreis /
 scharf
 wahlweise mit
 Gambas
 Huhn
 geräuchertem Tofu

Rotes Curry 23.90
 geschmortes Rindfleisch /
 Paprika / Zuckerschoten /
 Babymais / Austernpilze /
 Ingwer / Bambus /
 Thailändischer Duftreis /
 sehr scharf

Phuket Ente 27.90
 Französische Barbarie
 Entenbrust im Tempurateig /
 Paprika / Zuckerschoten /
 Babymais / Austernpilze /
 Bambus / Ingwer /
 Thailändischer Duftreis

WOK GERICHT

Pad Gai 23.90
 Hühnchenbrustfilet /
 Cashewkerne / Paprika /
 Zuckerschoten / Babymais /
 Frühlingslauch /
 Thailändischer Duftreis

Pad King 24.90
 geschmortes Rindfleisch /
 Paprika / Zuckerschoten /
 Babymais / Austernpilze /
 Bambus / Ingwer /
 Thailändischer Duftreis



VIETNAM

Bánh Cuôn 27.50
 Vietnamesische Frühlingsrolle
 4 Stück / Reispapier / Sellerie
 Lauch / Karotte / Garnele /
 Rindfleisch / Koriander /
 Sweet Chilisoße /
 Mushroom-Soja Soße



Street Thai Style

Inspiriert 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 12.90**
Schmand / Zwiebeln / Speck / Frühlingslauch
- Vegetarisch 12.90**
Schmand / Paprika / Mais / Kräuter / Weichkäse
- Champignons 12.90**
Schmand / Schinken / Champignons / Lauch
- Chili Mais 12.90**
Schmand / Salami / Chili / Mais / Paprika
- Lachs und Lauch 12.90**
Schmand / wildgefangener Lachs / Dill / Lauch / Zitrone

CURRY WURST

- Asiatische Curry Wurst 6.90**
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 11.90**
Brioche Bun / Rinderpatty / Salatgurke / Mayonnaise / Ketchup / Gouda
- Nuggets 9.50**
vom Hühnchenbrustfilet
- Schnitzel 9.90**
vom Schweinerücken
- Nuggets 10.90**
vom Lachs

BEILAGEN

- Pommes 5.40**
- Blumenkohl 5.90**
- Möhrchen 5.40**
- Beilagensalat 5.90**

SOßEN

- Mayonnaise 1.40**
- Ketchup 1.40**
- Hollandaise 4.30**

NACHTISCH

- Kugel Eis 2.50**
- Vanille**
- Schoko**
- Erdbeere**
unsere Kinderkarte gibt es auch zum ausmalen

Brauhaus *special*

Flammkuchen nach Brauhaus Art
Roggen-Gerstenmalz-Teig / Schmand /
Schwarzwälder Schinken / Lauch /
Zwiebel

€ 13,90



DESSERT

DESSERT

- Belgische Waffel** 12.90
frisch gebackene
Zimt-Nuss-Waffel
Puderzucker / Vanilleparfait
- Kaiserschmarrn** 12.90
Bourbon Vanilleeis /
Puderzucker
- Frittiertes Vanilleeis** 13.90
Kelloggs-Nuss-Panade /
Himbeercoulis
- warme Apfeltarte** 14.50
Vanilleparfait
- Giotto Parfait** 14.50
Himbeersoße / Schokosplitter
/ Karamellpopcorn /
Haselnusskrokant
- Schokobrownie** 14.90
warm / Himbeersorbet



EIS BEN&JERRYS

- Strawberry Cheesecake** 11.90
Erdbeer- Käsekucheneiscreme
mit Erdbeerstückchen und
Keksstrudel
mit Fruchtbouquet /
Haselnusskrokant /
Karamellpopcorn /
Himbeersoße
- Cookie Dough** 11.90
Vanille-Eiscreme mit
Riesenstückchen aus
Plätzchenteig
mit Fruchtbouquet /
Haselnusskrokant /
Karamellpopcorn /
Himbeersoße
- Fudge Brownie** 11.90
Sündhaft cremige
Schokoladeneiscreme mit
Schokogebäckstückchen
vegan
mit Fruchtbouquet /
Haselnusskrokant /
Karamellpopcorn /
Himbeersoße



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
- 35 PERSONEN -> GUTE STUBE
- 14 – 50 PERSONEN -> HOPFENSAAL
- 80-100 PERSONEN -> BRAUHAUS EXKLUSIV