

ALT-OBERSURSELER BRAUHAUS

Unser Bier für Oberursel und
die Region Frankfurt am Main



BRAUHAUS

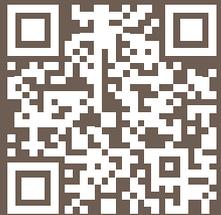
ESSEN & TRINKEN



HERZLICH WILLKOMMEN!

Erbaut als Pfeiffsches Haus wird das Barockgebäude seit ca. 1770 als Gasthaus genutzt. Es ist ein Gebäude mit Geschichte und Geschichten rund um Oberursel und der Region Frankfurt am Main.. Es wurde und wird viel gefeiert in dieser Oberurseler "Gud Stubb".

WERDEN SIE STAMMGAST



Als "eingetragener" Stammgast erhalten Sie Informationen und nehmen teil an den Aktionen in Ihrem Lieblingsbrauhaus. Einfach Anmeldung ausfüllen.



Das Bier im Alt-Oberurseler Brauhaus wird nach dem ältesten Lebensmittelgesetz der Welt gebraut. In unseren kupfernen Sudkesseln mitten im Gastraum braut unser Braumeister Sascha Reifenberg unser Bier nach alter Tradition – dem Reinheitsgebot von 1516. Als Rohstoffe werden Hopfen und Malz verwendet. Hinzu kommen Wasser und Hefe. Unser Bier wird nicht filtriert, sondern kommt naturbelassen zum Ausschank.

Unser Bier, das sind 16 unterschiedliche Typen, wie in einer richtigen Familie. Da gibt es den herben Reifen, den jungen Würzigen, den robusten Bock, das reife Alt oder die klassische Halbe für gemütliche Abende.

Ganzjährig im Ausschank ist das Orscheler Brauhaus-Hell. Alle anderen Biersorten gibt es je nach Saison und immer solange der Vorrat reicht.



BIERE

Die hausgebrauten Biere schenken wir
in folgenden Größen aus:

0,3 l	4,10
0,5 l	5,60
1,0 l	10,80
	6,20

Orscheler Bierbrett 4 kleine Biere (0,1 l) Helles und Saisonbier

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

UNSERE BIERE SAISONAL, SOLANGE DER VORRAT REICHT, IM AUSSCHANK

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

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

ALKOHOLFREIES BIER

Bitburger 0,0 %

0,5 l 5,60

Benediktiner Weissbier

0,5 l 5,60

Alkoholfreies Bier Radler oder Russ

0,5 l 5,60

HOCHPROZENTIGES in der eigenen Destille aus unserem unfiltrierten Bier gebrannt

Der Orscheler Braubrand, klar und direkt

2 cl 4,20

Der Alte, trocken, hart und kräftig

2 cl 4,20

Der Grüne Abt¹, mit Kräutern, leicht bitter

2 cl 4,20

Die Flamme¹, feurig, fruchtig, mehr...

2 cl 4,20

Jahgangsbierbrand Spezial, 2 Jahre im Holzfass gereift

2 cl 5,40

Mispelchen, Mispel, Calvados, Mispelsaft

4 cl 4,80

Die hausgebrannten
Schnäpse gibt es in
der 0,35 l Flasche
für 29,80



Bleibe informiert
und folge uns
auf Instagram





ALKOHOLFREI

Tafelwasser	0,3 l	3,30	0,5 l	4,40
Pepsi ⁹ , Mirinda ^{2,9} , Pepsi Zero ^{1,3,9,11,13}	0,3 l	3,80	0,5 l	5,10
Zitronenlimonade ²				
Schweppes Indian Tonic Water, Wild Berry, White Peach	0,2 l	4,10		
Apfel-, Maracuja-, Rhabarber- und Johannisbeersaft pur	0,3 l	5,10	0,5 l	6,30
Alle Säfte auch als Schorle	0,3 l	3,80	0,5 l	5,10
Mineralwasser Taunusquelle mit /ohne Kohlensäure			0,75 l	7,30

HEISSGETRÄNKE

Pott Kaffee ⁹				3,50
Espresso ⁹				2,40
Doppelter Espresso ⁹				3,60
Cappuccino ^{9,8} , Milchkaffee ^{9,8}				4,20
Latte Macchiato ^{9,8}				4,40
KEO Tee				3,50

Genuss in Bio- und Fairtrade-Qualität

Darjeeling, Pfefferminz, Waldbeere, Kräuterharmonie, Insel der Sinne, Roiboos Vanille

Unser Kaffee und unsere Kakaoschokolade
sind Fairtrade Produkte.



BRAUHAUS SOMMER DRINK

Aperol Spritz Prosecco, Aperol, Sodawasser, Orange	0,2 l	8,60		
Lillet, Schweppes Wild Berry	0,2 l	8,60		
Lillet, Schweppes White Peach	0,2 l	8,60		
Gin Tonic, Ursel Gin, Tonic	0,2 l	11,90		
Hausgemachte Himbeerlimonade	0,3 l	4,40	0,5 l	5,50

WEISSWEINE

Rieslingschorle, weiß, süß/sauer	0,2 l	4,90		
2023 Riesling trocken, BIO, Wasem Doppelstück, Rheinhessen	0,2 l	6,50		
2023 Grauburgunder trocken, Joachim Flick, Rheingau	0,2 l	6,60		
2023 Blanc de Noir trocken, BIO, Wasem Doppelstück, Rheinhessen	0,2 l	7,60		

ROSÉWEIN

2022 Rosé feinfruchtig, Wasem Doppelstück, BIO, Rheinhessen	0,2 l	6,90		
---	-------	------	--	--

ROTWEINE

2022 Merlot trocken, Wasem Doppelstück, BIO, Rheinhessen	0,2 l	6,90		
2018 Tempranillo, Vicente Gandia, Rioja, Spanien	0,2 l	7,60		

BRAUHAUS ERHOLUNG





BRAUHAUS SCHMANKERL

SUPPEN

Kartoffelsuppe (vegan)

Tasse Terrine

5,10 8,30

Kartoffelsuppe mit gebratenen Mettenden

5,80 9,50

SCHMANKERL

1 Paar Weißwürste⁸ mit Brezel und süßem Senf

8,40

Brauhaus Brezel

2,50

Brauhaus Brezel mit Butter

3,20

Handkäse⁸ mit Musik

8,90

AUS DER WURSTKÜCHE

Gebackener Fleischkäse mit Schmorzwiebeln und Röstkartoffeln

16,90

6 Original Nürnberger Rostbratwürste⁷
auf Sauerkraut mit Brot

15,60

Brauhaus Wurstsalat^{1,2} mit Brot

13,60

Brauhaus Wurstsalat^{1,2} mit Röstkartoffeln

15,90

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

1 mit Farbstoff

4 mit Geschmacksverstärker

9 koffeinhaltig

2 mit Konservierungsstoff

7 mit Phosphat

10 geschwärzt

3 mit Antioxidationsmittel

8 mit Milcheiweiß

11 mit Süßungsmittel

12 Phenylalanin

SCHNITZEL

Paniertes Schnitzel mit Röstkartoffeln	18,90
Frankfurter Schnitzel mit Grüner Soße ^{1,8} und Röstkartoffeln	21,30
Jägerschnitzel mit Röstkartoffeln	21,30
Putenschnitzel mit Grüner Soße ^{1,8} und Röstkartoffeln	21,40
Zwiebelschnitzel mit Röstkartoffeln	21,30
Salat zum Schnitzel	3,50

BRAUMEISTERS LEIBGERICHT

Wildgulasch "Brauer Art", vom Wild aus dem Taunus, mit Kartoffelkloß ³ und kleinem Salatteller	26,20
Short Rib vom Rind mit Süßkartoffelpüree und confierten Zwiebeln	27,40
Schweinebraten mit Kartoffelkloß ³ und Krautsalat	18,80
Orscheler Brauhaus-Haxe ² mit Sauerkraut und Brot	22,40
*Teilteller mit Soße, Sauerkraut und 1 Scheibe Brot	3,60

GERICHTE FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Schnitzler Teller 1 Schnitzel mit Röstkartoffeln	12,10
Opa Rüstig 1 Scheibe Schweinebraten mit Kartoffelkloß ³ und Krautsalat	12,20
Oma Lustig Hähnchenbrust mit Pilzrahmsauce und Spätzle	12,20

FEIERABEND SPEZIAL

gültig von 17⁰⁰ bis 19⁰⁰ Uhr
(ausgenommen an Feiertagen)

MONTAG 16,20
Fleischkäse mit Zwiebeln,
Röstkartoffeln und einer Halben Bier

DIENSTAG 16,20
Schnitzel mit Röstkartoffeln
und einer Halben Bier

MITTWOCH 16,20
Brauhaus Cheeseburger
mit einer Halben Bier

DONNERSTAG 16,20
Schweinebraten mit Kartoffelkloß,
Krautsalat und einer Halben Bier

FREITAG 16,20
Wurstsalat mit Röstkartoffeln
und einer Halben Bier

WOCHENEND SPEZIAL 11,80
Weißwurstfrühstück von
11⁰⁰ Uhr bis 15⁰⁰ Uhr:
Weißwurst mit Brezel
und einer Halben Bier

Vegievariante
erhältlich

Diese Angebote können nicht kombiniert
werden mit Rabatten, Aktionen und Aktionsflyern.





GAUDI AM TISCH

Große Pfanne für 4 Personen gefüllt mit Röstkartoffeln, belegt mit Fleischkäse ⁷ , Original Nürnberger Rostbratwürsten ⁷ , Haxe ² , Schnitzel und als Beilage Sauerkraut	19,80 pro Person
---	---------------------

VEGETARISCHES

Ofenkartoffel mit Quark, Grüner Soße ^{1,8} und Salatgarnitur	16,20
Röstkartoffeln mit zwei Bio-Spiegeleiern in der Pfanne serviert €	14,10
Hausgemachte Grüne Soße ^{1,8} mit gekochtem Ei und Röstkartoffeln	14,80
Brauhaus Käsespätzle ⁸ mit Röst- und Schmorzwiebeln und Salat	15,90

VEGANES

Gemüseteller mit Espumadip von Sc.Hollandaise	17,60
Veganer Burger, Brötchen (Bun), Rote Bete Patty ³ mit Röstkartoffeln und Krautsalat	15,60

KINDERECKE

Kloß ³ mit Soß' – ist kostenlos!? in verträglichen Mengen und nur für die Kleinen!	0,00
Kloß ³ mit Soß' für alle zwischen 9 und 99 Jahren	2,90
Spätzle mit 2 Original Nürnberger Rostbratwürsten ⁷ und Bratensoße	7,30
Räuberteller – ein Teller blank und darauf Geklautes vom Nachbarn	0,00

SALATE

Kleiner Salatteller mit Brot	7,50
Brauhaus Salat mit Schinken, Käse ⁸ , Ei und Croutons	16,80
Salat Altkönig mit Hähnchenbrust und Ananas	17,10
Salat Olympia mit gratiniertem Ziegenkäse und Honig	17,10
Unser Dressing: Fruchtdressing	

HESSISCHER KÄSE

Handkäse ⁸ mit Musik, Brot und Butter ⁸	8,90
Handkäse ⁸ modern 2 Stücke Handkäse mit dreierlei Zwiebeln, Brot und Butter ⁸	9,30
Obazda ⁸ mit Salatgarnitur und Brezel	14,10

...UND WAS SÜSSES ZUM NACHTISCH

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{1,4,8} oder Eis ^{1,4,8}	8,80
Kaiserschmarren mit Apfelmus	9,90
Gemischtes Eis ^{1,4,8} von Carte d'Or mit Erdbeer- oder Schokosoße	5,90
Dalmatiner Eis 2 Bällchen Vanilleeis ^{1,4,8} mit Schokostreuseln	3,30
Affogato 1 Kugel Vanilleeis ^{1,4,8} mit Espresso ⁹	5,20

JEDEN SAMSTAG und SONNTAG von 11⁰⁰ bis 15⁰⁰ Uhr

Oberurseler Weißwurstfrühstück: Weißwurst ⁸ mit Brezel und einer Halben Bier	11,80
Unsere vegetarische Variante: Obazda ⁸ , Grüne Soße ^{1,8} mit Ei und Handkäse ⁸ als Mini Tapas.	

Alle Preise sind in Euro angegeben und verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

BRAUHAUS MITNEHMEN



Ein Liter leckeres
Brauhaus Bier
für 5,50
zzgl. Pfand 2,50

BIER IN DER GLASFLASCHE, NATÜRLICH NACHHALTIG

Manche unserer Bierflaschen sind fast 20 Jahre im Umlauf. Wenn sie zu uns zurückfinden, werden die Flaschen wieder gereinigt und gefüllt. Falls eine Flasche kaputt geht, kann sie eingeschmolzen und wieder zum Leben erweckt werden, mit etwas Glück wieder als Bierflasche.

5 l Partyfass 21,50



BRAUHAUS INTERNATIONAL

Hier finden Sie Auszüge
unserer Speisekarte in vielen
verschiedenen Sprachen.



Use this QR Code
to access our menu
in many different
languages.



Informationen zu den Allergenen in
unseren Speisen und
Getränken finden Sie
in unserer ALLERGEN-
KARTE. Bitte fragen
Sie Ihre Servicekraft.



DAS BRAUERSEMINAR

Was bedeutet Stammwürze, naturtrüb oder was ist ein Läuterbottich?
Beim Brauerseminar verrät Ihnen unser Braumeister die Geheimnisse des
Bierbrauens und erzählt Ihnen die wahre Geschichte über die Entstehung
des Bieres. Neben einem rustikalen Menü beinhaltet das Seminar auch
eine Getränkepauschale inklusive selbstgebrautem Bier, Wein und alkohol-
freien Getränken. Preis pro Person 109,80 (ab 22 Personen)

DER OBERURSELER HAXENABEND

Ein Abend mit Spaß, Hausmusik und rustikalem Haxenessen. Original nur
bei uns im Alt-Oberurseler Brauhaus. Preis pro Person 42,40 (ab 30 Personen)

DAS BRAUERMAHL

Ein geselliger Abend mit reichlich Bier und gutem Essen.
Preis pro Person 51,40 ohne Getränke, 89,40 mit Getränken (ab 22 Personen)

SPANFERKELBUFFET

mit Vorspeisen und Dessert. Preis pro Person 56,00 (ab 30 Personen)

DAS KRIMINAL DINNER

'Testament à la carte' oder 'Blutbad im Gemeinderat' ... Spannung und gutes
Essen im Brauhaus. Termine und Tickets unter www.das-kriminal-dinner.de



BRAUHAUS – GASTHAUS – TRADITIONEN

Wir sind gerne Ihre Gastgeber und betreiben das Alt-Oberurseler Brauhaus bewußt als traditionelles Gasthaus. Wir sind stolz und glücklich, dass wir als Gasthaus inmitten der Altstadt zu Oberursel gehören. Das Gebäude wurde 1723 bis 1725 erbaut und als Herrenhaus genutzt. Seit ca. 1770 ist das Barockgebäude als Gaststätte Teil der Oberurseler Geschichte. Die Brüder Steden bauten im Jahr 1900 im Hochzeitssaal die allererste Seifenkiste der Welt. 1849 wurde hier eine der ersten Berufsschulen Hessens gegründet (heute Feldbergschule). In wechselhaften Zeiten hat das Haus viele Wandlungen durchgemacht und etliche Wirtinnen und Wirte haben die Geschicke des Hauses durch die Zeit begleitet. Zu allen Zeiten wurde, wie das in einem Gasthaus so ist, gezecht, gegessen und gefeiert.

Wir begleiten unsere Gäste durch das ganze Leben, von der Taufe zur Kommunion oder Konfirmation hin zur Verlobung und Trauung im brauereieigenen Standesamt. Jubelfeste in Silber, Gold und Diamant, dazwischen Kindergeburtstage, Freunde- und Firmenfeiern. Feiern im Brauhaus macht Spaß und geht auf vielerlei Art. Rustikal im urigen Gewölbe, deftig gemütlich in der Brennbar, traditionell in der Gaststube oder klassisch schick in den barocken Sälen. Für uns steht fest: Es gibt immer einen Grund zu feiern.

In diesem Sinne freuen wir uns auf Ihr Fest in Ihrem Alt-Oberurseler Brauhaus.

Bilder von oben nach unten: historische Postkarte "Zum Deutschen Haus"; Hochzeitsfeier im Hochzeitssaal, ca. 1912; Montagsstammtisch, 1938



NACHSCHLAG IST NACHHALTIGER ALS ENTSORGUNG

Nachhaltigkeit ist im Alt-Oberurseler Brauhaus ein Dauerthema. Dafür tun wir einiges, ohne dass Sie das direkt bemerken. Unsere Leuchten werden, wo immer es geht, auf sparsame LED-Systeme umgestellt. Unser Warmwasser erzeugen wir zu einem großen Teil über Wärmerückgewinnungsanlagen, die mit unseren Kühlanlagen gekoppelt sind.

Neu ist die große Photovoltaikanlage auf dem Dach der Brennbar. Bei sonnigem Wetter kann die Anlage bis zu 23 KW Strom erzeugen und deckt damit einen Teil des Strombedarfs unseres Brauhauses ab.

Um weniger Lebensmittel entsorgen zu müssen, haben wir angefangen genauer zu portionieren. Falls Ihr Hunger aber doch mal größer ist als unsere Portion, dann sprechen Sie uns an. Nachschlag ist nachhaltiger, als Entsorgung.

Öffnungszeiten:
Mo – Sa 11⁰⁰ – 24⁰⁰ Uhr
So 11⁰⁰ – 22⁰⁰ Uhr

Unsere Küche ist
von 11³⁰ bis 21⁰⁰ Uhr
für Sie geöffnet.

ALT-OBERURSELER BRAUHAUS
die grüne Oase in der pulsierenden
Metropolregion Frankfurt
erreichbar mit der U3 / S5
aus Frankfurt Mitte

Tradition und Gemütlichkeit
seit 1770



ALT-OBERURSELER BRAUHAUS
Ackergasse 13 • 61440 Oberursel
Tel: 0 6171 – 5 43 70
www.meinbier.de

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



Gestaltung & Druck: www.design-pro-mille.de • Auflage 2800/August 2025