

EXTRABLATT WILHELMSHÖHE

AUSGABE 11



Wir stellen Ihnen vor:

Die Artland Brauerei

Tradition und Moderne

Die Artland Brauerei ist die Regionalbrauerei aus Nortrup in der Samtgemeinde Artland im Landkreis Osnabrück. Sie hat ihren Sitz auf dem historischen Artländer Fachwerkhof Renze aus dem Jahre 1773. Hier wird mit schonenden Verfahren, durch die der unverfälschte Produktcharakter und die wertvollen Inhaltsstoffe erhalten bleiben, das Bier aus der Region für die Region gebraut.

Die Artland Brauerei lässt die alte Brautradition der Region wieder aufleben. Im Stadtmuseum von Quakenbrück kann man zahlreiche historische Bierflaschen von Brauereien aus der Region finden. Nachdem zwischenzeitlich die Brautradition im westlichen Niedersachsen fast vollkommen untergegangen war, blüht sie seit April 2007 in Nortrup/Suttrup wieder auf. Es gibt nun wieder eigenes Bier!

In den historischen Gebäuden auf dem Hof Renze, dessen Geschichte bis in das 12. Jahrhundert zurückreicht, werden Tradition und moderne Technik zusammengeführt. In der ehemaligen Wagenremise befindet sich heute das Sudhaus der Brauerei. In der früheren Strohscheune und einem Teil des ehemaligen Viehstalls ist der Gär- und Lagerkeller untergebracht.

Die Artland Brauerei hat ihre Wurzeln in der Region.

Darum handelt sie mit Partnern aus der Umgebung. Beispielsweise realisierten regionale Handwerksbetriebe die Sanierungsmaßnahmen am Hof und die Wartung und Instandhaltung der Technik ist ebenso an regionale Partner vergeben.



Innovative Technik

Als Brauerei im kulturell und landschaftlich reichhaltigen Artland zählt sie verantwortungsvolles und nachhaltiges Wirtschaften sowie den Umweltschutz zu ihren Hauptaufgaben. Es wird sparsam mit Energie und Umweltressourcen umgegangen. Für das vollautomatisierte und technologisch hoch entwickelte Sudhaus hat die Brauerei den RWE Umweltschutzpreis der Gemeinde Nortrup erhalten. Es wird ein ganzheitliches Brauereikonzept verfolgt, indem die Nebenprodukte des Brauprozesses, die sogenannten Biertreber, als hochwertiges Futter an die Mastbullen auf dem Hof Renze verfüttert werden. Darüber hinaus wird die Braugerstenproduktion im Artland angestrebt, sodass mit gutem Recht gesagt werden kann: Ein Bier aus der Region-für die Region!

Artländer Pilsener

Das „Artländer Pilsener“ wird aus bestem Braumalz und Hopfen sowie weichem Artländer Brauwasser gebraut. Es ist ein helles Vollbier mit 4,9 Vol% Alkohol, das einen weichen, hopfenbetonten Charakter besitzt, welcher sich an die Pilsstradition böhmischer Brauart anschließt.

Brauereibesichtigung

Sie wollen hautnah erfahren, wie in der Artland Brauerei Bier gebraut wird? Braumeister Elmar Wiemers führt Gruppen ab 10 Personen durch die moderne Brauanlage, gibt Einblicke in die 800jährige Hofgeschichte und erläutert anschaulich den Prozess des traditionellen Bierbrauens. Anschließend erleben Sie bei einer Bierprobe im Sudhaus den Geschmack frisch gebrauten Bieres bei köstlichen Speisen aus dem Artland.

Probieren Sie das Artländer Pilsener bei uns im Hause.



THEMEN IN DIESER AUSGABE:

- *Artland Brauerei*
- *Aktuelle Speisekarte*
- *Getränkeauswahl*



Bei der Lauchzwiebel, auch Frühlingszwiebel und Schalotte genannt, handelt es sich um eine spezielle Form der Speise- und Winterzwiebel. Sie wird quasi „zu früh“ geerntet, ihr unteres Ende beginnt gerade erst sich zu einer Zwiebel zu verdicken. Ihr Name ist allerdings irreführend, da sie ganzjährig im Handel erhältlich ist. Im Winter wird sie meist aus dem südlichen Ausland importiert. Charakteristisch sind die schmalen röhrenförmigen Blätter der Lauchzwiebel, die sie eindeutig vom Lauch abgrenzen, welcher sich durch glatte flache Stängel auszeichnet.

Der Geschmack der Frühlingszwiebel ist im Gegensatz zur gemeinen Speisezwiebel sehr mild, ihre Stängel besitzen ein feines Laucharoma. Dadurch macht sie sich besonders gut in frischen, leichten Salaten und Quark. Aber auch in der asiatischen Küche wird sie sehr geschätzt. Ihr hoher Gehalt an Mineralstoffen und Vitaminen macht sie zu einer gesunden Abrundung vieler Gerichte.

EXTRABLATT VORSPEISEN

Gartenfrischer Salat mit hauseigenem Dressing 4.50 €

Bruschetta mit Tomate und Basilikum 5.50 €

EXTRABLATT SUPPEN

Suppe des Tages 3.00 €

EXTRABLATT HAUPTGERICHTE

Burger „Classic“ Rindfleisch,
Käse, Tomate, Gurke, Salat und
Pommes frites 11.50 €

Burger „Veggie“ Gemüse-
bratling, Tomate, Gurke, Salat
und Kräuter-Dip und Chips
10.50 €

Spaghetti mit getrockneten
Tomaten, Rucola
und Parmesan 9.50 €
alternativ:

mit Hähnchenbrust 13,50 €

mit Rinderfiletwürfel 16,50 €

Blattsalate der Saison mit
Hausdressing, Baguette und
Kräuterdip, serviert:
mit Hähnchenbrust 12.00 €

mit Gambas 16,50 €



*Es ist besser, zu genießen und zu bereuen, als zu bereuen,
dass man nicht genossen hat.*

Das Essen soll zuerst das Auge erfreuen
und dann den Magen.

Poularden-Geschnetzeltes
in feiner Rahmsauce, Salate der
Saison und Röstinchen 11.50 €

Seelachsfilet in Brotkruste,
Kräuter-Dip, gemischter Salat
und Salzkartoffeln 12.50 €

Geräucherter Fjord-Lachs
Kräuter-Dip, Salatbukett und
Röstkartoffeln 14.50 €

Die Klassiker

Schnitzel „Jäger Art“
Champignonrahmsauce,
ein Salatteller und
Pommes frites 13.50 €

Jungschweinrücken-Steak
mit einem bunten Salat,
Pfeffersauce und Bratkartoffeln
14.00 €

EXTRABLATT DESSERT

Gemischter Eisbecher Vanille-, Erdbeer-, Schokoladeneis 3.00 €
Vanilleeis mit Himbeeren und Sahne 5.50 €
Sanfter Engel, Vanilleeis in Orangensaft 5.00 €

Essen ist ein Bedürfnis

Genießen ist eine Kunst...

Aperitifempfehlung

Campari 4 cl mit Orangensaft	€ 5.00
Glas Prosecco	€ 5.00
Glas Prosecco mit Wald-Erdbeeren	€ 5.50
Glas Prosecco „Hugo“	€ 5.50
Glas Sekt „Louis“	€ 5.00
Aperol Sprizz	€ 5.50
Portonic (W. Portwein mit Tonic)	€ 5.50
Alkoholfreier Fruchtcocktail	€ 3.50
Monin Bitter mit Orangensaft	€ 5.00

Alkoholfreie Getränke

Apfelsaft	je 0,2l	€ 2.50
Traubensaft		€ 2.50
Tomatensaft		€ 2.50
Orangensaft		€ 2.50
Johannisbeersaft		€ 2.50
Rhabarbersaft		€ 2.50
Maracujasaft		€ 2,50
Zitronen Limonade		€ 2.50
Fanta , Coca Cola, Cola Light		€ 2.50
Vilsawasser medium/still	0,2 l	€ 2.50
Bergquellwasser	Karaffe	€ 2.70
Vilsawasser medium/still	0,75 l	€ 4.70
San Pellegrino	0,75 l	€ 5.20
Schweppes Tonic Water	je 0,2 l	€ 2.50
Schweppes Ginger Ale		€ 2.50
Schweppes Bitter Lemon		€ 2.50
Spezi		€ 2.50
Fruchtsaft-Schorle	je 0,2 l	€ 2.50
Fruchtsaft-Schorle	je 0,4 l	€ 3.90
Cola, Fanta, Spezi	je 0,4 l	€ 3.90

Pils vom Fass

Glas Barre Pils	0,3 l	€ 2.80
	0,5 l	€ 3.90
Glas Barre Alster	0,3 l	€ 2.80
	0,5 l	€ 3.90
Glas Artland Pils	0,3 l	€ 2.60
	0,5 l	€ 3.70

Flasche Vita Malz	je 0,33 l	€ 2.60
Flasche Barre, dunkel		€ 2,60
Flasche Jever, alkoholfrei		€ 2.60
Hefe-Weizen von Erdinger	je 0,5 l	€ 3.90
Weizen-Bier, dunkel oder kristall		€ 3.90
Weizen-Bier, alkoholfrei		€ 3.90

Digestifauswahl

Malteser Aquavit	je 2 cl	€ 2.50
Jubiläums - Aquavit		€ 2.80
Wodka		€ 2.80
Linie Aquavit		€ 3.00
Grappa		€ 3.00
Obstler	je 2 cl	€ 3.30
Mirabellengeist		€ 3.30
Himbeergeist		€ 3.30
Birnengeist		€ 3.30
Jägermeister		€ 2.60
Underberg		€ 2.60
Fernet Branca		€ 2.60
Ramazzotti		€ 2.80
Baileys		€ 2.80
Grand Marnier		€ 3.50
Hennessy		€ 3.90
Remy Martin		€ 3.90
Carlos I		€ 3.90

Offene Weine

	Je 0,25l	
Burkheimer Müller - Thurgau		€ 6.70
Achkarrer Grauburgunder Baden		€ 6.90
Riesling „Bio-Wein“ Weingut Gysler		€ 6.90
Weißer Burgunder „Wilhelmshöhe“		€ 7.00
Chardonay, Spanien		€ 6.70
Spätburgunder Weißherbst		€ 6.70
Alamo Rosé wine, France		€ 6.70
Merlot, Rotwein, Frankreich		€ 6.90
Dornfelder Trocken		€ 6.80
Britzinger Spätburgunder		€ 6.90
Nero ´d Avola § Shiraz		€ 6,70
Piedemonte Gamma Rotwein		€ 7.50