

Åbningstider:

Tir – fre 07.00 – 21.00

Lørdag 10.00 – 21.00

Søndag 10.00 – 15.00

MENU

Frokost 10.00 – 16.00

Aften 17.00 – 21.00

Køkkenet lukker kl. 20.15

Ved selskaber udvidede åbningstider

Cafe & spisested

For alle

"I hjertet af Ringe" - ligger vores hyggelige cafe & spisested

Kære gæst

Mit mål har været at skabe et sted, hvor alle i afslappede omgivelser, kan lade tiden og hverdagens stress ligge for en stund

Vi byder alle velkomne med et smil

Cafestemningen med friskbagte croissanter, ny smurte smørrebrød, lækre sandwich og alverdens friskbrygget kaffer – med kagen til den "søde tand"

Vi har et bredt menukort, som tilgodeser alle aldersgrupper

I perioder vil du opleve at rigtig mange andre gæster – ligesom du – har valgt at nyde maden, hyggen og den gode stemning på MIVI's, når dette sker, kan der opstå ventetid, og vi håber, at du vil bære over med os.

Det er vigtigt, at du har en god oplevelse, hver gang du besøger os. Vi kan ikke trylle, men det skal ikke afholde os fra at stræbe efter at give dig en fantastisk oplevelse, så skulle du opleve vi begår en fejl, beder vi dig om at fortælle os det, det er jer som gæster der er med til at gøre os bedre og bedre.

Pia Pauli

Indehaver

Skulle I have nogen Allergener, så endelig spørg personalet,
vi kan altid imødekomme og fremtrylle en ret.

MIVI's

Åbningstider:

Tir – fre 07.00 – 21.00

Lørdag 10.00 – 21.00

Søndag 10.00 – 15.00

MENU

Frokost 10.00 – 16.00

Aften 17.00 – 21.00

Køkkenet lukker kl. 20.15

Ved selskaber udvidede åbningstider

Salater

Cæsarsalat 149 kr.

Crispy kylling, bacon, salat, avokado, flager af parmesan, brødcroutoner, & hjemmelavet. dressing

Laksesalat 149 kr.

Røget laks (vælg mellem kold og varmrøget), rygeostcreme, sprød salat, avokado, cherrytomat, ærter, citron, brødcroutoner & hjemmelavet. dressing

Hj. rejesalat 149 kr.

Rejer, sprød salat, avokado, cherrytomat, ærter, citron, brødcroutoner & hjemmelavet. dressing

Hj. Hønsesalat 149 kr.

Høns, bacon, sprød salat, avokado, cherrytomat, ananas, brødcroutoner & hjemmelavet. dressing

Crispy Chicken Salat 149 kr.

Saftig sprød kylling, bacon, salat, flager af parmesan & hjemmelavet. dressing

Veggie retter

Veggie salat 149 kr.

Falafelkugler, feta, cherrytomat, rødløg, chili hummus, agurk, edamame bønner og hvidløgsdressing. Serveres med frisk brød og smør.

Veggie Tortilla wraps 149 kr.

Falafel, guacamole, chilimayo, salat, cherrytomat, agurk, peberfrugt og rødløg. Gratineres med ost og jalapenos. Serveres med salsa og creme fraiche.

Veggie ret 189 kr.

I blander fra salatbaren, hvad i ønsker der skal på panden, så sammensætter køkkenet tilbehøret derefter.

Bagt Peberfrugt - VEGANSK 189 kr.

Fylt med rosmarinstegete grønsager og rodfrugter – vegansk ost og tomatsovs.

Den lette sult

Croissant 35 kr.

Uden tilbehør

Croissant med røget skinke 75 kr.

Serrano skinke, lækker ost og dijonsennep

Croissant med tapas pølse 75 kr.

Tapas pølse, brie og humus

Croissant med hønsesalat 75 kr.

Serrano skinke, syltede rødløg, soltørret tomat, dijon

Klassisk croissant 75 kr.

m. enten hjemmelavet hønse – tun eller rejesalat

Frokosttallerken 165 kr.

Tapas pølse og skinke, Udvalg af oste, Hønsesalat, Pate, Oliven, Brød, Surt og Sødt

Sandwich med varm flæskesteg 139 kr.

Sandwichbrød, sprød salat, varm flæskesteg, salat, rødkål, hj. agurkesalat, dressing

Lakse sandwich 139 kr.

Koldrøget laks med hj. Dilldressing, sprød salat, rødløg, tomat og agurk. Serveres i lækkert lunt brød

CLUB sandwich 139 kr.

Crispy kylling, bacon, sprød salat, rødløg, soltørret tomat, agurk, karrydressing og chilimayo. Serveres i lækkert lunt brød

Torve sandwich 139 kr.

Italiensk inspireret med sprød salat, hj. Dijondressing, serrano skinke, soltørret tomater, rødløg, agurk, crispy bacon, flager af parmesan. Serveres i lækkert lunt brød

MIVI's Steak sandwich 179 kr.

Saftig oksestrib,, sprød salat, hj. chilimayo, serrano skinke, soltørret tomater, rødløg, cornichoner, flager af parmesan. Serveres i lækkert lunt brød.

**Hos MIVI's justere vi gerne
din ret efter ønske – helt
uden ekstra betaling**

Åbningstider:

Tir – fre 07.00 – 21.00

Lørdag 10.00 – 21.00

Søndag 10.00 – 15.00

MENU

Frokost 10.00 – 16.00

Aften 17.00 – 21.00

Køkkenet lukker kl. 20.15

Ved selskaber udvidede åbningstider

I børnehøjde

Generation Alpha Max 12 år

Kyllingenuggets.....59 kr.

Med fries og 1 valgfri dip: *se udvalg

Fiskefilet.....59 kr.

Med fries og 1 valgfri dip: *se udvalg

Pølser.....59 kr.

Med fries og 1 valgfri dip: *se udvalg

Nachos med kylling.....59 kr.

Nachos, kylling, cheddarost, mild salsa, guacamole og creme fraiche

Børneburger.....59 kr.

Oksekød eller kylling, salat, tomat, agurk, ost, fries og 1 valgfri dip: *se udvalg

Børne is.....45 kr.

3 kugler is. Serveret med chokoladesauce i et vaffelhus med guf eller flødeskum.

Vi har flere is til børnene – spørg din tjener

Generation Z

Nachos m. cheddarost99 kr.

Nachos, cheddarost, salsa, guacamole og creme fraiche.

Nachos m. kylling129 kr.

Nachos, kylling cheddarost, salsa, guacamole og creme fraiche.

Tortilla m. oksekød.....129 kr.

Tortilla, oksekød, cheddarost, salsa, guacamole, creme fraiche og salat.

Tortilla m. kylling.....129 kr.

Tortilla, kylling, cheddarost, salsa, guacamole, creme fraiche og salat.

Chicken dippers.....99/129 kr.

4 el. 6 stk. saftig kylling med sprød panering.

Serveres med fries og 1 valgfri dip: *se udvalg

Crispy chicken cheese fries.....129 kr.

Saftig kylling med sprød panering, fries og ost.

1 valgfri dip: *se udvalg

Burgere

Den Fynske burger.....225 kr.

Lækker burgerbolle, hjemmelavet trøffelmayo, Grambogård hakket oksekød, cheddarost, bacon, løgkompot, syltede rødløg, salat, tomat, agurk. Serveres med steak fries og fri salat bar. 1 valgfri dip: *se udvalg

Den Fynske burger m. kylling.....225 kr.

Lækker burgerbolle, hjemmelavet trøffelmayo, stegt kylling, cheddarost, bacon, løgkompot, syltede rødløg, salat, tomat, agurk. Serveres med steak fries og fri salatbar.

1 valgfri dip: *se udvalg

Crispy chicken burger.....225 kr.

saftig kylling med sprød panering, serveret i en smørstegt bolle og toppet med friske tomater og knasende salat. En uimodståelig kombination af smag og tekstur, der vil glæde dine smagsløg. Serveres med steak fries, tzatziki og fri salatbar. 1 valgfri dip: *se udvalg (+5 kr. ost - +15 kr. bacon)

Veteranernes bøfsandwich.....225 kr.

Lækker burgerbolle, Grambogård hakket oksekød, bacon, ristet løg, rødløg, syltede rødløg, rødbeder, agurkesalat, agurk, sennep, remoulade, ketchup og husets brune løgsovs. Serveres med fries. 1 valgfri dip: *se udvalg

MIVI's Steak burger.....225 kr.

Lækker burgerbolle, 180 g saftig oksestrib, cheddarost, bacon, løgkompot, bearnaisesovs, soltørret tomater, syltede rødløg, salat Serveres med steak fries og fri salat bar.

1 valgfri dip: *se udvalg

"Meget mere af det hele".....325 kr.

Vi laver dobbelt op på det hele –

Vælg din burger og vi doubler op på indholdet.

"NB vi laver burgeren til én person, så der fås ikke deletallerkner" 😊

Åbningstider:

Tir – fre 07.00 – 21.00

Lørdag 10.00 – 21.00

Søndag 10.00 – 15.00

MENU

Frokost 10.00 – 16.00

Aften 17.00 – 21.00

Køkkenet lukker kl. 20.15

Ved selskaber udvidede åbningstider

Generation Y – X - Boomers

Forretter

Brød35 kr.

Tallerken med brød & smør.

Hvidløgssbrød45 kr.

Tallerken med hvidløgssbrød.

Nachoskurv99 kr.

Nachos, cheddarost, salsa, guacamole og creme fraiche.

Rejecocktail.....119 kr.

Rejer med sprød salat, cherrytomat, asparges, thousand island-dressing og friskbagt brød.

Hovedretter

Steak ca. 225 g.....319 kr.

Steak af striploin - stegt med hvidløg, steak fries, bearnaisesovs, fri salatbar.

Mulighed for 400 g bøf419 kr.

Ribeye ca. 225 g.....325 kr.

Ribeye stegt i hvidløgssmør med steak fries, bearnaisesovs, fri salatbar.

Mulighed for 400 g bøf425 kr.

Torvesteak325 kr.

Ca. 225 g. oksemørbrad med steak fries, bearnaisesovs, fri salatbar.

Mulighed for 400 g bøf425 kr.

Anden sovs og tilbehør kan tilvælges.

(se under ekstra tilbehør)

Tilvalg af dip:

Ketchup, remoulade, mayo, salat mayo, chili mayo, pommes frites dressing, creme fraiche-dressing, hvidløgss dressing, cider dressing, bearnaise dressing, BBQ-sauce eller trøffelmayo.

(Ekstra +5 kr.)

Klassikere

Dagens ret.....179 kr.

Tirsdag – onsdag – torsdag – fredag *Spørg din tjener*

Dansk bøf189 kr.

Grambogård hakket oksekød, hvide kartofler, sovs, hjemmelavet agurkesalat og rødbeder.

Bøf bearnaise189 kr.

Grambogård hakket oksekød, pommes fritter, bearnaisesovs og ærter.

Wiener Schnitzel229 kr.

Ca. 180 g. kalveschnitzel. Serveres med brasede kartofler, knægt, mørsovs og ærter. (Knægt kan fravælges)

Stjernesud189 kr.

Stegt fiskefilet, dampet fisk, røget laks, rejer, asparges, kaviar og dild. Serveres på smørrestet brød med hjemmelavet pikantdressing, citron og cherrytomat.

Pariserbøf.....189 kr.

Grambogård hakket oksekød med rødbeder i tern, løg, peberrod, pickles, kapers og æggeblomme. Serveres på smørrestet brød.

Husets æggekage

Min 2 personer ...(prisen er pr. person).....225 kr.

Serveres med spæk og bacon.

Sennep, rødbeder, cherrytomater, purløg og rugbrød.

(Børn ifølge med voksen 99 kr.)

Biksemad.....149 kr.

Frisklavet biksemad, Serveres med rødbeder, bearnaisesovs og 2 spejlæg.

Torsdags

flæsketeg.....189 kr.

Serveres med kartofler, brun sovs, tyttebær,

hjemmelavet agurkesalat, asier, franske kartofler

Åbningstider:

Tir – fre 07.00 – 21.00

Lørdag 10.00 – 21.00

Søndag 10.00 – 15.00

MENU

Frokost 10.00 – 16.00

Aften 17.00 – 21.00

Køkkenet lukker kl. 20.15

Ved selskaber udvidede åbningstider

Weekend

Brunch

10.30-13.30 min. 2 kuverter

Husets brunch.....255 kr.

Røræg m. bacon, pølser, Lun leverpostej m. bacon & champignon, 2 slags pålæg, 3 slags oste, Marmelade, Græsk yoghurt m. knas, Frisk frugt, Pandekager m. sirup, Rugbrød, Rundstykker, Wienerbrød, Franskbrød, Smør.
Kaffe – te – juice a libitum

(kun lørdag og søndag eller ved forudbestilling)

Stonegrill

Min 2 personer (17.00 – 20.15)

Torsdag – fredag - lørdag

MIVI's præsenterer en ny skøn måde at udvide begrebet "hygge". På den opvarmede vulkanske lavasten tilbereder du selv dit kød ved bordet. Lavastenen holder en perfekt stegetemperatur i ca. 30 minutter, hvor I sammen kan hygge jer og sikre at jeres kød bliver stegt som I ønsker. (der er altid mulighed for en ny sten)
(En god måde at gøre det på, skær kødet ud i mindre stykker og steg det lidt efter lidt 😊)

Torvesteak325 kr.

Ca. 225 g. oksemørbrad m. tilbehør

Steak319 kr.

Ca. 225 g. af striploin m. tilbehør

Ribeye325 kr.

Ca. 225 g. m. tilbehør

Tilvalg til din stonegrill

Kartoffel

Steak fries – alm. fries – Bagt kartoffel – røsti - hvide

Sovs

Bearnaise – Whisky – Husets – brun sovs

Se vores store udvalg af hjemme- og håndlavet chokolader, samt flødeboller til kaffen, eller tag med hjem og forkæl en du holder af. (Du kan også forkæle dig selv)

Andet og ekstra tilbehør

Bagt kartoffel.....18 kr.

1 stk. bagt kartoffel med hvidløgs- eller kryddersmør.

Ekstra kartofler.....20 kr.

Alm. fries, steak fries, røsti eller hvide.

Smør.....8 kr.

Hvidløgs- eller kryddersmør.

Ekstra sovs.....15 kr.

Husets sovs, whisky-, bearnaise- eller månedens sovs.

Ekstra dip.....8 kr.

Ketchup, remoulade, trøffelmayo, salatmayo, salsa....

Ekstra bacon.....15 kr.

Brødkurv.....25 kr.

Friskbagt brød med hvidløg eller alm. smør.

Fri salatbar.....49 kr.

Personalet blander frit fra salatbaren.

Se vores desserter på vores særskilte dessertkort

Åbningstider:

Tir – fre 07.00 – 21.00

Lørdag 10.00 – 21.00

Søndag 10.00 – 15.00

MENU

Frokost 10.00 – 16.00

Aften 17.00 – 21.00

Køkkenet lukker kl. 20.15

Ved selskaber udvidede åbningstider

Drikkevare

Kaffe & Te

Kop kaffe.....25 kr.

Alm. kande kaffe.....75 kr.

Espresso single.....30 kr.

Espresso double.....49 kr.

Americano.....49 kr.

Cappuccino.....49 kr.

Cococcino med flødeskum49 kr.

Café Latte.....49 kr.

Caramel macchaito.....49 kr.

Café au lait.....49 kr.

Chai latte.....49 kr.

Varm solbærsaft.....55 kr.
Med mørk rom.

Irish Coffee m 2 cl whiskey.....65 kr.

Kaffe Bailey m 2 cl Bailey.....65 kr.

Iskaffe.....45 kr.

*Sirup: Hasselnød-, karamel-, saltkaramel-, vandmelon-,
rød grape eller vaniljesirup.*

Kop Te / Kande Te.....25/75 kr.

Vi har flere lækre sort, bær og Grøn/urte Te.

Vand & Saft

Lille sodavand35 kr.

*Pepsi, Pepsi Max, Miranda Lemon, Miranda Appelsin, Faxe Kondi,
Faxe Kondi free, Appelsin, Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Fanta
Exotic*

Stor sodavand50 kr.

*Pepsi, Pepsi Max, Miranda Lemon, Miranda Appelsin, Faxe Kondi,
Faxe Kondi free, Appelsin, Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Fanta
Exotic*

Flaske sodavand 25 cl.....35 kr.

*Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Faxe Kondi, Faxe Kondi free,
Pepsi, Pepsi Max*

1 glas æble/appelsinjuice.....25 kr.

1 glas lemonade.....45 kr.

Rabarber, Vandmelon, grape

Kildevand.....28 kr.

Danskvand28 kr.

Danskvand med citrus.....28 kr.

Mormor saft.....35 kr.

Danskvand med Ribena solbærsaft.

Lille glas med isvand.....10 kr.

Kande med isvand 1 L.....25 kr.

FYN

når det er bedst,
på næste sideMød os på
Facebook/Instagram eller
besøg www.mivifood.dk

Åbningstider:

Tir – fre 07.00 – 21.00

Lørdag 10.00 – 21.00

Søndag 10.00 – 15.00

MENU

Frokost 10.00 – 16.00

Aften 17.00 – 21.00

Køkkenet lukker kl. 20.15

Ved selskaber udvidede åbningstider

Fynsk når det er bedst



Naturfrisk fra Ørbæk.....35 kr.

Økologisk sodavand 25 cl.

Danskvand citrus – Hindbærbrus – Appelsinbrus – Cola cool – Sportsbrus – Æblebrus

(Vi udvider hele tiden vores sortiment 😊)

Da Nicolai Rømer i 1990'erne spurgte sin far, Niels, hvorfor der ikke fandtes økologisk cola, fik Niels en ide, og jagten på at finde det perfekte sted til at producere deres egne økologiske sodavand gik ind. Valget faldt på det nedlagte Ørbæk Bryggeri på Østfyn, som oprindeligt blev bygget tilbage i 1906. I 1997 begyndte Niels og Nicolai at producere en af verdens formodentligt første økologiske sodavand. På loftet i det gamle bryggeri fandt Niels og Nicolai en masse gamle etiketter til produkter, som de tidligere ejere havde fremstillet. En af produkterne havde haft navnet Naturfrisk. Navnet Naturfrisk indeholdt mange af de værdier Niels og Nicolai ønskede at bygge ind i deres virksomhed, og det inspirerede dem til at kalde deres nye virksomhed for Naturfrisk. Naturfrisk brandet dækker, foruden økologiske sodavand, over en lang række andre læskedrikke kategorier som for eksempel saft, juice, smoothies og shots. Alle produkter er naturligvis økologiske.

I harmoni med naturen

Fra samme fynske undergrund som Ørbæk Kilden udspringer henter Ørbæk Bryggeri vandet til alle sine produkter. Alt vi producerer er økologisk, og vi bestræber os på så vidt muligt at anvende lokale og danske råvarer. Vi arbejder målrettet med at nedbringe spild og unødigt brug af ressourcer. Det mener vi, er bedst for både natur og mennesker. For eksempel opsamler vi al overskydende CO2 fra produktionen af øl og genanvender det som bobler i vores Naturfrisk og Macarn sodavand.

MORMORS drikkeklare saft

Tappet på Fyn



Mormors økologiske drikkeklare saft og most byder på 5 af de bedste varianter i markedet.

Man drømmer sig tilbage til ferien og hængekøjen for en stund

HVEM ER MORMORS ØKOLOGISKE DRIKKEKLARE SAFT:

Mine økologiske safte og most er en hyldest til min egen mormor. Jeg er kommet meget hos min mormor og morfar i Vejle, da jeg mistede min egen mor i en ung alder. Der var en generation af bedsteforældre der lavede kompot, saft, marmelade mm. Fra bunden. De nød deres store frugthave i vejle og naturen omkring, hvor vi indsamlede hyld, æbler, rabarber og bær. Jeg har fra helt lille været med i køkkenet når saften skulle laves og æblerne presses. MORMORS økologiske Saft og Most er min MORMOR på flaske, sammen med mit design på etiketterne får du den ÆGTE & AUTENTISK drikkeoplevelse.

Mormors økologiske saft og most bliver i dag tappet på FYN hos en familiedrevet virksomhed.

"smagen af min bedstemor" PP – indehaver MIVI's

Smagisk Økologisk saft og most.....45 kr.

Økologisk saft og most 25 cl.

GOD smag fra hele Danmark til hele Danmark

Hindbær – Hyldeblomst – Rabarber – Solbær – Æble.

Åbningstider:

Tir – fre 07.00 – 21.00

Lørdag 10.00 – 21.00

Søndag 10.00 – 15.00

MENU

Frokost 10.00 – 16.00

Aften 17.00 – 21.00

Køkkenet lukker kl. 20.15

Ved selskaber udvidede åbningstider

Øl

Lille Fadøl 30 cl.....40 kr.

Odense Pilsner - Odense Classic - Albani 1859

Lille Fadøl 30 cl.....50 kr.

Ale no'. 16 - "Fynsk forår" – Ærø Valnød – "Sol over Sundet"

Stc Smagisk Økologisk saft og most.....45 kr.

Ode Økologisk saft og most 25 cl.

Stor Fadøl 50 cl.....70 kr.

Ale no'. 16 - "Fynsk forår" – Ærø Valnød – "Sol over Sundet"

Flaske øl 33 cl.....45 kr.

Odense Pilsner – Odense Classic

Denne øl er kendt for sin uklare, let tågede udseende, som skyldes en høj andel af hvede. Historien om Blanche øl er tæt knyttet til klostrenes brygningstraditioner. Munke begyndte at brygge denne type øl i middelalderen, hvor de eksperimenterede med lokale ingredienser.

Royal Blanche er en hyldest til nyskabende brygkunst, der kombinerer den klassiske hvedøls blødhed med en moderne twist af citrusnoter.



Royal Blanche 50 cl.....75 kr.

Royal Blanche 30 cl.....55 kr.



Iskold Rødhætte

fra fad

Lille

45 kr.

Stor

65 kr.



Albani Blålys 50 kr.

Albani Rødhætte 50 kr.

I 1074, efter flere årskampe, vendte seks riddere hjem til *Affligem* (Belgien). De udvekslede deres rustninger for munkenes kåber og stiftede det berømte kloster og bryggeri *Affligem*. Her har de med respekt for tradition, der er bundet i alt, hvad *Affligem* bryggeriet gør, produceret en øl rig på smag, der vil glæde gæsterne på de mest krævende ølkendere og -elskere. *Affligem* tilbyder den ultimative øl oplevelse for dem, der nyder de komplekse og sofistikerede ting i livet.

AFFLIGEM Double 50 cl.....75 kr.

AFFLIGEM Double 30 cl.....55 kr.



"Vores vin- og spiritus kort er til rådighed, spørg din tjener"

Se vores Fynske speciel' øl på næste side

Åbningstider:

Tir – fre 07.00 – 21.00

Lørdag 10.00 – 21.00

Søndag 10.00 – 15.00

MENU

Frokost 10.00 – 16.00

Aften 17.00 – 21.00

Køkkenet lukker kl. 20.15

Ved selskaber udvidede åbningstider



Svendborgsund Bryghus

ØL FRA SUNDET

Flaske øl 33 cl.....50 kr.

WAVES SERIE – BIG BROWN BLEND 9,0%

Flaske øl 50 cl.....75 kr.

SOL OVER SUNDET 4,9%

GENTLEMENS JUICE II 6,0%

Alkoholfri øl 33 cl.....50 kr.

HVID 0,5%



Gentlemens Juice II 6,0%

En kold januar dag i 2020 bryggede nogle af Tåsinges friske drenge øllet Gentlemens Juice til mændenes fest på Tåsinge. Festen, brygdagen og øllet blev en succes. Brygdagen blev en anelse våd, så hvordan gutterne bryggede denne fremragende øl står hen i det uvisse. Gentlemens Juice II er et forsøg på at genskabe den.

Øllet er af typen New England IPA. Lækker velhumlet, næsten juiceagtig form for IPA. Den særlige gæringsprofil samt tørhumleteknikken sørger en eksplosion af frisk humle smag og aroma i denne uklare øl. Humlerne er de lækre amerikanske typer, Idaho7, Citra og Eldorado.



DET LILLE BRYGGERI MED DEN STORE SMAG

Flaske øl 33 cl.....50 kr.

Fynsk Forår 4,8% - IPA 4,8% - Weissbier 4,8% - Falconer 5,0%

Flaske øl 50 cl.....75 kr.

Dark Horse 4,8% -

Alkoholfri øl 33 cl.....50 kr.

Fynsk Fri 0,5% - IPA Fri 0,5% - Brown Ale Fri 0,5%

Et sandt bryggereventyr

I det smukke østfynske landskab, mellem herregårde og slotte, ligger Ørbæk Bryggeri som blev etableret i 1906. På Fyn blev bryggeriet særligt kendt for dets stakitøl, som blev fremstillet af røgmalt fra bryggeriets eget malteri.

I 1997 erhvervede Niels og Nicolai Rømer Ørbæk Bryggeri med visionen om at producere verdens første økologiske sodavand. Det var et eventyr ingen i Danmark før havde kastet sig ud i, og det var svært at få andre til at hoppe med på vognen. Niels tog sagen i egen hånd, og spurgte sin far, der var gammel mejerimand, om han kendte et sted, hvor de kunne realisere deres drøm. han forhørte sig lidt omkring, og faldt over et bryggeri i Ørbæk på Fyn. Det havde stået tomt i to år, men havde alle de maskiner, som de skulle bruge. Niels og Nicolai tog afsted for at se på sagen og gav senere samme dag håndslag med den gamle ejer. Ørbæk Bryggeri var nu deres.

I 2001 blev produktionen af øl genoptaget og den første øl, en Brown Ale, vandt i 2002 en økologiske guldmedalje. Kimen til et nyt bryggereventyr var lagt.

Vi har beholdt det gamle oprindelige bryghus, samtidig med at vi også har bygget et nyt og mere moderne. Vi holder af historien, og mange af vores økologiske øl er inspireret af gamle brygteknikker og opskrifter. Nogle af vores øl er endda udviklet i samarbejde med Nyborg Slot, som kan dateres helt tilbage til før år 1200, og som har huset Danehoffet og nogle af Danmarks gamle dronninger og konger. For os er øl ikke bare øl, det er en historie, der venter på at blive fortalt.

Mød os på
Facebook/Instagram
El. besøg os på www.mivifood.dk