

CHRONIK DES HAUSES

SEIT 1875 – IN NUN ÜBER 140 JAHREN



Im Jahre 1868 sind hier in Oberlengenhardt mehrere Häuser abgebrannt, darunter auch der Vorläufer dieses Hauses, in dem wir uns hier befinden.

Am 10.04.1869 wurde dem Maurer Georg Weber die Erlaubnis zum Wiederaufbau des abgebrannten Wohnhauses erteilt und somit der Grundstein des heutigen Landgasthof Hotel „Ochsen“ gelegt.

Johannes Weber bittet am 02.04.1879, „geziemendst um gütigste Konzessionserteilung zum Betrieb einer Schilderwirtschaft“. Hierbei handelt es sich nicht um Errichtung einer weiteren Wirtschaft, sondern nur um eine Namensänderung und Übertragung der unter dem 08.10.1875 seinem inzwischen verstorbenen Bruder konzessionierten Wirtschaft. Die Konzession wurde ihm am 12.4.1879 durch das Oberamt Neuenbürg erteilt.

Landgasthof Hotel
Ochsen

Der Wirtschaftsbetrieb, welcher zwischenzeitlich aus zwei Gasträumen sowie drei Zimmern zur Beherrbergung von Fremden bestand, wurde ab dem 18.11.1912 von dessen Sohn Gottlieb Weber und seiner Ehefrau Anna Maria betrieben.

Im Jahre 1926 übernahm Tochtermann Eugen Umbeer zusammen mit seiner Ehefrau Elisabeth den bestehenden Gasthof sowie die dazugehörige Landwirtschaft.



Julius Moser, welcher die inzwischen verwitwete Elisabeth Umbeer heiratete, führte anschließend den Gasthof weiter.

1964 übernahm Kurt Umbeer und seine Ehefrau Leonore den elterlichen Betrieb. Seit dieser Zeit wurde das Haus immer wieder um-, und ausgebaut.

Im Jahre 1984 erfolgte der völlige Umbau des Hauses, seither verfügt das Hotel über moderne Komfortzimmer mit rustikalen Gasträumen.

Seit 1987 wird das Haus von der Tochter Karin und deren Ehemann Manfred Weik geleitet.

Landgasthof Hotel Ochsen
Familien Weik und Umbeer

ZUR EINSTIMMUNG

HOLUNDERBLÜTEN-SEKT Rieslingsekt mit Saft von der weißen Holunderblüte	0,1l	4,80€
APEROL SPRITZ Aperol mit Rieslingsekt und Sodawasser auf Eis	0,2l	5,00€
HUGO – DER TREND COCKTAIL Rieslingsekt mit Saft von der weißen Holunderblüte, Limette, Minze und Sodawasser auf Eis	0,2l	5,80€
HUGO – ALKOHOLFREI Bitter Lemon mit Saft von der weißen Holunderblüte, Limette, Minze und Sodawasser auf Eis	0,2l	5,00€

EMPFEHLUNGEN DES HAUSES

HAUSGEMACHTE GNOCCHI angebraten in brauner Butter auf Kürbis-Apfel-Ragout	13,50€
GERÄUCHERTE BRATWURST VOM WILDSCHWEIN auf Sauerkraut mit Kartoffel-Sahne-Püree	12,50€
SCHWEINERÜCKENSTEAK mit Steinpilzen in Kräuter-Sahne-Soße, Dauphinkartoffeln und Salaten vom Buffet	19,80€
GEBRATENE KALBSLEBER mit Calvados-Äpfeln in Rahmsoße, Dauphinkartoffeln und Salaten vom Buffet	19,80€
HALBE BAUERNENTE an Honig-Orangensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödel	19,80€
PORTION KNUSPRIGER GÄNSEBRATEN mit glasierten Maronen, Marzipanbratapfel, Apfelrotkohl und Kartoffelknödel	22,80€
FRISCHE DEUTSCHE GANS VOM BAUERN mit glasierten Maronen, Marzipanbratapfel, Apfelrotkohl und Kartoffelknödel	Preis nach Gewicht: 29,00€ / kg

- nur auf Vorbestellung, ab 4 Personen -

SUPPEN – VORSPEISEN – SALATE

FLÄDLESUPPE	4,50€
TOMATENCREMÉSUPPE mit Basilikumsahne	5,00€
KÜRBISCREMÉSUPPE mit gerösteten Kernen	5,80€
STEINPILZKRAFTBRÜHE mit Tomaten	5,50€

UNSERE APERITIFEMPFEHLUNGEN

Martini Bianco oder Rosso	5cl	3,50€
Sherry Medium oder Dry	5cl	3,80€
Campari Soda oder Orange	4cl	4,80€

FRISCHKÄSE-KÜRBIS-TÖRTCHEN mit Schwarzwälder Schinken an Feldsalat dazu Baguette	9,80€
WARMER ZIEGENKÄSE mit Honig und Thymian glasiert, angerichtet an Blattsalaten und gebratenem Speck dazu Baguette	9,80€

ZU ALLEN GERICHTEN EMPFEHLEN WIR EINEN SALAT VOM BUFFET	4,80€
--	--------------

ITALIENISCHER SALAT Fetakäse, Thunfisch, Blattsalate, Radicchio, Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Oliven und Balsamico-Dressing mit Eiern garniert, dazu hausgemachte Grissini	12,80€
---	--------

GANZ SCHÖN WILD AUF WILD

ZU ALLEN GERICHTEN EMPFEHLEN WIR EINEN
SALAT VOM BUFFET

4,80€

HIRSCHRAGOUT „JÄGER ART“

mit Rahmchampignons dazu Semmelknödel und Preiselbeeren

17,50€

WILDHASENKEULE

in Wacholderrahmsoße, dazu Apfelrotkohl,
Semmelknödel und Preiselbeeren

17,80€

MEDAILLONS VOM WILDSCHWEINRÜCKEN

mit grüner Pfefferbutter dazu Dauphinkartoffeln,
Rosenkohl und Apfelmuß

19,80€

REHKEULENBRATEN

mit Armagnac-Pflaumen dazu Wildsoße und Haselnussspätzle

20,80€

WILDERER-TÖPFLE

Medaillons vom Reh, Hirsch und Wildschwein auf hausgemachten
Spätzle mit Wildsoße, Waldpilzen und Preiselbeeren

22,80€

WEINEMPFEHLUNGEN ZU DEN WILDGERICHTEN

2014er WALDULMER SPÄTBURGUNDER ROTWEIN – TROCKEN

Winzergenossenschaft Waldulm/Baden

0,25l 5,20€

2014er ROTWEIN CUVÉE „SALUCCI“ – TROCKEN

Ein Hauch von Schokolade, Aromen von Sauerkirsche,

Cassis und Pflaume mit feinen Tanninen

Collegium Württemberg – Weingärtner Rotenberg & Uhlbach

0,1l 4,00€

0,25l 8,00€

1l 22,00€

LECKERES AUS DER OCHSENKÜCHE

GEBRATENES ZANDERFILET an Karotten-Lauch-Gemüse, dazu Safransoße und Butterreis	19,80€
GEBRATENE SCHWARZWALDFORELLE AUS DEM WÜRZBACHTAL mit Mandelbutter und Salzkartoffeln	18,50€
HÄHNCHENBRUSTFILET „HAWAII“ MIT GEBACKENEN FRÜCHTEN dazu Rahmsoße und Kroketten	14,80€
CORDON BLEU „EDELWEIß“ VOM SCHWEIN mit Schwarzwälder Schinken und Camembert gefüllt, dazu Bratensoße und Pommes Frites	16,80€
ALLGÄUER HÜTTEN-PFANDL 2 Schweinemedallions auf Käsespätzle mit Rahmchampignons und Röstzwiebeln	17,80€
WIENER SCHNITZEL VOM KALB mit Pommes Frites und Preiselbeeren	18,50€
	kleinere Portion 16,50€
ZWIEBELROSTBRATEN mit gedämpften Zwiebeln und hausgemachten Spätzle	19,80€

ZU ALLEN GERICHTEN EMPFEHLEN WIR EINEN SALAT VOM BUFFET	4,80€
--	-------

SCHWÄBISCHE KÄSESPÄTZLE MIT BERGKÄSE dazu Röstzwiebeln und Salate vom Buffet	11,80€
HAUSGEMACHTE MAULTASCHEN MIT KARTOFFELSALAT dazu Zwiebelschmälze und Bratensoße	12,80€

UNSERE BESONDEREN DESSERTEMPFEHLUNGEN

LAUWARMER KAISERSCHMARRN mit Zwetschgenkompott, Mandelsplitter und Vanilleeis	5,80€
HAUSGEMACHTES ZIMTPARFAIT an marinierten Sauerkirschen mit Schlagsahne garniert	7,50€
ESPRESSO UND EIS eine Tasse Espresso mit einer Kugel Eis nach Wahl	4,50€

VESPERKARTE & KLEINE WARMER GERICHTE

- AB 17:30 UHR -

WURSTSALAT 8,80€
mit Schinkenwurst, Essiggurke und Zwiebeln, dazu Landbrot

WURSTSALAT „SPEZIAL“ 9,50€
mit Schinkenwurst, Käsestreifen, Essiggurke, Tomatenwürfel
und Zwiebeln, dazu Landbrot

FLEISCHKÄSE MIT RÖSTZWIEBELN UND SPIEGELEI
dazu Landbrot und Bratensoße 9,50€
dazu Kartoffelsalat und Bratensoße 10,80€

TOAST „HAWAII“ 9,80€
Toast mit gekochtem Schinken, Ananas, Pfirsich und Käse überbacken

ZU ALLEN GERICHTEN EMPFEHLEN WIR EINEN SALAT VOM BUFFET	4,80€
--	-------

PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL 12,80€
dazu Bratensoße und Landbrot

ZWIEBELROSTBRATEN 17,80€
mit gedämpften Zwiebeln, Bratensoße und Landbrot

SPEISEKARTE MIT ALLERGENKENNZEICHNUNG LIEGT AN DER THEKE AUS
--

DESSERTVARIATIONEN

COUPE DANEMARK Vanilleeis, garniert mit Schokoraspeln, dazu warme Schokosoße	5,80€
CASHEW DREAM Creméeis mit karamellisierten Cashewkernen garniert auf einem Karamellsoßenspiegel	4,20€
KROKANTBECHER Creméeis garniert mit gebrannten Mandeln und Krokant, verfeinert mit Eierlikör	6,80€ - enthält Alkohol -
GEMISCHTES EIS jew. 1 Kugel Vanille-, Schokoladen- und Himbeer-Sahnemousse-Eis	5,20€ mit Sahne 5,80€
SCHWARZWÄLDER-KIRSCH-BECHER Vanille- und Schokoladeneis, garniert mit Kirschen, verfeinert mit einem Schuss Kirschwasser	6,80€ - enthält Alkohol -
HEIßE LIEBE Vanilleeis an heißen Himbeeren	6,80€
PETITE HELENE Vanilleeis an Birnenscheiben, garniert mit Schokosoße	4,20€
HIMBEER QUEEN Himbeer-Sahnemousse-Eis an Himbeeren, garniert mit weißen Schokoraspeln	4,20€
SORBET TRAUM Zitronensorbet in Rieslingsekt	4,80€
EISKAFFEE Vanilleeis in kaltem Kaffee	4,50€
ESPRESSO GENUSS Espresso-Krokant-Eis auf Baileys serviert	4,50€
ESPRESSO UND EIS eine Tasse Espresso mit einer Kugel Eis nach Wahl	4,50€
EISZWERG Vanille-, und Schokoladeneis, garniert mit Smarties und Sahne	3,50€ - nur für Kinder -

UNSERE EISSORTEN

Vanille

Schokolade

Espresso-Krokant

Cashew-Sauerrahm

Zitronen Sorbet

Himbeer-Sahnemousse

2,80€ je Solokugel

0,80€ je Portion Sahne

GETRÄNKEKARTE

BIERE – ALPIRSBACHER KLOSTERBRÄU

Pils vom Fass	0,3l	3,00€
	0,4l	3,60€
Spezial vom Fass	0,3l	3,00€
	0,4l	3,60€
Hefeweizen vom Fass	0,3l	3,00€
	0,5l	3,80€
Hefeweizen – alkoholfrei	0,5l	3,60€
Kristall – Weizenbier	0,5l	3,60€
Alpirsbacher alkoholfrei	0,33l	3,00€

MINERALWASSER

Peterstaler „Black Forest“ – still	0,25l	2,50€
	0,5l	3,50€
	0,75l	4,80€
Teinacher Gourmet „Medium“	0,25l	2,50€
	0,5l	3,50€
	0,75l	4,80€
Peterstaler Gourmet „Classic“	0,25l	2,50€
	0,5l	3,50€
	0,75l	4,80€
Teinacher Citroma	0,5l	3,50€

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE UND SÄFTE

Sinalco – Cola – Spezi	0,2l	2,50€
	0,4l	3,90€
Cola light	0,33l	2,90€
Apfelsaft	0,25l	2,90€
Apfelsaftschorle	0,25l	2,70€
	0,4l	3,80€
Orangensaft oder Pink-Grapefruitsaft	0,2l	3,00€
Orangensaftschorle oder Pink-Grapefruitsaftschorle	0,25l	2,90€
	0,4l	3,90€
Maracujasaft	0,2l	3,00€
Maracujasaftschorle	0,25l	2,90€
	0,4l	3,90€
Johannisbeernektar	0,2l	3,00€
Johannisbeersaftschorle	0,25l	2,90€
	0,4l	3,90€
Traubensaft rot	0,2l	3,00€
Bitter Lemon	0,2l	2,60€

WEINKARTE

SEKT

AFFENTALER RIESLINGSEKT – „Piccolo“	0,2l	8,50€
AFFENTALER RIESLINGSEKT	0,75l	23,00€

OFFENE WEIßWEINE – 0,25l

SCHNAITER WARTBÜHL – Silvaner (Württemberg)	4,00€
VERRENBERGER „FÜRSTENFASS“ – Riesling trocken (Württemberg)	4,60€

ENDINGER ENGELSBERG – Müller Thurgau lieblich Weingut Bastian, Edingen am Kaiserstuhl (Baden)	4,00€
--	-------

KÖNIGSSCHAFFHAUSER VULKANFELSEN – Weißburgunder trocken (Baden)	4,90€
---	-------

OBERKIRCHER KLINGELBERGER – Riesling trocken Winzer eG, Oberkirch/Ortenau (Baden)	5,20€
--	-------

GRAUER BURGUNDER KABINETT – trocken Weingut Arndt Köbelin, Eichstetten am Kaiserstuhl (Baden)	5,20€
--	-------

CHARDONNAY – VILLA SANTA FLAVIA – trocken (Italien)	4,60€
---	-------

BÖNNIGHEIMER SCHWARZRIESLING – Weißherbst (Württemberg)	4,60€
---	-------

DURBACHER SPÄTBURGUNDER – Weißherbst (Baden)	5,20€
--	-------

OFFENE ROTWEINE – 0,25l

CLEEBRONNER HEUCHELBERG – Rotwein (Württemberg)	4,00€
---	-------

FLEINER KIRCHENWEINBERG – Schwarzriesling (Württemberg)	4,80€
---	-------

HOHENHASLACHER KIRCHBERG – Trollinger trocken (Württemberg)	4,80€
---	-------

HABERSCHLACHTER DACHSBERG – Trollinger mit Lemberger (Württemberg)	5,00€
--	-------

ROSSWAGER HALDE – Lemberger trocken (Württemberg)	5,00€
---	-------

HEX VOM DASENSTEIN – Spätburgunder Rotwein (Baden)	5,20€
--	-------

WALDULMER – Spätburgunder Rotwein trocken (Baden)	5,20€
---	-------

CARBERNET – VILLA SANTA FLAVIA – trocken (Italien)	4,60€
--	-------

WEINKARTE

FLASCHENWEINE – 0,75l

DURBACHER KOCHBERG – Spätburgunder Weißherbst Kabinett Fruchtig milder Weißherbst mit Fruchtnoten von Erdbeeren und reifen Gelbfrüchten Durbacher Winzergenossenschaft, Durbach/Ortenau (Baden)	19,80€
UHLBACHER GÖTZENBERG „SAND“ – Riesling trocken Collegium Wirtemberg – Weingärtner Rotenberg & Uhlbach	20,50€
DURBACHER BIENENGARTEN – Grauer Burgunder Kabinett trocken Ein voller Wein dominiert von reifer Frucht und feinem Schmelz Weingut Andreas Männle, Durbach/Ortenau (Baden)	23,00€
CHARDONNAY „S“ – trocken Geprägt von Düften von Maracuja, Pfirsich und Apfel Weingut Sonnenhof, Vaihingen-Gündelbach (Württemberg)	24,50€
AUFRICHTS AUXERROIS – gelber Burgunder trocken eine gelbbeerige Burgunder-Rarität – Angenehm wenig Säure Weingut Aufricht, Meersburg (Baden)	26,00€
ROTWEIN CUVÉE „SALUCCI“ – trocken Ein Hauch von Schokolade, Aromen von Sauerkirsche, Cassis und Pflaume mit feinen Tanninen Collegium Wirtemberg – Weingärtner Rotenberg & Uhlbach	22,00€
LEMBERGER „S“ – trocken Düfte von Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren und Holunderbeeren mit jungen Tanninen Weingut Sonnenhof, Vaihingen-Gündelbach (Württemberg)	23,00€
MEERSBURGER „BLAUER SPÄTBURGUNDER“ – Bernadette Halbtrocken – milder Spätburgunder Rotwein – der „Schmeichler“	23,80€
HEX VOM DASENSTEIN – Spätburgunder Rotwein Spätlese trocken – Selection Alte Rebe – eine Rarität Erinnerungen an Sauerkirsche, Zwetschge, Holunder, Mandel und Zartbitter-Schokolade Winzerkeller Hex vom Dasenstein, Kappelrodeck (Baden)	24,80€