

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 Beherbergung 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

UNSERE MENÜEMPFEHLUNG

BLATTSALATE MIT HAUSDRESSING

AN MIT HONIG GLASIERTEM ZIEGENKÄSE UND
GEGRILLTEN SPECKSTREIFEN

KARTOFFELRAHMSUPPE

MIT GERÖSTETEM SPECK UND CHAMPIGNONS

GLASIERTE PERLHUHNBRUST

AN MORCHELRAHMSOSSE, DAZU GEMÜSE DER SAISON
UND KARTOFFELKROKETTEN

HAUSGEMACHTES CASSISSORBET

MIT FRÜCHTEN GARNIERT

38,00 €

DAZU EMPFEHLEN WIR:

2014ER ROTWEIN CUVÉE „SALUCCI“ - TROCKEN	0,1 L	4,00 €
COLLEGIUM WIRTEMBERG	0,25 L	8,00 €
WEINGÄRTNER ROTENBERG & UHLBACH	0,75 L	22,00 €

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 €

HEUTE BESONDERS ZU EMPFEHLEN

BREZELKNÖDEL GEFÜLLT MIT SPINAT UND WÜRZIGEM BERGKÄSE in Butter gebraten, auf Rahmchampignons serviert	15,80 €
WINTERSPARGEL IN ORANGEN-BUTTER-SOÛE mit römischen Nocken und frittiertem Rucola	17,50 €
GEBRATENE RINDERLEBERSCHEIBEN mit rotem Zwiebelconfit, Bratensoße, Basmatireis und Salat vom Buffet	17,80 €
GLASIERTE PERLHUHNBRUST an Morchelrahmsoße, dazu Gemüse der Saison und Kartoffelkroketten	23,00 €
RUMPSTEAK VOM GRILL mit Pfeffer-Cognac-Soße, Marktgemüse und Kartoffelkrapfen	24,00 €
REHMEDAILLONS MIT PFLAUMEN-ARMAGNAC-SOÛE dazu Rosenkohl und hausgemachte Spätzle	24,50 €

ZU ALLEN GERICHTEN EMPFEHLEN WIR EINEN SALAT VOM BUFFET	5,30 €
--	--------

UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

2014ER ROTWEIN CUVÉE „SALUCCI“ - TROCKEN	0,1 l	4,00 €
COLLEGIUM WIRTEMBERG	0,25 l	8,00 €
WEINGÄRTNER ROTENBERG & UHLBACH	0,75 l	22,00 €

SUPPEN – VORSPEISEN – SALATE

RINDERKRAFTBRÜHE mit Kräuterflädle	4,80 €
KARTOFFELRAHMSUPPE mit geröstetem Speck und Champignons	5,80 €

UNSERE APERITIFEMPFEHLUNGEN

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

FELDSALAT AN HIMBEERDRESSING mit gerösteten Walnüssen und Speck	9,50 €
BLATTSALATE MIT HAUSDRESSING an mit Honig glasiertem Ziegenkäse und gegrillten Speckscheiben	9,80 €

URSCHWÄBISCHE SPEZIALITÄTEN

SCHWÄBISCHE KÄSESPÄTZLE MIT BERGKÄSE dazu Röstzwiebeln und Salat vom Buffet	12,80 €
HAUSGEMACHTE MAULTASCHEN MIT KARTOFFELSALAT dazu Zwiebelschmälze und Bratensoße	13,80 €

LECKERES AUS DER OCHSENKÜCHE

HÄHNCHENBRUSTFILET „HAWAII“ MIT GEBACKENEN FRÜCHTEN dazu Rahmsoße und Kroketten	16,80 €
CORDON BLEU „EDELWEISS“ VOM SCHWEIN mit Schwarzwälder Schinken und Camembert gefüllt, dazu Bratensoße und Pommes Frites	17,80 €
OCHSENBÄCKLE in Rotweinsauce geschmort, mit Marktgemüse und hausgemachten Spätzle	19,50 €
SCHWÄBISCHES FILETTÖPFCHEN drei Schweinemedallions auf hausgemachten Spätzle, mit Röstzwiebeln und Rahmchampignons	19,80 €
WIENER SCHNITZEL VOM KALB mit Pommes Frites und Preiselbeeren	20,50 €
	kleinere Portion 18,50 €
ZWIEBELROSTBRATEN mit gedämpften Zwiebeln und hausgemachten Spätzle	21,80 €

ZU ALLEN GERICHTEN EMPFEHLEN WIR EINEN
SALAT VOM BUFFET

5,30 €

SCHWARZWALDFORELLE AUS DEM WÜRZBACHTAL in Rieslingsoße, mit Gemüsestreifen und Reis	19,80 €
GEBRATENES ZANDERFILET „MÜLLERIN ART“ mit brauner Butter, Salzkartoffeln und Salat vom Buffet	22,00 €

UNSERE BESONDEREN DESSERTEMPFEHLUNGEN

ESPRESSO UND EIS eine Tasse Espresso mit einer Kugel Eis nach Wahl	4,50 €
ZIMTPARFAIT mit lauwarmen Sauerkirschen	7,80 €
CASSISSORBET mit Früchten garniert	7,80 €

VESPERKARTE & KLEINE WARMER GERICHTE

- AB 17:30 UHR -

WURSTSALAT 9,80 €
mit Schinkenwurst, Essiggurke und Zwiebeln, dazu Landbrot

WURSTSALAT „SPEZIAL“ 10,50 €
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	5,30 €
--	--------

PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL 12,80 €
dazu Bratensoße und Landbrot

ZWIEBELROSTBRATEN 18,80 €
mit gedämpften Zwiebeln, Bratensoße und Landbrot

SPEISEKARTE MIT ALLERGENKENNZEICHNUNG LIEGT AN DER THEKE AUS
--

EISVARIATIONEN

COUPE DANEMARK	5,80 €
Vanilleeis mit Schokoraseln und warmer Schokoladensoße, Sahnehaube	
CASHEW DREAM	4,20 €
Cashew-Sauerrahm-Eis auf einen Karamellsoßenspiegel mit karamellisierten Cashewkernen und Sahnehaube garniert	
KROKANTBECHER	6,80 €
Cashew-Sauerrahm-, Gebrannte Mandel-, und Espresso-Krokant-Eis mit Krokant und Eierlikör verfeinert, Sahnehaube - enthält Alkohol -	
GEMISCHTES EIS	5,20 €
jew. 1 Kugel Vanille-, Schokoladen- und Himbeer-Sahnemousse-Eis mit Sahne	
SCHWARZWÄLDER-KIRSCH-BECHER	6,80 €
Vanille- und Schokoladeneis, garniert mit Kirschen, verfeinert mit einem Schuss Kirschwasser, Sahnehaube - enthält Alkohol -	
HEIßE LIEBE	6,80 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahnehaube	
HIMBEER QUEEN	4,20 €
Himbeer-Sahnemousse-Eis an Himbeeren, garniert mit weißen Schokoraseln und Sahnehaube	
SORBET TRAUM	4,80 €
Zitronensorbet in Rieslingsekt	
ESPRESSO GENUSS	4,50 €
Espresso-Krokant-Eis auf Baileys serviert	
ZWETSCHGENTRAUM	4,20 €
Gebrannte Mandeleis mit Zwetschgenkompott und Sahnehaube	
EISZWERG	3,50 €
Vanille-, und Schokoladeneis, garniert mit Smarties und Sahne - nur für Kinder -	

- EISKARTE MIT ALLERGENKENNZEICHNUNG LIEGT AN DER THEKE AUS -
- WIR VERWENDEN MÖVENPICK-EIS -

UNSERE EISSORTEN	JE SOLOKUGEL	2,80 €
VANILLE	JE PORTION SAHNE	0,80 €
SCHOKOLADE	GEBRANNT MANDEL	
ESPRESSO-KROKANT	ZITRONEN SORBET	
CASHEW-SAUERRAHM	HIMBEER-SAHNEMOUSSE	

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, Endingen 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€
CUVÉE BLANC – Weißwein 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€