

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

Willkommen liebe Gäste! *Welcome dear guests!*

Wir freuen uns sehr, Sie wieder bei uns begrüßen zu dürfen! Der Schutz unserer Gäste und Mitarbeiter ist uns sehr wichtig. Mit Sorgfalt in allen Bereichen und strenger Hygiene werden wir unserer Mitverantwortung für die Eindämmung des Coronavirus gerecht. Bitte unterstützen Sie uns dabei und halten Sie die Verhaltensregeln konsequent ein. Mit Ihrer Umsicht schützen Sie sich selbst, die anderen Gäste und Ihre Gastgeberinnen und Gastgeber!

We are very happy to welcome you back as our guest. Protecting our guests and staff is very important to us. By taking precautions and practicing strict hygiene in all areas, we can contribute towards stopping the spread of the coronavirus. Please support us in this and follow the codes of conduct consistently. By taking precautions, you can protect yourself, other guests and your hosts!



**Mindestabstand
1,5 m wahren**

*Keep a minimum
distance of 1.5 m*



**Registrierungspflicht
beachten**

*Observe the registration
obligation*



Händehygiene einhalten

Practice hand hygiene



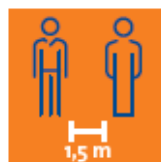
**Nies- und Hustenetikette
wahren**

*Observe etiquette when
sneezing and coughing*



**Kontaktbeschränkungen
beachten**

Observe contact restrictions



**Abstände auch auf Wegen und
im Toilettenbereich einhalten**

*Keep your distance from others
in corridors and toilet areas*



**Auf Umarmungen und
Händeschütteln verzichten**

*Avoid embracing
or shaking hands*



**Nach Möglichkeit
kontaktlos zahlen**

Pay contactless where possible



**Bei Krankheitsanzeichen
auf einen Besuch verzichten**

*Avoid visiting if showing
signs of disease*

Danke fürs Mitmachen!
Thank you for your support!

ZUR EINSTIMMUNG

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

HEUTE BESONDERS ZU EMPFEHLEN

REHMEDAILLONS AUS DER KEULE GESCHNITTEN mit Pflaumen und Waldpilzen, geröstetem Speck und hausgemachten Spätzle		28,80 €
KALBSRÜCKENSTEAK MIT FRISCHEN STEINPILZEN dazu Cognac-Rahmsoße und hausgemachte Spätzle		27,00 €
HAUSGEMACHTES HIRSCHGULASCH mit Rahmchampignons, Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle		22,00 €
WALDFRISCHE STEINPILZE in leichter Dill-Sauerrahmsoße, dazu Brezelknödel mit Spinat und Bergkäse gefüllt		18,50 €

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

STEINPILZCREMESUPPE 6,50 €
mit frischen Kräutern

RINDERKRAFTBRÜHE 4,80 €
mit Kräuterflädle

SAUVIGNON BLANC – TROCKEN	0,1 L	3,50 €
BADEN - WINZERGENOSSENSCHAFT KÖNIGSSCHAFFHAUSEN – KIECHLINSBERGEN EG	0,25 L	5,50 €
MANN IM FASS – WEIßER BURGUNDER	0,1 L	3,50 €
WÜRTTEMBERG – TROCKEN	0,25 L	5,50 €
WEINGÄRTNER STROMBERG – ZABERGÄU	0,75 L	16,50 €

UNSERE APERITIFEMPFEHLUNGEN

MARTINI BIANCO ODER ROSSO	5CL	3,50€
SHERRY MEDIUM ODER DRY	5CL	3,80€
CAMPARI SODA ODER ORANGE	4CL	4,80€

SALATPLATTE „CALIFORNIA“ 15,30 €
mit gebratenem Hähnchenbrustfilet an Früchten

BUNTER SALATTELLER 5,30 €

URSCHWÄBISCHE SPEZIALITÄTEN

HAUSGEMACHTE MAULTASCHEN MIT KARTOFFELSALAT 14,80 €
dazu Zwiebelschmälze und Bratensoße

SCHWÄBISCHE KÄSESPÄTZLE MIT BERGKÄSE 13,80 €
dazu Röstzwiebeln und buntem Salatteller

LECKERES AUS DER OCHSENKÜCHE

ZWIEBELROSTBRATEN mit gedämpften Zwiebeln und hausgemachten Spätzle	23,80 €
WIENER SCHNITZEL VOM KALB mit Pommes Frites und Preiselbeeren	22,50 €
	kleinere Portion 20,50 €
SCHWÄBISCHES FILETTÖPFCHEN drei Schweinemedallions auf hausgemachten Spätzle, mit Röstzwiebeln und Rahmchampignons	21,80 €
GESCHMORTE OCHSENBÄCKLE in Rotweinsauce, dazu Gemüse der Saison und hausgemachte Spätzle	21,50 €
CORDON BLEU „EDELWEISS“ VOM SCHWEIN mit Schwarzwälder Schinken und Camembert gefüllt, dazu Bratensoße und Pommes Frites	19,80 €
HÄHNCHENBRUSTFILET „HAWAII“ MIT GEBACKENEN FRÜCHTEN dazu Rahmsauce und Kroketten	18,80 €

ZU ALLEN GERICHTEN EMPFEHLEN WIR EINEN BUNTEN SALATTeller	5,30 €
--	---------------

GEBRATENES ZANDERFILET mit Weißweinsauce, geschmorten Cocktailtomaten, Champignons und Butterreis	22,80 €
SCHWARZWALDFORELLE AUS DEM WÜRZBACHTAL mit Mandelbutter, Salzkartoffeln	21,80 €

UNSERE BESONDEREN DESSERTEMPFEHLUNGEN

HAUSGEMACHTE APFELKÜCHLE mit Zimt-Zucker und Vanilleeis	8,50 €
ESPRESSO UND EIS eine Tasse Espresso mit einer Kugel Eis nach Wahl	4,50 €

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

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

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

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

GETRÄNKEKARTE

BIERE – ALPIRSBACHER KLOSTERBRÄU

Pils vom Fass	0,3l	3,10 €
	0,4l	3,70 €
Spezial vom Fass	0,3l	3,10 €
	0,4l	3,70 €
Hefeweizen vom Fass	0,3l	3,10 €
	0,5l	3,90 €
Hefeweizen – alkoholfrei	0,5l	3,70 €
Kristall – Weizenbier	0,5l	3,70 €
Alpirsbacher alkoholfrei	0,33l	3,20 €

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

Coca-Cola, Fanta, Mezzo Mix	0,33l	3,20 €
Coca-Cola light	0,33l	3,20 €
Apfelsaft	0,25l	2,90 €
Apfelsaftschorle	0,25l	2,70 €
	0,4l	3,80 €
Orangensaft oder Pink-Grapefruitsaft	0,2l	3,00 €
Orangensaftschorle oder	0,25l	2,90 €
Pink-Grapefruitsaftschorle	0,4l	3,90 €
Maracuja-Nektar	0,2l	3,00 €
Maracuja-Nektar-Schorle	0,25l	2,90 €
	0,4l	3,90 €
Johannisbeer-Nektar	0,2l	3,00 €
Johannisbeer-Nektar-Schorle	0,25l	2,90 €
	0,4l	3,90 €
Traubensaft rot	0,2l	3,00 €
Bitter Lemon	0,2l	2,60 €
Teinacher Genuss Limonade (versch. Sorten)	0,33l	3,20 €

WEINKARTE

SEKT

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

OFFENE WEIßWEINE – 0,25l

GROßBOTTWARER WUNNENSTEIN – Kerner (Württemberg)	4,00 €
VERRENBERGER „FÜRSTENFASS“ – Riesling trocken (Württemberg)	4,60 €

KÖNIGSSCHAFFHAUSER KIECHLINSBERGER– Müller Thurgau lieblich Winzergenossenschaft Königsschaffhausen-Kiechlinsbergen eG (Baden)	4,00 €
KÖNIGSSCHAFFHAUSER VULKANFELSEN – Weißburgunder trocken (Baden)	4,90 €
NEUWEIERER ALTENBERG – Riesling trocken Baden-Badener Winzergenossenschaft eG (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 €

CABERNET – 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 €
GRAUER BURGUNDER – Kabinett trocken Weingut Arndt Köbelin, Eichstetten/Kaiserstuhl (Baden)	24,50 €
AUFRICHTS AUXERROIS – gelber Burgunder trocken eine gelbbeerige Burgunder-Rarität – Angenehm wenig Säure Weingut Aufricht, Meersburg (Baden)	26,00 €
CHARDONNAY „S“ – trocken Geprägt von Düften von Maracuja, Pfirsich und Apfel Weingut Sonnenhof, Vaihingen-Gündelbach (Württemberg)	28,50 €
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 – Spätlese Spätburgunder Rotwein Düfte von dunklen Beeren, Schwarzkirsche, Schokolade und Mokka Winzerkeller Hex vom Dasenstein, Kappelrodeck (Baden)	24,80 €