

Speisekarte



SPEISEGASTSTÄTTE

oechsner

Herzlich Willkommen

Wir begrüßen Sie auf das Herzlichste in unserer Gaststätte!
Unser Anliegen ist es, Ihnen, bei gepflegten Getränken,
sowie einem ebenso reichhaltigen wie schmackhaften
Speisenangebot, ein paar schöne Stunden in gemütlicher
Atmosphäre zu bereiten.

Gern nehmen wir auch Ihre Bestellungen für Familien oder
Betriebsfeiern und viele andere Anlässe entgegen.
Zur Unterstützung stehen wir Ihnen dazu jederzeit gern
mit Rat und Tat zur Seite.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Das Team der Gaststätte Oechsner





☞ Vorspeisen

Lachsschinkenröllchen ⁴ mit Meerrettich ⁵ , dazu Toast	4,00 €
Würzfleisch mit Käse ³ überbacken, dazu Toast	4,60 €
Camembertkäse gebacken dazu Preiselbeeren & Toast	3,50 €
Spargelcremesuppe	2,80 €
Tomatenrahmsuppe mit Sahnehäubchen	2,80 €
Zwiebelsuppe mit Croutons und Käsestreifen ³	2,90 €
Hausgemachte Soljanka ⁴ mit Toast	3,60 €

☞ Salate

Tomatensalat mit Schafskäse	4,20 €
Tomate mit Mozzarella und Basilikum	4,20 €
Großer Salatteller mit Hähnchenbruststreifen (Blattsalat, Tomate, Gurke, Weißkraut, Paprika & Mais)	6,70 €
Großer Salatteller mit gek. Schinken ⁴ und gek. Ei (Blattsalat, Tomate, Gurke, Weißkraut, Paprika & Mais)	6,70 €
Kleiner Salatteller mit Camembertkäse (Blattsalat, Tomate, Gurke & Weißkraut)	4,00 €
Kleiner Salatteller	3,60 €



Alle unsere Salate sind nach „Hausmannsart“ mit Zwiebel, Essig, Öl, Kräutern, Salz, Pfeffer & Zucker angemacht.



☞ Hausmannskost

Rindsroulade mit grünen Klößen ⁵ oder hausgemachten Wickelklößen, dazu Apfelrotkohl	11,40 €
Sauerbraten mit grünen Klößen ⁵ oder hausgemachten Wickelklößen, dazu Apfelrotkohl	11,40 €
Eisbein (ausgelöst) mit grünen Klößen ⁵ , dazu Sauerkraut	9,10 €
Hausgemachtes Beefsteak mit Setzei, dazu Buttergemüse und Salzkartoffeln	8,10 €
Gepökelte Rinderzunge mit Sauce hollandaise oder Butter, dazu Spargel und Petersilienkartoffeln	10,80 €
Zwiebelrostbraten dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	10,90 €
Rinderbraten mit Schmorbohnen und Champignons, dazu Salzkartoffeln	10,90 €
Sahnegulasch mit böhmischen Knödel, dazu Sauerkraut	9,10 €



Auf Anfrage sind viele andere Speisen auch als Seniorengericht erhältlich.



☞ Schnitzel & Co.

Schweineschnitzel „Cordon bleu“ dazu Buttererbsen und Kroketten (mit Schinken ⁴ und Käse ³ gefüllt)	10,90 €
Schweineschnitzel dazu Buttererbsen und Pommes frites	9,20 €
Schweineschnitzel mit Buttergemüse dazu Salzkartoffeln	9,20 €
Pikantes Feuerfleisch mit Pommes frites	9,70 €
Hähnchenbrustfilet dazu Spargel mit Sauce hollandaise und Kroketten	11,60 €
Hacksteak mit Letscho dazu Pommes frites	8,80 €
1 Portion Champignons	2,00 €



Auf Anfrage sind viele andere Speisen auch als Seniorengericht erhältlich.

Steak

Steakplatte mit Gemüse- und Kartoffelkreationen (kl. Rumpsteak, kl. Schweinesteak, kl. Schnitzel, Grillwurst & kl. Beefsteak mit Käse belegt) ^{3,4}	14,10 €
Rumpsteak mit gedünsteter Zwiebel oder Kräuterbutter, dazu Buttererbsen und Pommes frites	13,50 €
Schweinerückensteak „au four“ dazu Buttererbsen und Pommes frites (mit Würzfleisch und Käse ³ überbacken)	11,20 €
Schweinerückensteak mit Spargel und Käse ³ überbacken, dazu Pommes frites	10,90 €
Schweinerückensteak „Melba“ o. „Hawai“ dazu Buttererbsen und Pommes frites (mit Pfirsich bzw. Ananas und Käse ³ überbacken)	10,70 €
Schweinerückensteak „Grillwurst“ ⁴ dazu Buttererbsen und Pommes frites	9,80 €
Schweinerückensteak „Champignon“ dazu Buttererbsen und Pommes frites	10,10 €
Schweinerückensteak „Letscho“ dazu Pommes frites	9,60 €



Auf Anfrage sind viele andere Speisen auch als Seniorengericht erhältlich.



☞ Aus Fluss & Meer

Forelle „gebacken und grätenfrei“ mit Kräuterbutter; dazu Petersilienkartoffeln und Apfelrotkohl	11,60 €
Seezungenfilet „Müllerin Art“ dazu gebräunte Butter mit Petersilienkartoffeln und Apfelrotkohl	12,40 €
Lachsfilet „Natur“ mit Zitronendillsoße, dazu Bandnudeln	12,40 €
Seelachsfilet „Paniert“ dazu Senfsoße oder gebräunte Butter mit Salzkartoffeln und Apfelrotkohl	8,10 €

☞ Teigwaren

Geschnetzeltes vom Schwein mit Champignon durchzogen, dazu Eierspätzle	9,90 €
Medaillons vom Schwein mit Käse ³ belegt, dazu Gemüsekreationen und Eierspätzle	11,10 €
Spirelli mit Wurstgulasch ⁴ und Käse ³ in Tomatensoße	6,90 €



Auf Anfrage sind viele andere Speisen auch als Seniorengericht erhältlich.



☛ Für den kleinen Hunger

1 Scheibe Schwarzbrot mit zwei Sorten Käse ³ belegt, dazu ein halbes gekochtes Ei	2,70 €
1 Scheibe Schwarzbrot mit Lachsschinken ⁴ und gek. Schinken ⁴ belegt, dazu ein halbes gek. Ei	2,70 €
1 Scheibe Schwarzbrot mit Salami belegt, dazu ein halbes gekochtes Ei	2,70 €
1 Scheibe Schwarzbrot mit Speckfett, dazu ein halbes gekochtes Ei	2,20 €
1 Paar Wiener Würstchen ⁴ mit Toast	2,30 €
1 Bockwurst ⁴ mit Toast	2,00 €

☛ Vegetarische Kost

2 Kartoffelpuffer mit Gemüsekreationen	6,10 €
2 Scheiben Toast mit Sauce hollandaise, Spargel und Käse ³ überbacken	6,00 €

☛ Desserts

Erdbeeren, Mandarinen, Pfirsiche oder Ananas mit Sahne	2,20 €
--	--------

Unsere Auswahl an Eisbechern finden Sie in der gesonderten Eiskarte.



☞ Für die Kleinen

2 Kartoffelpuffer mit Zucker und Apfelmus	2,60 €
Eierkuchen mit Zucker und Apfelmus	2,60 €
2 Quarkkeulchen mit Zucker und Apfelmus	2,80 €
4 Geflügelnuggets mit Pommes frites und Ketchup	3,90 €
kleines Schweineschnitzel dazu Buttererbsen und Pommes frites	4,80 €
kleines, hausgemachtes Beefsteak mit Spiegelei, dazu Buttergemüse und Pommes frites	4,50 €
Rührei mit Rotkohl, dazu Salzkartoffeln und Apfelmus	3,60 €
3 Fischstäbchen mit Senfsoße oder Butter, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	3,80 €
Spiirelli mit Wurstgulasch ⁴ und Käse ³ in Tomatensoße	3,80 €



Auf Anfrage sind viele andere Speisen auch als Kindergericht erhältlich.



☞ zusätzlich ab 15 Uhr

Aufschnittplatte ^{3 4}	9,10 €
Schinkenplatte ⁴	9,10 €
Käseplatte ³	9,10 €
Hackepeter mit Eigelb, dazu Butter und Brot	7,00 €
Sülze mit Zwiebeln oder Remoulade, dazu Bratkartoffeln	7,00 €
Zwei Spiegeleier mit Bratkartoffeln	4,50 €
Grillwurst ⁴ mit Spiegeleiern auf Brot	4,50 €
Bauernfrühstück	7,60 €
(Bratkartoffeln mit Jagdwurstwürfeln ⁴ umhüllt von Eiern) ³	
Karlsbader Schnitte (2 Toastscheiben mit gekochtem Schinken und Käse ³ überbacken)	5,20 €
Thüringer Rostbrätl mit Bratkartoffeln	9,10 €
Warmes Eckchen mit Champignons (2 Scheiben Brot belegt mit Rinderbraten und Champignons)	8,70 €



Auf Anfrage sind viele andere Speisen auch als Seniorengericht erhältlich.



☞ Getränke

Hasseröder Pils	0,4 l	3,20 €
Hasseröder Pils	0,3 l	2,20 €
Fl. Franziskaner Weißbier	0,5 l	3,40 €
Fl. Köstritzer Schwarzbier	0,5 l	3,40 €
Fl. Becks alkoholfrei	0,5 l	3,50 €
Radler	0,4 l	3,20 €
Cola ¹ -Weizen	0,5 l	3,40 €
Weinschorle	0,3 l	3,60 €
Ginger Ale	0,2 l	1,90 €
Pepsi ¹ , Mirinda, Seven Up, Spezi	0,2 l	1,60 €
Tonic ²	0,2 l	1,90 €
Lichtenauer Limonade (Orange, Zitrone) ¹	0,2 l	1,40 €
Fl. Lichtenauer Mineralwasser	0,25 l	1,60 €
Apfelschorle	0,2 l	1,60 €
Fruchtsaft (Banane, Kirsche)	0,2 l	2,00 €
Fruchtsaft (Orange, Apfel, Multivitamin) ⁹	0,2 l	1,90 €

☼ Heißgetränke

I Tasse Kaffee ¹	1,70 €
I Tasse Cappuccino	2,30 €
I Tasse Espresso ¹	1,50 €
I Tasse Hauskaffee	0,50 €
I Tasse koffeinfreier Kaffee	1,70 €
I Tasse Kakao (heiß/kalt)	1,50 €
I Glas Tee mit Zitrone (Pfefferminze, Hagebutte, Früchte, Kamille, Grün oder Schwarz)	1,50 €
I Glas Grog	2,50 €
I Glas Jagertee	2,50 €
I Glas Glühwein	2,10 €
I Glas heiße Zitrone	1,80 €
Milchshake (Erdbeere, Vanille, Schokolade)	2,00 €





☞ Spirituosen

Kräuter

Fernet Branca	4 cl	2,70 €
Jägermeister	4 cl	2,60 €
Ramazzotti	4 cl	2,70 €
Boonekamp	4 cl	2,40 €
Schierker Feuerstein	4 cl	2,60 €
Schierker Feuerstein Fl.	2 cl	1,30 €
Kümmerling Fl.	2 cl	1,20 €
Underberg Fl.	2 cl	1,40 €
Malteser Kreuz Fl.	2 cl	1,60 €





Liköre

Baileys	4 cl	2,60 €
Sambalita	4 cl	2,20 €
Curacao Blue ⁷	4 cl	2,20 €
Cocoslikör	4 cl	2,20 €
Bockauer Kümmel	4 cl	2,30 €
Kirschlikör	4 cl	2,10 €
Pfefferminzlikör	4 cl	2,10 €
Eierlikör	4 cl	2,20 €
Apfelkorn	4 cl	2,10 €
Feigling Fl.	2 cl	1,20 €





SPEISEGASTSTÄTTE

oechsner

Spirituosen

Althäuser Klarer	4 cl	2,10 €
Althäuser Korn	4 cl	2,30 €
Obstler	4 cl	2,40 €
Ouzo	4 cl	2,40 €

Weinbrände

Goldkrone	4 cl	2,20 €
Chantré	4 cl	2,40 €
Asbach Uralt	4 cl	2,80 €
Jacobi 1880	4 cl	2,80 €

Cognac

Napoleon	4 cl	3,90 €
Contre Joseph	4 cl	3,90 €

Whisky

Jim Beam	4 cl	3,90 €
Glenfiddich	4 cl	4,10 €



SPEISEGASTSTÄTTE

oechsner

☞ Wein

Weißwein

Riesling „Classic“ (trocken, Claus C. Jakob / Pfalz)	9,40 €
Monte Bianco (halbtrocken, italienischer Weißwein)	9,40 €
Spätlese (lieblich, Thomas Rath / Reinhausen)	9,40 €

Rosé

Spätburgunder Rosé (trocken, Claus C. Jakob / Pfalz)	9,40 €
Dornfelder Rosé (halbtrocken, Leoff / Pfalz)	9,40 €

Rotwein

Spätburgunder „Classic“ (trocken, Claus C. Jakob / Pfalz)	9,40 €
Dornfelder Rot (trocken, Leoff / Pfalz)	9,40 €
Portugieser Rot (lieblich, Leoff / Pfalz)	9,40 €
Oromonte Vino de la tierra de Castilla (halbtrocken, Spanien)	9,40 €



I Glas Wein	2,60 €
I Schoppen Wein	4,10 €

Wermut

Martini weiß/rot	9,80 €
Cocktail weiß/rot	3,90 €

Sekt

D`Argent Chardonnay (Brut, trocken, weiß)	13,60 €
D`Argent Pinot Noir (Brut, trocken, rosé)	13,60 €
Rotkäppchen (trocken, halbtrocken oder lieblich, weiß)	12,20 €
I Glas Sekt	2,60 €
Piccolo (Rotkäppchen)	3,80 €





SPEISEGASTSTÄTTE

oechsner

☼ Mixgetränke

Pina Colada (Kokossirup, Rum, Ananassaft, Sahne)	4,00 €
Grüne Witwe (Curacao Blue ⁷ , Orangensaft, Sekt)	4,00 €
Südsee (Triple sec, Curacao Blue ⁷ , Ananassaft, Ginger Ale)	4,00 €
Golden Girl (Apricot Brandy, Wodka, Orangensaft)	4,00 €
Campari Orange	4,00 €
Gin Tonic ²	3,80 €
Blue Tonic ^{7,2}	3,80 €
Bacardi Cola ¹	3,80 €
Sekt mit Sambalita	3,80 €





∞ Zusatzstoffe

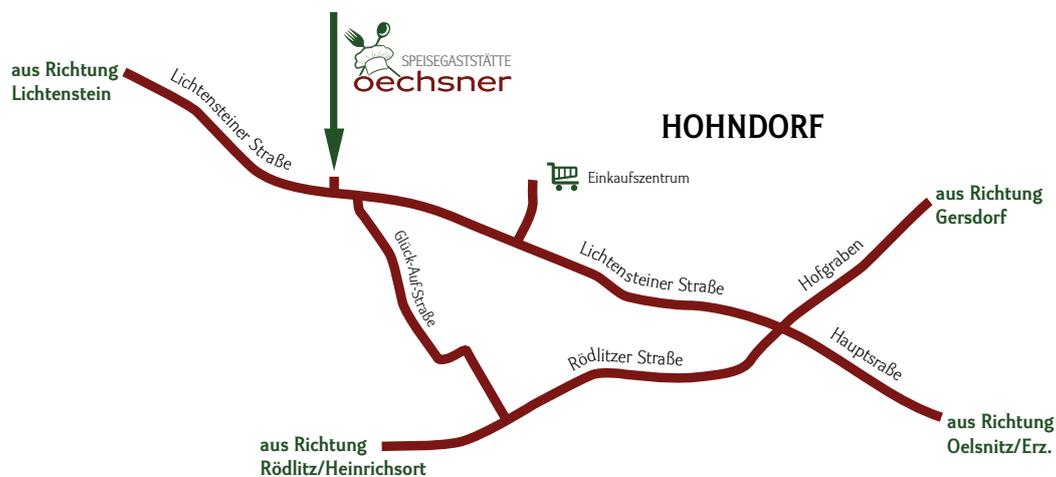
Kennnummern für Zusatzstoffe in angebotenen Speisen und Getränken

- 1 - koffeinhaltig
- 2 - chininhaltig
- 3 - mit Beta Carotin
- 4 - mit Phosphat
- 5 - geschwefelt
- 6 - mit Sacharin
- 7 - mit Farbstoff



Für Beilagenänderungen berechnen wir 1,- €

∞ Anfahrt



Wir freuen uns auf
Ihren Besuch.

Öffnungszeiten

Montag	Ruhetag
Dienstag	Ruhetag
Mittwoch	11-21 Uhr
Donnerstag	11-21 Uhr
Freitag	11-21 Uhr
Samstag	11-22 Uhr
Sonntag	11-21 Uhr

(Gesellschaften nach Vereinbarung)

☞ Durchgehend warme Küche

Inh. H. Oechsner
Lichtensteiner Straße 13
09394 Hohndorf

Telefon 037204 / 28 63, Fax 037204 / 8 70 59
Mobil 0162 / 4 31 97 40

Homepage www.gaststaette-oechsner.de