

Hotel am Oheweher - Tel. 09901/ 93510 - welcome@hotel-am-oheweher.de
www.hotel-am-oheweher.de

Fühlen Sie sich bei uns wohl –
bei einem romantischen Abendessen,
einem formellen Geschäftsessen
oder einer Unterhaltung mit Freunden.



Die Welt gehört dem, der sie *genießt*.

(Giacomo Leopardi)

Auswahl an kalten Getränken

Bierspezialitäten der Brauerei Arcobräu

Arcobräu Urfass vom FASS
Arcobräu Pilsener
Arcobräu Schloss Dunkel
Arcobräu Urfass alkoholfrei

Arcobräu Weissbier Hell vom FASS
Arcobräu Weissbier Dunkel
Arcobräu Weissbier Leicht
Arcobräu Weissbier alkoholfrei

Arcobräu Cola-Weizen ¹²/ Russ¹²
Arcobräu Radler ^{1 2}

Wein-Schorle¹ – süß oder sauer -

Alkoholfreie Getränke

ISARPERLE Wasser Classic oder Still

ISARPERLE Orange¹² oder Zitrone¹²

ISARPERLE ColaMix¹²

Coca-Cola / Coca-Cola light¹²

Apfel-, Orangen-, Maracuja-, Trauben-, Johannisbeersaft¹²

Apfel-, Orangen-, Maracuja-, Trauben-, Johannisbeerschorle¹²

Aperitif

1 Glas Prosecco oder Sekt

1 Glas Hugo – Sektschorle mit Holunderblütensirup²-

1 Glas Aperol² Spritz – Aperol Sektschorle -

Sherry - OSBORNE - medium

Martini weiß oder rosso

Longdrinks

Gin Tonic

Campari¹² - mit Soda oder Orangensaft ² -

Jameson- Irish Whisky Cola

Pott-Rum Cola

Bacardi Cola

Unsere Auswahl an Prosecco/ Sekt

Prosecco Vino Frizzante D.O.C.

Cadenz – Winzersekt – Rheinhessen
trocken, Winzervereinigung Westhofen

Champagner - Baron Albert - Brut
Charly-su-Marne/ Champagne

(1 mit Farbstoff, 2 mit Süßungsmittel, 3 mit Phosphat)

Kaffeespezialitäten aus dem Haus Dallmayr

- 1 Tasse Kaffee oder coffeinfrei
- 1 Kännchen Kaffee oder coffeinfrei
- 1 Tasse Espresso

- 1 Tasse Cappuccino mit Milchschaum oder Sahne
- 1 Glas Schokolade mit Sahnehaube
- 1 Glas Milchkaffee
- 1 Glas Latte Macchiato

Unsere Auswahl an Teespezialitäten:

Kamille, Früchte, Kräuter, Pfefferminz, grüner Tee, schwarzer Tee, Rooibos

- 1 Glas Tee
- 1 Kännchen Tee
- wahlweise mit Milch und Zitrone -

Feine Spirituosen

- Obstler
- Himbeergeist
- Pflaumenbrand
- Kirschwasser
- Williams Birnenbrand
- Marillenbrand
- Nussbrand
- Gin

- Bärwurz
- Blutwurz
- Forsthäusler
- Jägermeister
- Ramazotti

- Chantre
- Remy Martin VSOP
- Cardenal Mendoza - Brandy
- Grappa
- Johnnie Walker Scotch Whiskey
- Ballentines Scotch Whiskey
- Jameson Irish Whisky
- Fernet Branca

- Amaretto
- Baileys

Unsere Schoppenweine - weiß -

Heuriger Grüner Veltliner – Österreich -
Arco von Kammersbründl
trocken, typisch leichtes Veltlinerpfefferl

Volkacher Ratsherr – Franken -
Silvaner trocken, Weingut Braun
leuchtendes Gelb, ausgewogen, kräftig

Pinot Grigio - Italien -
Weingut Terre Al Piano, Venetien
trocken, frisch, feinaromatisch

Oppenheimer Krötenbrunnen - Rheinhessen -
Müller Thurgau – Qualitätswein
strohgelb, mild, prächtige Süße

Unsere Schoppenweine - rot -

Montepulciano d' Abruzzo Pasqua – Italien -
secco, D.O.C., Cantine Pasqua Verona
tiefdunkles Kirschrot, fruchtiges Bouquet

Haberschlechter Heuchelberg – Württemberg -
Trollinger mit Lemberger, halbtrocken, Privatkellerei Storz
Rubinrot, kräftige Frucht, kräftig

Merlot del Piave – Italien -
Weingut Vinicola Tombacco
Rubinrot, trocken, vollmundig

Schatzberg Zweigelt - Österreich -
Arco von Kammersbründl
trocken, attraktive Fruchtaromen, intensive Farbe

Unsere Schoppenwein – rose -

Munzinger Attilafelsen - Baden -
Spätburgunder Weißherbst
harmonisch, saftig, mild

Unsere Flaschenweine – weiß -

Riesling Einblick No 1 – Mosel -
Weingut Nick Köwerich
trocken, hellgelb, weich

Grüner Veltliner - Österreich -
Weingut Stift Göttweig
trocken, frisch, fruchtig

Chardonnay - Pfalz -
Vier Jahreszeiten Winzer eG, D.O.
trocken, weich, ausgewogen

Unsere Flaschenweine - rot -

Zweigelt - Österreich -
Katzengraben, Weingut Edlinger
trocken, fruchtig, dunkelrot

Chianti – Italien -
Giulio de' Medici D.O.C.G.
Rubinrot, trocken, lebendig

Montepulciano d' Abruzzo – Italien -
trocken, Rocca dei Bottari, D.O.C.
Rubinrot, würzig, fruchtiges Bouquet

Unsere Speisen

Vorspeisen

Weinbergschnecken, mit frischem Knoblauch
und Kräuterbutter im Nöpfchen gebraten
dazu frisches Weißbrot

Fetakäse – im Ofen gebacken -
serviert auf Tomatensalat, dazu frisches Weißbrot

Suppen

Kraftbrühe mit feinen Pfannkuchenstreifen

Knoblauchkäserahmsuppe mit frisch gerösteten Weißbrotwürfeln

Fruchtige Tomatencremesuppe

Französische Zwiebelsuppe mit sahnigem Käse überbacken

Salatvariationen

Gemischter Salatteller der Saison

Bunte Salatplatte mit gebratenen Putenstreifen
dazu frisches Weißbrot

Bunte Salatplatte mit feinen Lachswürfeln,
dazu frisches Weißbrot

...heute mal was ohne Fleisch

Penne in Oliven-Tomatensoße,
Parmesan und Beilagensalat

Nudeltaschen gefüllt mit Ricotta/Spinat + Steinpilzen,
Kräutersoße und Beilagensalat

Bunte Gemüseplatte
mit Rahmchampignons und Käse überbacken

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren,
Salat und frischem Weißbrot

Unsere Klassiker

Schweineschnitzel -Wiener Art-
mit Röstkartoffeln und Beilagensalat

Schweinefilet in Pilzrahm
mit hausgemachten Spätzle und Beilagensalat

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende,
Röstkartoffeln und Beilagensalat

"Folterpfanne" - würzige Steaks vom Grill, Chilisoße,
Pommes frites und Beilagensalat

Rumpsteak (250 gr.) -mit Kräuterbutter oder Chilisoße-
Pommes frites und Beilagensalat

Cordon Bleu - vom Schwein -
dazu Pommes frites und Beilagensalat

Seehechtfilet an Schnittlauchsoße,
Basmati-Reis und Beilagensalat

Saisonspezialitäten

Putenschnitzel in Currysoße,
dazu bunte Nudeln und Beilagensalat

Hausgemachtes Hirschgulasch,
Semmelknödel und Beilagensalat

Rehmedaillons an Preiselbeerssoße,
Kroketten und Beilagensalat

Filets von Zander und Barsch in frischen Kräutern gebraten,
Salzkartoffeln und Beilagensalat

Kindergerichte

Rahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle

Schnitzel -Wiener Art- mit Pommes frites

Käse und Würst-Klassiker

Käsebrötchen – reichlich garniert -

Deftiger Brotzeiteller -Wurst und Käse sortiert,
Sahnemeerrettich, Butter, Essiggurke und Brotkorb

Bayerischer Wurstsalat³ mit frischem Brot

Leberkäs³ mit Spiegelei und Röstkartoffeln

Currywurst³ mit Pommes frites

Wir servieren jedes Gericht auch gerne als Seniorenportion 2 € günstiger.

Für Umbestellungen berechnen wir 1 € extra.

Feine Desserts

Apfelkücherl mit feinem Zimtzucker
dazu 1 Kugel Vanilleeis¹² und Schokoladensauce¹²

Palatschinken - mit Eis¹² gefüllt -
garniert mit Schokoladensauce und Früchten

Kaiserschmarrn mit Apfelmus²
(Portion für 2 Personen)

Eisspezialitäten

Vanilleeis¹² mit fruchtigen, grünen Feigen
in einem feinen Orangensud

Vanilleeis¹² mit heißen Himbeeren und Sahne

Eisbecher -Birne Helene-
(Vanille-u. Schokoeis¹², Birnen, Schokosoße, Sahne)

Eisbecher -Süße Mandarine-
(Vanilleeis¹², Mandarinen, Orangenlikör, Sahne)

Gemischtes Eis mit Sahne
(Schoko-, Vanille-, Erdbeereis¹²)