

# HERZLICH WILLKOMMEN IM LANDHOTEL ZUR OASE

Wie das Lexikon uns schon sagt, versteht man unter dem Begriff „Oase“ eine Stätte der Ruhe, Erholung und Gastlichkeit. Eben ein Ort, wo man die Seele baumeln lassen kann, um sich den schönen Dingen des Lebens hinzugeben.

Das Landhotel Zur Oase ist nunmehr seit über 200 Jahren im Familienbesitz. Das Gasthaus blickt somit auf eine alte und traditionelle Gastronomie Geschichte zurück. Auch in 5. Generation steht die Küche für regionale Gerichte aus dem Vogelsberg und Hessen.

Altbewährte Speisen mit modernen Einflüssen, frisch zubereitet und lecker gekocht ist unser Motto.

Im Landhotel Zur Oase stehen Ihnen ein Gastraum, ein Frühstücksraum, sowie ein Veranstaltungssaal, ein Biergarten und Zimmer zur Verfügung.

Unser Gastraum bietet 45 Gästen Platz und lädt mit seinem urigen Charm ein zum gemütlichen verweilen und genießen.

Der Veranstaltungssaal bietet Ihnen die Möglichkeit Feierlichkeiten, Partys, Meetings oder Sitzungen abzuhalten.

Bis zu 60 Personen finden hier gemütlich Platz.

Der Saal ist mit den wichtigsten Ausstattungen versehen, wie einem separaten Tresen, einer Audio- und PC-Anlage, zudem noch einem Beamer und einer Leinwand für Präsentationen.

Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Angebot für Ihren Event zusammen.

Unsere Zimmer ( Einzelzimmer, Doppelzimmer und eine Ferienwohnung) verfügen jeweils über ein Bad mit Dusche und WC, ein TV-Gerät, WLAN Empfang und einige Zimmer einen Balkon.

Die Ferienwohnung bietet Platz für 4 Personen, hat zusätzlich noch eine kleine Küche mit Kochmöglichkeiten und Kühlschrank, einen Esstisch und einem kleinen Wohnbereich.

Der Biergarten ist nur wetterbedingt geöffnet und kann bis zu 50 Personen platzbieten. Hier bieten wir Ihnen außer einer reichhaltigen Getränkeauswahl auch einige kleine Gerichte an.

Nach Bedarf und auf Wunsch kann hier auch gegrillt werden.

Wander, Radfahrer und auch Motorradfahrer sind Herzlich Willkommen!

Wir wünschen einen schönen Aufenthalt im Landhotel Zur Oase.

Inh. C. Böckling

## SUPPEN

Klare Gemüse Brühe mit Ei <sub>A/C/G/I/J</sub>	3,50 €
Cremige Gemüse Sahne Suppe <sub>A/C/G/I/J</sub>	3,50 €
Gulaschsuppe <sub>7/3/4/9/G/I</sub>	5,50 €

## FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Kleiner Salatteller <sub>G</sub>	4,50 €
Knoblauch Brot mit Camembert überbacken <sub>F/J/K/G</sub>	6,00 €
Chicken Nuggets, Pommes-Frites <sub>A/C/G</sub> dazu verschiedene Dipps	5,50 €
Portion Pommes-Frites	4,00 €
Ketchup / Majonaise	0,50 €

## FÜR UNSERE VEGETARISCHEN GÄSTE

Großer Salatteller <sub>G</sub> mit Käse-Garnitur und Brot-Beilage	10,00 €
Fitness Teller <sub>10/G</sub> Großer Salatteller mit Hähnchenbrust-Streifen und kleinen warmen Überraschungen, Brot-Beilage	17,00 €
Zucchini Schiffchen <sub>G/14</sub> gefüllt mit Ratatouille Gemüse und Käse überacken auf einer Paprika-Tomaten-Soße mit Gemüse Rösti und Salatteller	12,50 €

**Alle Preise incl. der ges. MwSt. und Bedienung**

## KALTE SPEISEN

Reich belegtes Landbrot <sup>A/G</sup>  
mit Wurst und/oder Käse und Garnitur 7,50 €

Strammer Max <sup>A/G/C</sup>  
Bauernbrot mit rohem Schinken und 2 Spiegel-Eiern 9,50 €

## SPEZIALITÄT DES HAUSES

Hausgemachte Kartoffelwurst<sup>A</sup>  
Regionle Spezialität  
angeräuchert und gebraten  
mit Bauernbrot und Garnitur 7,50 €

auf Wunsch mit Bratkartoffeln / Pommes Frites + 2,50 €

Hausgemachter Hackbraten<sup>A</sup>  
gebraten, mit Schmorzwiebeln und Bauernbrot 6,50 €

auf Wunsch mit Champignon-Rahm-Soße + 1,00 €

auf Wunsch mit Bratkartoffeln / Pommes-Frites + 2,50 €

Feldataler Bauerteller<sup>A</sup>  
hausgemachte Bauernwurst, Bauernschinken  
Bauernbrot und ein Glas Schlitzer Burgenkümmel 12,00 €

Vogelsberger Paellia<sup>C</sup>  
Bauerfrühstück aus Kartoffeln, Ei und Wurst 10,50 €

Alle Preise incl. der ges. MwSt. und Bedienung

# SCHNITZEL TAGE IN DER OASE



Schweine Schnitzel „Wiener Art“ <sub>A/C/F/G/K</sub>	11,50 €
Schweine Schnitzel mit Schmorzwiebeln <sub>A/C/F/G/H/I/J/K</sub>	12,50 €
Champignon-Rahm-Schnitzel <sub>A/C/F/G/H/I/J/K</sub> aus frischen Champignons	12,50 €
Paprika-Schnitzel <sub>A/C/F/G/K</sub> mit frischer Paprika-Tomaten-Soße	12,50 €
Schnitzel Napoli <sub>A/C/F/G/H/I/J/K</sub> mit Tomate und Käse überbacken	13,50 €
Schnitzel Rustikal <sub>A/C/F/G/H/I/J/K</sub> mit Schinken und Spiegelei	13,50 €
Schmiede Schnitzel <sub>A/C/F/G/H/I/J/K</sub> mit Zwiebel, Speck und Käse überbacken	14,00 €
Schnitzel im Vogelsberger Topf <sub>A/C/F/G/H/I/J/K</sub> überbacken mit Champignon-Sahne, Käse und Dörrfleisch	13,50 €
Der Basalt Kegel <sub>C/G/I/J</sub> Schnitzelsack gefüllt mit Zwiebeln, Speck und Champignon	13,50 €

## Alle Schnitzel mit Salat-Teller und Beilagen nach Wahl:

Pommes Frites  
Bratkartoffeln  
Knusper Krokette  
Kartoffel-Rösti<sub>14</sub>  
Spätzle-Nudeln<sub>c</sub>

auf Wunsch mit Champignon-Rahm-Soße oder Paprika-Tomaten-Soße	+ 1,00 €
Ketchup oder Majonaise	+ 0,50 €

Alle Preise incl. der ges. MwSt. und Bedienung

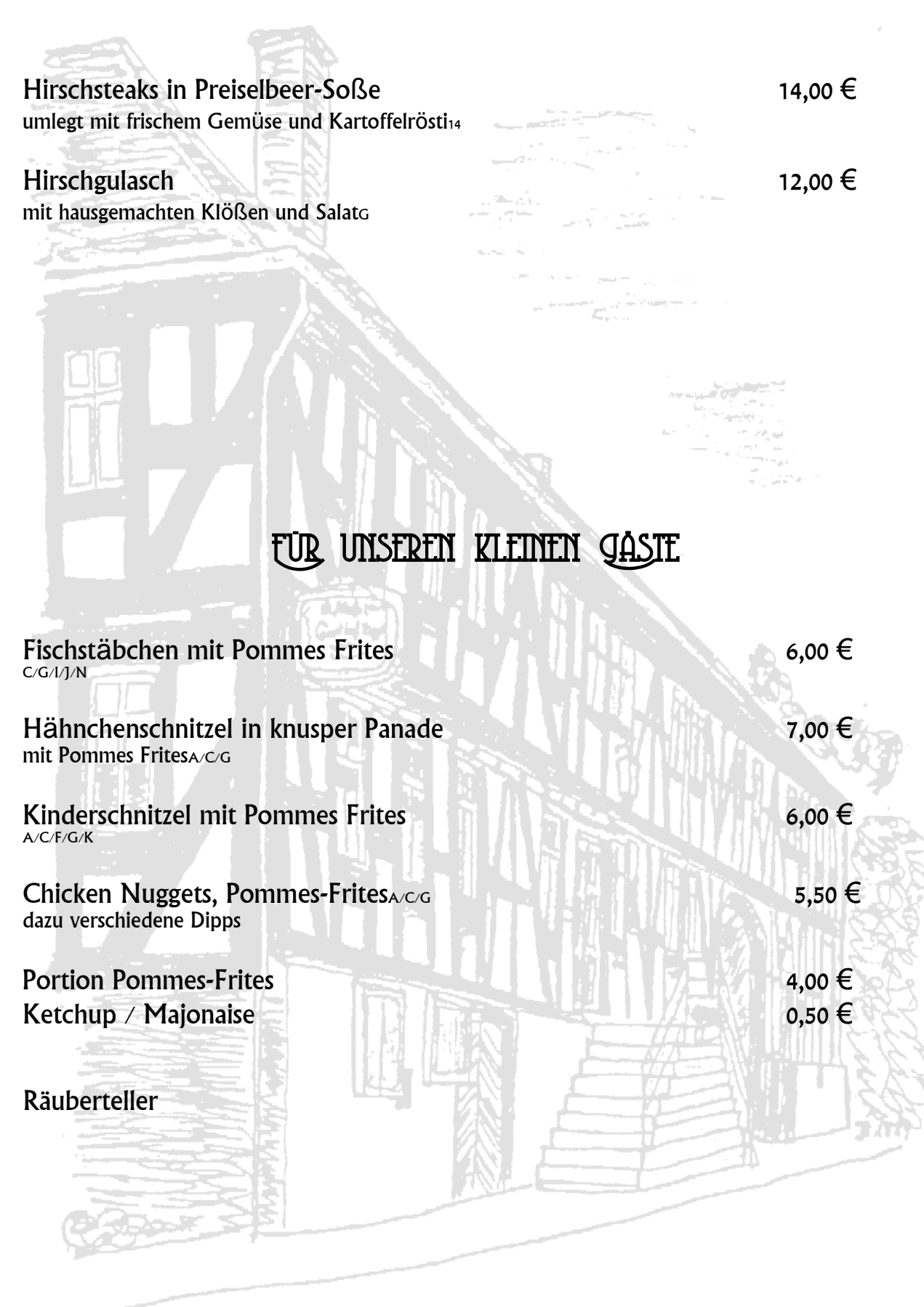
## WARME GERICHTE



<b>Hähnchenbrust natur</b> <small>C/G/M/14</small> an Vogelsberger Pilzpfanne dazu Kartoffel-Rösti und Salat	12,50 €
<b>Grünkohl mit Kartoffelwurst und Kasseler</b> dazu Bratkartoffeln	12,00 €
<b>Sauerbraten nach Rheinischer Art</b> hausgemachte Klöße, Apfelrotkohl	12,00 €
<b>Vulkan Feuer</b> Lenden-Spieße auf einer Paprika-Tomaten-Soße (leicht scharf) umlegt mit Buttergemüse und Kartoffel-Rösti <sup>14</sup>	12,00 €
<b>Rumpsteak</b> <small>G/M</small> mit Schmorzwiebeln und Kräuterbutter dazu Pommes Frites und Salat	18,00 €
<b>Rumpsteak überbacken</b> <small>C/G/M</small> mit Champignon-Rahm-Sauce und Käse dazu Pfannenspätzle und Salat	19,00 €

Alle Preise incl. der ges. MwSt. und Bedienung

## GERICHTE VOM HIRSCH



Hirschsteaks in Preiselbeer-Soße umlegt mit frischem Gemüse und Kartoffelrösti <sup>14</sup>	14,00 €
Hirschgulasch mit hausgemachten Klößen und Salat	12,00 €

## FÜR UNSEREN KLEINEN GÄSTE

Fischstäbchen mit Pommes Frites <small>C/G/I/J/N</small>	6,00 €
Hähnchenschnitzel in knusper Panade mit Pommes Frites <sup>A/C/G</sup>	7,00 €
Kinderschnitzel mit Pommes Frites <small>A/C/F/G/K</small>	6,00 €
Chicken Nuggets, Pommes-Frites <sup>A/C/G</sup> dazu verschiedene Dipps	5,50 €
Portion Pommes-Frites Ketchup / Majonaise	4,00 € 0,50 €
Räuberteller	

Alle Preise incl. der ges. MwSt. und Bedienung



# GETRÄNKE

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE:

Hassia Mineralwasser Sprudel	Fl. 0,25l	1,60 €	Fl. 0,75l	4,50 €
Elisabethen Mineralwasser medium und still	Fl. 0,25l	1,60 €	Fl. 0,75l	4,50 €
Afri Cola <sup>3/1/11,</sup>	Gl. 0,3l	2,00 €	Gl. 0,5l	3,00 €
Afri Cola Zuckerfrei <sup>3/1/11</sup>	Gl. 0,3l	2,00 €	Gl. 0,5l	3,00 €
Bluna Orangenlimonade <sup>4/3</sup>	Gl. 0,3l	2,00 €	Gl. 0,5l	3,00 €
Bluna Zitronenlimonade <sup>4/5</sup>	Gl. 0,3l	2,00 €	Gl. 0,5l	3,00 €
Apfelschorle (Saft-Schorle)	Gl. 0,3l	2,00 €	Gl. 0,5l	3,00 €
Thomas Henry Bitter-Lemon <sup>Chinin/6</sup>	Fl. 0,20l	2,50 €		
Thomas Henry Tonic-Water <sup>Chinin</sup>	Fl. 0,20l	2,50 €		
Thomas Henry Ginger-Ale <sup>3</sup>	Fl. 0,20l	2,50 €		
Thomas Henry Ginger-Beer	Fl. 0,20l	2,50 €		
Apfelsaft-klar	Gl. 0,20l	2,50 €		
Orangensaft	Fl. 0,20l	2,50 €		
Johannisbeersaft <sup>6</sup>	Fl. 0,20l	2,50 €		
Rote Traube	Fl. 0,20l	2,50 €		
<u>Weitere Säfte auf Anfrage</u>				

## BIERE VOM FASS:

Alsfelder Pils	Gl. 0,30l	2,20 €	Gl.0,50l	3,50 €
Pilgerstoff dunkel	Gl. 0,30l	2,20 €	Gl.0,50l	3,50 €
Radler / Cola-Bier	Gl. 0,30l	2,20 €	Gl.0,50l	3,50 €

## BIERE AUS DER FLASCHE:

Alsfelder Alkoholfrei	Fl. 0,33l	2,50 €		
Will-Weizen Hefe hell	Fl. 0,50l	3,50 €		
Will-Weizen Hefe Alkoholfrei	Fl. 0,50l	3,50 €		
Will-Weizen-Hefe-Cola	Fl. 0,50l	3,80 €		
Malzbier	Fl. 0,33l	2,20 €		
Aktions-Bier	Fl. 0,33l	2,50 €		

Alle Preise incl. der ges. MwSt. und Bedienung

## WEINE

Apfelwein pur/süß/sauer <sub>6</sub>	Gl. 0,25l	2,00 €	Gl. 0,50l	3,00 €
Rheingauer Sekt <sub>15</sub>	Gl. 0,10l	3,50 €	Fl. 0,75l	19,50 €
Rheingauer Riesling trocken <sub>15</sub>	Gl. 0,20l	5,00 €	Fl. 0,75l	15,00 €
Rheingauer Riesling feinherb <sub>15</sub>	Gl. 0,20l	5,00 €	Fl. 0,75l	15,00 €
Grauburgunder <sub>15</sub>	Gl. 0,20l	5,00 €	Fl. 0,75l	15,00 €
Baden Spätburgunder Rosé <sub>15</sub>	Gl. 0,20l	5,00 €	Fl. 0,75l	15,00 €
Rheingauer Spätburgunder rot trocken <sub>15</sub>	Gl. 0,20l	5,00 €	Fl. 0,75l	15,00 €
Rheingauer Spätburgunder rot feinherb <sub>15</sub>	Gl. 0,20l	5,00 €	Fl. 0,75l	15,00 €
Spanien Tempranillo rot trocken <sub>15</sub>	Gl. 0,20l	5,00 €	Fl. 0,75l	15,00 €

## SPIRITUOSEN:

Schlitzer Burgen Kümmel	35% Vol.	2 cl	2,00 €
Schlitzer Doppel-Korn	38% Vol.	2 cl	2,00 €
Schlitzer AHA Excelsior	38% Vol.	2 cl	2,00 €
Schlitzer Obstbrände Williams, Himbeer,...	40% Vol.	2 cl	2,00 €
Basaltfeuer (Minze, Kakao,...) brenned serviert	56% Vol.	2 cl	2,00 €
Woid Bua Brand (Fruechte&Nuss)	40% Vol.	2 cl	2,00 €
Edel Wacholder	45% Vol.	2 cl	2,00 €
Linie Aquavit	40% Vol.	2 cl	2,00 €
Ramazzotti	30% Vol.	2 cl	2,00 €
Fernet Branca	40% Vol.	2 cl	2,00 €
Jägermeister	35% Vol.	2 cl	2,00 €

## HEISSE GETRÄNKE:

Tee Verschiedene Sorten	Gl. 0,2l	2,00 €
Tasse Kaffee <sub>11</sub>		2,00 €
Pott Kaffee <sub>11</sub>		2,50 €
Kännchen Kaffee <sub>11</sub>		4,00 €
Cappuccino <sub>11</sub>		2,60 €
Espresso <sub>11</sub>		1,80 €
Heißer Apfelwein		2,50 €
Grog mit Rum		4,00 €

Alle Preise incl. der ges. MwSt. und Bedienung



## ZUSATZSTOFFE

1. MIT PHOSPHAT
2. KONSERVIERUNGSMITTEL
3. MIT FARBSTOFF
4. MIT SÜSSUNGSMITTEL
5. ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE
6. MIT ANTI-OXIDATIONSMITTEL
7. MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER
8. GESCHWÄRZT
9. MIT MILCHEIWEISS
10. MIT GEFLÜGELFLEISCHANTEIL
11. COFFEINHALTIG
12. GEWACHST
13. GESCHWEFELT
14. MIT STÄRKE
15. ENTHÄLT SULFATE

## ALLERGENE

- A. GLUTENHALTIGE GETREIDE ZB. WEIZEN, ROGGEN, GERSTE USW.
- B. KREBSTIERE
- C. EIER
- D. FISCHE
- E. ERDNÜSSE
- F. SOJABOHNEN
- G. MILCH
- H. SCHALENFRÜCHTE
- I. SELLERIE
- J. SENF
- K. SESAMSAMEN
- L. SCHWEFELDIOXID UND SULFATE
- M. LUPINEN
- N. WEICHTIERE