

Tagesbar

Ö
DER ÖSCHBERGHOF


Dallmayr

Two Roasts | Zero Compromise | Small Batch | Unique Taste

Black Gold

50 % Arabica | 50 % Robusta.

Dark Roast - Kräftig. Nussig. Vollmundig. Klassisch.

Perfekt für Ihren Espresso & Americano.

White Gold

100 % Arabica.

Medium Roast – Fruchtig. Schokoladig. Modern.

Die beste Wahl für Cappuccino, Milchkaffee, Flat White & Latte Macchiato.

Americano ¹¹	4,50 €
Espresso ¹¹	3,80 €
Doppelter Espresso ¹¹	6,00 €
Cappuccino ^{Milch 11}	5,50 €
Milchkaffee ^{Milch 11}	5,00 €
Flat White ^{Milch 11}	5,80 €
Latte Macchiato ^{Milch 11}	6,00 €
Trinkschokolade ^{Milch}	5,00 €
Matcha Latte Chai Latte ^{Milch 11}	7,50 €

Wir servieren alle Kaffeespezialitäten auf Kuhmilchbasis.
Auf Wunsch bereiten wir Ihnen alle Spezialitäten
auch mit Soja-, Mandel- oder Hafermilch zu.

Limited Leafs Gartentees

Grüner Tee	Gyokuro Premium Genmaicha Jasmin Pearls Bai Yin	Morimoto, Japan Watanabe, Japan Dongzhai, China
Schwarzer Tee	Himalayan Rolled Tips SF Grand Earl Grey	Jun Chiabari, Nepal Indien
Kräuter	Verbena	Portugal
Oolong	Jade Supreme Dong Ding	Tunxi, China
	Kännchen	9,00 €

Tee Selektion von Dallmayr

Grüner Tee	Royal Gunpowder Jasmin Tee
Weißer Tee	Pai Mu Tan
Schwarzer Tee	Darjeeling No. 13 Earl Grey Assam
Kräuter & Früchte	Rooibusch Pfefferminze Kamille Alpenkräuter Erdbeere-Zitronengras Waldbeere
Ö - Golf Kräutermischung	Melisse Ingwer Pfefferminz Süßholzwurzel Ringelblume Kornblume

Kännchen 8,00 €

Champagner

Pierre Moncuit Rosé Brut	0,1l	19,00 €
	0,75l	107,00 €
Champagner R de Ruinart Brut	0,1l	23,00 €
	0,75l	130,00 €
Laurent Perrier La Cuvee Brut	0,375l	56,00 €
	0,75l	99,00 €
	1,5l	195,00 €
Laurent Perrier Cuvée Rosé	0,75l	159,00 €
Ruinart Blanc de Blancs Brut	0,75l	175,00 €
Ruinart Rosé Brut	0,75l	175,00 €
	1,5l	350,00 €
Philipponnat Royale Réserve Brut	0,75l	105,00 €
R&L Legras Blanc de Blancs Grand Cru Brut	0,75l	120,00 €
2013 R&L Legras Présidence Vieilles Vignes Grand Cru Brut	0,75l	170,00 €
2008 Pierre Moncuit Blanc de Blancs Grand Cru Brut	0,75l	150,00 €
2013 Dom Perignon Brut	0,75l	375,00 €

Für weitere Champagner, fragen Sie nach unserer Weinkarte.



Weine

Weißwein

Sauvignon Blanc Stern	0,1l	6,50 €
Weingut Stern Pfalz Deutschland	0,75l	33,00 €
Weißburgunder & Chardonnay „April“	0,1l	7,00 €
Weingut Abril Baden Deutschland	0,75l	42,00 €
Chardonnay „Kreuth“	0,1l	11,00 €
Cantina Terlan Trentino-Alto Adige Italien	0,75l	58,00 €

Roséwein

Sancerre Rosé	0,1l	10,00 €
Michel Vattan Sancerre Frankreich	0,75l	50,00 €

Rotwein

Ö-Cuvée kleine Reserve	0,1l	8,50 €
Cabernet Sauvignon Cabernet Franc	0,75l	42,00 €
Weingut Klumpp Baden Deutschland		
Primitivo Amativo Salento	0,1l	9,00 €
Cantele Apulien Italien	0,75l	50,00 €

Für weitere Weine fragen Sie gerne nach unserer Weinkarte.

Aperitife

Chandon Garden Spritz	12,50 €
Aperol Spritz Hugo ^{2 3 10}	9,50 €
Limoncello Spritz ²	9,50 €
Campari Soda Campari Orange ^{2 3 10}	8,50 € 10,00 €
Gin and Tonic	
Monkey 47 Gin Thomas Henry Tonic Water	15,00 €

Bier

Kölsch ^{Gluten/Gerste}	0,2l	3,00 €
Kirin Ichiban ^{Gluten/Gerste}	0,33l	5,00 €
Fürstenberg Helles ^{Gluten/Gerste}	0,33l	4,50 €
Fürstenberg Pils ^{Gluten/Gerste}	0,3l	4,50 €
	0,4l	5,50 €
Fürstenberg Pils alkoholfrei ^{Gluten/Gerste}	0,33l	4,50 €
Paulaner Hefeweizen ^{Gluten/Weizen/Gerste}	0,5l	6,50 €
Hell Kristall Alkoholfrei		

Alkoholfreie Getränke

Bad Dürrheimer	0,25l	4,00 €
Classic Medium Still	0,5l	6,00 €
	0,75l	8,50 €
Coca Cola Coca Cola Zero	0,2l	4,20 €
Fanta Mezzo Mix ^{2 3 6 8 11}		
Homemade Ice Tea ^{2 3 11}	0,3l	4,80 €
Pfirsich Himbeere Zitrone		
Apfel Johannisbeere Maracuja Rhabarber	0,2l	4,20 €
Orange Grapefruit ³	0,4l	5,80 €
Gerne auch als Saftschorle		

Bar Food von 12 bis 23 Uhr

Vegetarische Kartoffelsuppe | Brot 11,50 €

Vegetarian potato soup | bread

Gluten/Weizen | Milch | Sellerie | 9

celery | gluten/wheat | milk | 9

Großer Blattsalat 16,00 €

Vinaigrette | Nüsse

Lettuce | vinaigrette | nuts

mit gebratener Hähnchenbrust 24,00 €

with grilled chicken breast

mit gebratenen Riesengarnelen 27,00 €

with grilled king prawns

Eier | Gluten/Weizen | Krustentiere | Milch | Senf | Sellerie | Schalenfrüchte | 3 | 9

celery | crustacean | eggs | gluten/wheat | milk | mustard | nuts | 3 | 9

Desietra Kaviar 15g 39,00 €

Blini | Crème Fraîche 30g 69,00 €

blini | crème fraîche

Fisch | Gluten/Weizen | Milch

fish | gluten/wheat | milk

Burger Ö Crunchy Fries	
Burger-Bun Rotwein-Zwiebeln Tomate Burger Aioli	
<i>burger bun / red wine onions / tomato / burger aioli</i>	
mit Mac'n Cheese gebackene Seitlinge	24,00 €
<i>with mac'n cheese / baked mushrooms</i>	
mit Poulardenbrust Schmelzkäse Bacon	26,00 €
<i>with chicken / cheese spread / bacon</i>	
mit Hogg's Beef Schmelzkäse Bacon	28,00 €
<i>with Hogg's beef / cheese spread / bacon</i>	
Gluten/Weizen Milch Senf 3 4 9	
<i>gluten/wheat / milk / mustard / 3 / 4 / 9</i>	
Wiener Schnitzel in Fassbutter gebraten	35,00 €
Crunchy Fries kaltgerührte Preiselbeeren Salat der Saison	
<i>Escalope Vienne style / crunchy fries / cranberries / salad</i>	
Eier Gluten/Weizen Milch Sellerie 3	
<i>celery / eggs / gluten/wheat / milk / 3</i>	
Berliner Currywurst Crunchy Fries Coleslaw	15,00 €
<i>Veal sausage / curry flavoured tomatosauce / crunchy fries / coleslaw</i>	
Gluten/Weizen Milch Sellerie Senf 3 12	
<i>celery / gluten/wheat / mustard / 3 / 12</i>	
Schale Crunchy Fries	6,50 €

Bar Food von 12 bis 23 Uhr

Club Sandwich Ö	24,00 €
Tomate Gurke Blattsalat Hähnchenbrust Ei Bacon	
<i>Tomato / cucumber / lettuce / chicken breast / egg / bacon</i>	
Eier Gluten/Weizen Milch Senf Sellerie	
<i>celery / egg / gluten/wheat / milk / mustard</i>	
Club Sandwich mit Lachs und Avocado	24,00 €
Tomate Gurke Blattsalat Rauchlachs Ei Avocado	
<i>Tomato / cucumber / lettuce / smoked salmon / egg / avocado</i>	
Eier Gluten/Weizen Fisch Milch Senf Sellerie 9 16	
<i>celery / eggs / fish / gluten/wheat / milk / mustard / 9 / 16</i>	
Club Sandwich mit Mittelmeer Gemüse	24,00 €
Tomate Gurke Blattsalat Ei Avocado	
<i>Tomato / cucumber / lettuce / Mediterranean vegetables / egg / avocado</i>	
Eier Gluten/Weizen Milch Senf Sellerie 9 16	
<i>celery / eggs / gluten/wheat / milk / mustard / 9 / 16</i>	

Vesperteller 

19,00 €

Schinken | Käse | Oliven | Salami | mariniertes Gemüse
Butter | Brot

Ham / cheese / olives / salami / marinated vegetables / butter / bread
Eier | Gluten/Weizen | Milch | Senf | Sellerie | 3 | 9 | 16
celery / eggs / gluten/wheat / milk / mustard / 3 / 9 / 16

Käseauswahl

19,00 €

Feigensenf | Brot

Cheese selection / fig mustard / bread
Eier | Gluten/Weizen | Milch | Senf
eggs / gluten/wheat / milk / mustard

Der Form halber weisen wir Sie darauf hin, dass trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung, in allen Speisen und Getränken Spuren sämtlicher Allergene enthalten sein können. Des Weiteren weisen wir darauf hin, dass Weine und daraus resultierende Erzeugnisse Spuren von Schwefel, Histamin und Ei aufweisen können.

Legende der Zusatzstoffe
1 mit Konservierungsstoff | 2 mit Farbstoff | 3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Süßungsmittel Saccharin | 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle | 7 mit Süßungsmittel Acesulfam
8 mit Phosphat | 9 geschwefelt | 10 chininhaltig | 11 koffeinhaltig | 12 mit Geschmacksverstärker
13 geschwärzt | 14 gewachst | 15 gentechnisch verändert | 16 Pökelsalz