

# Herzlich willkommen

in der **OASE – Haus an der Eder**! Wir freuen uns sehr, Sie heute als unseren Gast begrüßen zu dürfen.

Seit dem Jahr 1969 ist unser Haus fester Bestandteil der Gemeinde Fritzlar und des Bundeswehrstandortes. Hier treffen sich Soldaten und Zivilbevölkerung zu geselligen Stunden, genießen in angenehmer Atmosphäre die leckeren Speisen unseres Restaurants, feiern Hochzeiten, Kompaniefeste und Firmenjubiläen oder übernachten in unseren gemütlich ausgestatteten Zimmern.

Als Betreuungseinrichtung für Bundeswehrangehörige unter gemeinnütziger Trägerschaft der Evangelischen Arbeitsgemeinschaft für Soldatenbetreuung (EAS) halten wir für Soldaten und Zivilbedienstete der Bundeswehr selbstverständlich besondere Angebote bereit:

- regelmäßige Freizeitaktivitäten, die Bundeswehrangehörigen aller Dienstgradgruppen und Konfessionen offen stehen (Termine unter [www.EAS-Berlin.de](http://www.EAS-Berlin.de))
- Sonderpreise auf Speisen und Getränke im Restaurant (Vorlage des Truppen- bzw. Dienstausses; Aktionsangebote ausgenommen)
- entgeltfreie Nutzung der Kegelbahn
- kostenlose Überlassung von Saal und Tagungsräumen für dienstliche bzw. dienstlich veranlasste Veranstaltungen
- Sonderkonditionen bei Kompaniefesten

Über Ihre Fragen oder Anregungen freuen wir uns jederzeit und wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt bei uns.

Guten **Appetit!**



## Unsere OASE-Klassiker

Viele Soldatinnen und Soldaten befinden sich zurzeit im Auslandseinsatz und leisten ihren Dienst in einer unwirtlichen Umgebung. Dort vermissen sie oft die einfachsten Dinge am Meisten. Die OASE-Einsatzbetreuung, eine ökumenische Initiative der Evangelischen und Katholischen Arbeitsgemeinschaften für Soldatenbetreuung, bringt mit ihren Betreuungseinrichtungen ein Stück Heimat in die Einsatzgebiete der Bundeswehr. In gemütlichen Räumen können die dort stationierten Männer und Frauen entspannen, mit Kameraden ins Gespräch kommen und aus dem umfangreichen gastronomischen Angebot ihr Lieblingsgericht auswählen.

Unsere **OASE-Klassiker** sind eine Zusammenstellung der beliebtesten Gerichte unserer Soldatinnen und Soldaten im Einsatz.

*Probieren Sie doch mal!*

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 816 | <b>Hamburger (180g)</b><br>mit Zwiebeln, Tomate und Gurkenscheiben belegt,<br>dazu Pommes Frites                   | € 8,90  |
| 817 | <b>Cheeseburger</b><br>mit Zwiebeln, Tomate und Gurkenscheiben belegt<br>und mit Käse überbacken und Pommes Frites | € 9,50  |
| 818 | <b>Bacon Burger</b><br>mit gebratenem Bacon, Zwiebeln, Tomate<br>und Gurkenscheiben belegt, dazu Pommes Frites     | € 10,50 |
| 880 | <b>Currywurst</b><br>mit Pommes Frites   | € 5,90  |
| 884 | <b>Gyrosteller</b><br>Pfannengyros mit Tsatsiki, Krautsalat,<br>und Pommes Frites                                  | € 11,50 |

*Bei Vorlage eines gültigen Truppen- bzw. Dienstaussweises erhalten Sie eine Ermäßigung auf Speisen und Getränke*

### Hinweise für Allergiker:

*In den verwendeten Lebensmitteln können folgende gesetzliche Zusatz- und Konservierungsstoffe enthalten sein: Sorbinsäure, Benzoesäure, PHB Esther, Ameisensäure, Citronensäure, Säuerungsmittel, Ascorbinsäure, Nitritpökelsalz, Antioxydationsmittel, Farbstoffe, Phosphat, Schwefel und Milcheiweiß*

Wir nennen ihnen gerne die in unseren verwendeten Zutaten enthaltenen Allergene. Dazu halten wir für Sie eine separate Speisekarte bereit. Bitte wenden Sie sich bei Bedarf an unsere Servicemitarbeiter. Aufgrund unserer handwerklichen Herstellungspraxis oder auch durch die Produkte selbst ist das Risiko der unbeabsichtigten Vermischung von Allergenen nicht auszuschließen. Wir versuchen mit geeigneten Maßnahmen dieses Risiko zu minimieren.

## Hausgemachte Suppen

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 202 | <b>Klare Rinderkraftbrühe</b><br>mit Fadennudeln, Gemüsestreifen und Eierstich | € 3,50 |
| 201 | <b>Ungarische Gulaschsuppe</b>   | € 4,50 |
| 205 | <b>Tomatencremesuppe</b><br>mit Gin und Sahnehaube                             | € 4,00 |

*Alle Suppen sind hausgemacht und bestehen aus frischen Zutaten*

## Vorspeisen

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 235 | <b>Gebackener Camembert</b><br>mit Preiselbeeren, Salatgarnitur und Butter | € 8,90 |
| 236 | <b>Gebackene Champignons</b><br>mit Kräuterschmand                         | € 8,50 |

*Zu allen Suppen und Vorspeisen reichen wir Ihnen frisch gebackenes Weißbrot*

## Vitaminreiche Salate, frisch zubereitet

- 211 **Beilagensalat** € 2,80
- 213 **Hessischer Wurstsalat** € 9,40  
herzhaft zubereitet mit Wurst, Käse, Tomaten,  
Zwiebeln, Gurken und Mais, serviert mit Graubrot
- 272 **Salat mit Putenstreifen** € 11,90  
Blattsalate mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika  
und Putenstreifen, dazu reichen wir Weißbrot
- 273 **Salat mit Thunfisch** €13,90  
Blattsalate mit Zwiebeln, Tomaten, Schafskäse  
und Thunfisch

## Kleinigkeiten

- 247 **A lá Mayer** € 9,90  
zwei Schweinelendchen mit Weißbrot,  
Spiegelei und Salatbeilage
- 210 **Lücksches`s Brot** € 13,80  
kleines Rumpsteak (ca. 150 g Rohgewicht)  
mit Weißbrot, Kräuterbutter und Salatbeilage

## Fischgerichte

- 239 **Gebratenes Zanderfilet** € 16,90  
mit einer Dill- Sahnesoße und Salzkartoffeln
- 240 **Gebratener Buntbarsch** € 15,90  
mit mediterranem Gemüse und Salzkartoffeln

## Unsere Schnitzelspezialitäten

*Paniertes Schnitzel vom Schwein oder von der Putenbrust.  
Zu allen Schnitzeln reichen wir Pommes frites.*

*Auf Wunsch können Sie einen Beilagensalat für 2,80 €  
dazu bestellen*

215	<b>Klassisch nach Wiener Art</b>	€ 11,50
281	<b>Zigeuner Art</b> mit dunkler Rahmsoße, Paprika, Gurken und Zwiebeln	€ 12,50
217	<b>Cordon bleu</b> mit gekochtem Schinken und Käse gefüllt	€ 14,90
218	<b>Bauern Art</b> mit geräuchertem Speck und Zwiebeln	€ 13,90
216	<b>Prager Art</b> mit dunkler Rahmsoße und Mischpilzen	€ 13,50
265	<b>Walliser Art</b> mit Preiselbeeren, Parmaschinken und mit Camembert überbacken	€ 15,90

## Deftige, gut gereifte Rindersteaks

*Nach Wunsch englisch, medium oder durch gebraten,  
serviert mit Pommes Frites.*

*Auf Wunsch können Sie einen Beilagensalat für 2,80 €  
dazu bestellen*

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 671 | <b>Rumpsteak (ca. 250g Rohgewicht)</b><br>mit hausgemachter Kräuterbutter  | € 22,50 |
| 673 | <b>Rumpsteak (ca. 250g Rohgewicht)</b><br>mit gebratenen Zwiebeln <u>oder</u> Pfeffersoße  | € 23,50 |
| 651 | <b>Ritter-Spieß</b><br>saftig gerillte Steaks vom Rind, Schwein-<br>und Pute am Spieß mit Zucchini, Tomate,<br>Aubergine und Gurke, serviert mit einer<br>Folienkartoffel und Kräuterschmand | € 25,50 |
| 450 | <b>Schweinebraten aus dem Ofen</b><br>mit Rotkohl und Kartoffelklößen  | € 13,80 |
| 174 | <b>Hausgemachtes Wildschweingulasch</b><br>mit Preiselbeeren, Rotkohl und Kartoffelklößen  | € 15,90 |

In den verwendeten Lebensmitteln können folgende gesetzliche Zusatz- und Konservierungsstoffe enthalten sein: Sorbinsäure, Benzoesäure, PHB Esther, Ameisensäure, Citronensäure, Säuerungsmittel, Ascorbinsäure, Nitritpökelsalz, Antioxydationsmittel, Farbstoffe, Phosphat, Schwefel und Milcheiweiß

## Spezialitäten des Hauses

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 219 | <b>Heuwägelchen</b><br>(serviert in einer Schubkarre)<br>Medaillons vom Schweinefilet mit Pilzsoße,<br>Bohnen mit Speck & Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln | € 15,50 |
| 209 | <b>Zartes Putensteak</b><br>serviert mit einer Tomatensoße<br>und Bandnudeln  | € 13,50 |
| 266 | <b>Hawailendchen</b><br>Schweinelendchen mit Käse und Ananas überbacken,<br>dazu Pommes Frites  | € 15,90 |
| 268 | <b>Walliser Pfanne</b><br>Schweinelendchen mit Preiselbeeren, Parmaschinken<br>und Camembert überbacken, dazu Pommes frites                             | € 17,90 |
| 269 | <b>Grillpfännchen</b><br>Schweinemedallions mit gebratenen Champignons und Sauce<br>Hollandaise überbacken, dazu Pommes Frites                          | € 16,90 |

## Vegetarische Spezialitäten

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 243 | <b>Mediterrane Gemüsepfanne</b><br>mit Paprika, Zucchini, Aubergine,<br>Champignons und Kartoffeln,<br>serviert mit Kräuterschmand | € 11,40 |
| 244 | <b>Frische Nudelpfanne</b><br>Bandnudeln mit Tomaten, Champignons<br>und Lauch in Olivenöl angeschwenkt,<br>mit Parmesan serviert  | € 12,20 |

# Kalte Gerichte

## Kalte Gerichte

- 225 **Hausgemachte Sülze** € 9,90  
mit Zwiebeln, Gurke und Bratkartoffeln
- 206 **Strammer Max** € 8,90  
mit zwei Spiegeleiern und wahlweise rohem  
oder gekochtem Schinken
- 154 **Belegtes Brot** € 8,50  
mit Schweinebraten,  
garniert mit Gurke und Tomate

## Unser Spezialangebot

*Für Gruppen ab acht Personen!  
Täglich, aber nur auf Vorbestellung!*

- 288 **Spare Ribs satt** € 13,90  
mit Folienkartoffeln, Krautsalat und zwei Dips



In den verwendeten Lebensmitteln können folgende gesetzliche Zusatz- und Konservierungsstoffe enthalten sein: Sorbinsäure, Benzoesäure, PHB Esther, Ameisensäure, Citronensäure, Säuerungsmittel, Ascorbinsäure, Nitritpökelsalz, Antioxydationsmittel, Farbstoffe, Phosphat, Schwefel und Milcheiweiß



## Jeden Dienstag ist bei uns Schnitzeltag!

Jedes Schnitzel nur € 12,50

- 103 **Bärlauch-Schnitzel**  
serviert mit einer Bärlauch-Sahne-Soße,  
Pommes Frites und einem gemischten Salat
- 104 **Schmand- Schnitzel**  
mit kaltem Kräuterschmand und Kartoffeln
- 105 **Lauch-Schnitzel**  
mit angebratenem Speck, Zwiebeln und Lauch,  
serviert mit Kartoffeln
- 106 **Chili-Schnitzel**  
mit feuriger Chili-Sahne-Soße und frischen Chilis,  
Pommes Frites und einem gemischten Salat
- 107 **Pizza- Schnitzel**  
mit Tomatensoße, gekochtem Schinken  
und mit Käse überbacken, serviert mit Pommes Frites  
und einem gemischten Salat
- 108 **Champignon-Zwiebel-Schnitzel**  
mit gebratenen Zwiebeln und Champignons,  
dazu Pommes Frites und ein gemischter Salat
- 109 **Schnitzel Holsteiner Art**  
mit einem Spiegelei, Röstkartoffeln  
und einem gemischten Salat
- 110 **Blumenkohl-Schnitzel**  
mit Blumenkohl und Sauce Hollandaise überbacken,  
dazu Salzkartoffeln

# Getränke

## Alkoholfreie Getränke

Pepsi-Cola, Mirinda, 7UP <sup>1,2,3,4</sup>	0,30 l	2,60 €	0,50 l	3,60 €
Pepsi-Cola light <sup>1,2,3,5</sup>	0,30 l	2,60 €	0,50 l	3,60 €
Spezi <sup>1,2,3,4</sup>	0,30 l	2,60 €	0,50 l	3,60 €
Selters Classic / Leicht / Naturell	0,25 l	2,50 €	0,75 l	6,20 €
Tafelwasser	0,30 l	2,10 €		
Bionade Holunder			0,33 l	2,60 €
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water <sup>4</sup>	0,30 l	3,00 €	0,50 l	4,70 €
Orangensaft, Apfelsaft, Kirschsft, Maracujasaft, Bananensaft, Kirsch-Bananensaft	0,30 l	3,20 €	0,50 l	4,20 €
Saftschorle	0,30 l	2,80 €	0,50 l	4,00 €

## Heiße Getränke

Pott Kaffee Crème				3,00 €
Kännchen Kaffee Crème				4,50 €
Espresso				2,80 €
Doppelter Espresso				4,00 €
Cappuccino				3,20 €
Latte Macchiato				3,40 €
Milchkaffee				4,10 €
Heiße Schokolade				4,10 €
Tasse Tee				2,50 €
Kännchen Tee				4,50 €
Rumgrog				4,30 €

## Aperitif

Campari	0,05 l			3,20 €
Campari-Orange	0,20 l			3,80 €
Martini Bianco	0,05 l			3,80 €
Sherry	0,05 l			3,80 €
Aperol	0,02 l			4,20 €
Aperol Spritz	0,20 l			7,50 €



# Bier & Spirituosen

## Bier

Radeberger Pils vom Fass	0,30 l	2,60 €	0,50 l	3,70 €
Jever Pils vom Fass	0,30 l	2,60 €	0,50 l	3,70 €
Alster, Diesel, Schuss	0,30 l	2,60 €	0,50 l	3,70 €
Krefelder			0,30 l	2,60 €
Alster alkoholfrei			0,50 l	3,70 €
Malzbier			0,33 l Fl.	2,60 €
Schlösser Alt			0,33 l Fl.	2,60 €
Jever Fun (alkoholfrei)			0,33 l Fl.	2,60 €
Krušovice Schwarzbier			0,50 l Fl.	4,70 €
Schöffelhofer Weizen (hell, dunkel, kristall & alkoholfrei)			0,50 l Fl.	4,20 €
Hövels original			0,50 l Fl.	5,20 €

## Spirituosen & Co. (jeweils 2 cl)

Fernet Branca	2,50 €	Obstler, Marille	3,80 €
Kümmerling	2,30 €	Williams Birne	3,80 €
Jägermeister	2,50 €	Himbeergeist	3,80 €
		Alte Marille	4,10 €
Underberg	2,30 €		
Ramazotti (4cl)	4,20 €	Linie Aquavit	2,90 €
Lockstätter	2,50 €	Malteser	2,70 €
		Bommerlunder	2,70 €
		Korn (Fürst Bismark)	2,70 €
Ouzo	2,50 €	Doppelkorn	2,60 €
Sambuca	2,50 €	Wodka	2,60 €
Grappa	2,90 €		
Bourbon Whisky (Jim Beam)	3,50 €	Pfläumchen	2,30 €
Whisky	3,90 €	Babalou	2,30 €
Southern Comfort	3,50 €		
Tequila silber / gold	2,50 €	Hausgemachter Holunderlikör	2,50 €
Bacardi Rum	2,70 €		
Baileys	2,80 €		
Asbach	3,00 €		

# Wein, Sekt & Apfelwein

## Weißwein 0,20 l 1,00 l

**St. Martiner (Pfalz)**  
Kerner Kabinett, lieblich 5,50 € 20,50 €

**Altes Schlößchen (Pfalz)**  
Silvaner, halbtrocken 5,50 € 20,50 €

**Kitzinger Hofrat (Franken)**  
Silvaner, trocken 5,80 € 21,50 €

**Weinschorle** 4,40 €

## Rotwein & Rosé 0,20 l 1,00 l

**Hambacher Schloß (Pfalz)**  
Dornfelder, trocken 5,50 € 20,50 €

**Altes Schlößchen (Pfalz)**  
Rubin Cuveé, halbtrocken 5,50 € 20,50 €

**Kriegshäuser (Pfalz)**  
Spätburgunder, Rosé, halbtrocken 5,80 € 21,50 €

**Altes Schlößchen (Pfalz)**  
Schwarzriesling, trocken 5,80 € 17,50 €

**Hambacher Schloss (Pfalz)**  
Spätburgunder, halbtrocken 5,80 € 17,50 €

## Sekt

Hausmarke ‚Schloss Biebrich‘ 0,10 l 4,00 €

Hausmarke ‚Schloss Biebrich‘ 0,75 l 20,00 €

Sekt mit Aperol / Cassis 0,10 l 5,50 €

## Apfelwein

Apfelwein 0,25 l 2,60 €

Apfelwein süß oder sauer gespritzt 0,25 l 2,60 €

Apfelwein-Cola 0,25 l 2,60 €

## Für unsere Liebsten: Kinderspeisekarte bis 12 Jahren

112	Portion Pommes mit Ketchup	€ 2,50
113	Chicken Nuggets mit Pommes und einem kleinen Salat	€ 5,00
127	Kleines Schnitzel mit Pommes und einem kleinen Salat	€ 6,00
152	Bandnudeln mit Bolognesesoße	€ 5,50