

Herzlich willkommen

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

Als bewirtschaftete Betreuungseinrichtung stellen wir die **Truppenverpflegung** in der Reinhardt-Kaserne sicher und bieten darüber hinaus ein umfangreiches **gastronomisches Angebot** für alle Gäste. Bei all unseren Gerichten legen wir sehr viel Wert auf frische, qualitativ hochwertige Produkte.

Für **Feierlichkeiten**, wie beispielsweise Hörsaalabende, Geburtstagsfeiern, Hochzeiten oder Familienfeste halten wir besondere Angebote bereit. Sprechen Sie uns gerne persönlich für ein unverbindliches Angebot an.

Selbstverständlich stehen unsere Räumlichkeiten auch für dienstliche Besprechungen, Vereinssitzungen, **Tagungen** oder Firmenveranstaltungen inkl. einer gastronomischen Bewirtung zur Verfügung.

Betrieben wir die OASE – Casino Ellwangen von der **Evangelischen Arbeitsgemeinschaft für Soldatenbetreuung (EAS)**. Diese engagiert sich seit dem Jahr 1957 für das Wohl der Menschen in der Bundeswehr und arbeitet dazu eng mit dem Bundesministerium der Verteidigung und der Evangelischen Militärseelsorge zusammen. Aktuelle Information zum umfangreichen Betreuungsangebot finden Sie im Internet unter www.EAS-Berlin.de.

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

Guten **Appetit!**



OASE-Klassiker

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 OASE-Betreuungseinrichtungen ein Stück Heimat in die Einsatzgebiete der Bundeswehr. In gemütlichen Räumen können die Frauen und Männer 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!

Hamburger (180g) mit Zwiebeln, Tomate und Gurkenscheiben ⁹ belegt Steakhouse fries	€ 7,90
Cheeseburger mit Zwiebeln, Tomate und Gurkenscheiben ⁹ belegt und mit Käse ¹ überbacken, Steakhouse fries	€ 8,50
Bacon Burger mit gebratenem Bacon ^{2,3,8} , Zwiebeln, Tomate und Gurkenscheiben ⁹ belegt, Steakhouse fries	€ 8,50
Currywurst ^{2,3,8} Unser Klassiker mit hausgemachter Currysoße und Pommes frites	€ 4,90
Chicken Wings Rocky Mountain BBQ ⁸ mit Asia-Sauce und Steakhouse fries	€ 8,50
Gyrosteller Pfannengyros ⁴ mit Tzatziki, Krautsalat ^{3,9} und Steakhouse fries	€ 9,50

In den verwendeten Lebensmitteln können folgende Zusatz- und Konservierungsstoffe enthalten sein: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmittel, 10 Phenylalaninquelle

Unser Angebot zum Coffee break

von 9:00 bis 10:30

Wurst- oder Käsebrötchen € 1,80

Butterbrezel € 1,20

Schnitzel-Baguette: € 3,80

Ofenfrisches Baguette belegt mit einem panierten Schweineschnitzel, Remouladensoße und Salatgurke

Frikadellen-Baguette € 3,50

Ofenfrisches Baguette mit einem Hackfleischküchle und Senf oder Ketchup nach Wunsch

Eier-Baguette € 2,50

Ofenfrisches Baguette belegt mit Ei, Tomate, Salatblatt und Remouladensoße

2 Rühreier € 2,00

mit Räucherspeck und Brötchen

2 Spiegeleier € 2,00

Frisch gebraten mit Räucherspeck und Brötchen

Auf Vorbestellung:

Weißwurstfrühstück € 6,90

2 Stück Weißwürste mit süßem Senf, Brezel und eine Flasche (alkoholfreies) Weizenbier 0,50 l

Hinweise für Allergiker: Wir nennen Ihnen gerne die in unseren verwendeten Zutaten enthaltenen Allergene. Dazu halten wir für Sie eine separate Infomappe 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 durch geeignete Maßnahmen dieses Risiko zu minimieren.

Coffee-break

Suppen und kleine Gerichte

Suppen

Flädlesuppe Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Flädle	€ 3,80
Hochzeitsuppe Rinderkraftbrühe mit verschiedenen Klößchen und Gemüsestreifen	€ 4,20
Gulaschsuppe Pikant und hausgemacht mit reichlich Einlage	€ 4,20

Für den kleinen Hunger

Schweizer Wurstsalat Wurst- und Käsestreifen mit Zwiebeln in Essig-Öl Marinade und frischem Brötchen	€ 4,90
Fleischkäse mit Spiegelei Frisch gebratene Fleischkäsescheibe mit Bratensoße, Spiegelei und Brötchen	€ 5,60
Käsespätzle Hausgemacht mit Speck und Zwiebeln, serviert mit einem Salatteller	€ 7,50
Farmersalat Bunter Salatteller der Saison mit gebratenen Putenbruststreifen und Baguette	€ 8,90

In den verwendeten Lebensmitteln können folgende Zusatz- und Konservierungsstoffe enthalten sein: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmittel, 10 Phenylalaninquelle

Hauptgerichte

Filetpfanne

Gegrillte Schweinemedallions mit Tomaten und Käsesoße überbacken, serviert mit Spätzle

€ 13,20

Mistkarre

Gegrillte Schweinemedallions mit Bratkartoffeln, Sommergemüse, Champignonrahmsauce und Sauce Hollandaise, in einer Schubkarre serviert

€ 14,90

Zu den anschließenden Hauptgerichten können Sie unter folgenden Beilagen wählen:

Bratkartoffeln, Pommes Frites, Kroketten, Spätzle, Kartoffelspalten, Salzkartoffeln, Butterreis

Grillteller

Steaks vom Rind, Schwein und Pute, serviert mit Krautsalat und Tsatsiki

€ 14,50

OASE-Spieß

Gegrilltes Rindersteak, und Schweinemedallions an Pilzrahmsauce

€ 13,80

Schweineschnitzel "Wiener Art",

Paniertes Schweineschnitzel in der Pfanne gebacken mit Zitronenscheibe und Rahmsauce

€ 10,50

Cordon Bleu

Paniertes Schweineschnitzel aus der Pfanne mit Kochschinken und Käse gefüllt, serviert mit Rahmsauce

€ 12,50

Hauptgerichte

Pfeffersteak (250g Rohgewicht) € 16,90
Rumpsteak mit grüner Pfeffersauce
dazu Gemüse der Saison

Rumpsteak (250g Rohgewicht) € 16,90
mit Kräuterbutter geschmorten
Zwiebeln und Champignon

Zwiebelrostbraten (220g Rohgewicht) € 15,90
mit Röstzwiebeln und Bratensoße

*Unsere Steaks werden medium gegrillt serviert.
Sollten Sie diesbezüglich einen anderen Wunsch haben,
teilen Sie uns dies bitte mit.*

Fischgerichte

Gegrilltes Lachsfilet € 14,90
mit Sauce Béarnaise und einer Ofenkartoffel
mit hausgemachten Kräuterquark

Zanderfilet auf Butterreis € 16,50
mit Dillrahmsoße und Gemüse der Saison

*Unsere Fischfilets werden schonend in
Butterschmalz gebraten. Sollten Sie eine
andere Zubereitungsart wünschen,
sprechen Sie uns bitte an.*

In den verwendeten Lebensmitteln können folgende Zusatz- und Konservierungsstoffe
enthalten sein: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert,
3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt,
7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmittel, 10 Phenylalaninquelle

Unsere Dessert-Variationen

Blonder Schwede

2 Kugeln Vanilleeis, weißes Schokomousse
und Eierlikör

€ 5,50

Crème brûlée

mit einer Kugel Schokoladeneis
und frischem Obst

€ 5,50

Baileys Crêpes

Crêpes gefüllt mit 1 Kugel Vanilleeis,
Baileys Likör und Sahne

€ 5,80

Schoko Crêpes

Crêpes gefüllt mit 1 Kugel Vanilleeis,
Schokosauce und Sahne

€ 5,80

Dessert

Alkoholfreie Getränke

Alkoholfreie Getränke

Apfelsaftschorle	0,30 l	2,10 €	0,50 l	2,50 €
Pepsi-Cola ^{1,2} , Mirinda ^{2,4} , 7UP	0,30 l	2,20 €	0,50 l	2,60 €
Pepsi-Cola light ^{1,2,4,5,6}	0,30 l	2,20 €	0,50 l	2,60 €
Spezi ^{1,2,4}	0,30 l	2,20 €	0,50 l	2,60 €
Selters Classic / Leicht / Naturell	0,30 l	1,80 €	0,50 l	2,50 €
	0,75 l	3,30 €		
Schweppes Bitter Lemon ⁴	0,20 l	2,00 €		
Schweppes Tonic water	0,20 l	2,00 €		
Orangensaft	0,30 l	2,60 €		
Apfelsaft	0,30 l	2,60 €		
Kirschnektar	0,30 l	2,60 €		
Bananennektar	0,30 l	2,60 €		
Ki-Ba	0,30 l	2,60 €		

Heiße Getränke

Tasse Kaffee Crème	1,80 €
Pott Kaffee Crème	2,00 €
Cappuccino	2,00 €
Espresso	2,00 €
Latte Macchiato	2,00 €
Milchkaffee	2,00 €
Heiße Schokolade mit Sahne	2,50 €
Tee-Spezialitäten	1,80 €

Bier & Spirituosen

Bier vom Fass

Pils	0,30 l	2,10 €	0,50 l	2,70 €
Radler	0,30 l	2,10 €	0,50 l	2,70 €

Flaschenbier

Clausthaler alkoholfrei	0,50 l	2,70 €
Schöfferhofer Hefeweizen (hell, dunkel, alkoholfrei)	0,50 l	2,70 €
Schöfferhofer Kristallweizen	0,50 l	2,70 €
Cola -Weizen	0,50 l	2,90 €
Ellwanger Rotochsen	0,33 l	2,10 €
Wasseralfinger Spezial	0,50 l	2,70 €

Spirituosen & Co. (jeweils 2 cl)

Haselnuss (Brennerei Bux, Westhausen)	40,0% Vol	2,50 €
Pflaumen- Zimtlkör (Brennerei Bux, Westhausen)	20,0% Vol	2,00 €
Willams Birne (Brennerei Bux, Westhausen)	37,0% Vol	2,50 €
Malteser Kreuz	40,0% Vol	2,50 €
Jägermeister	35,0% Vol	2,50 €
Weizenkorn	32,0% Vol	2,00 €

Mixgetränke

Bacardi Carta Blanca – Pepsi Cola ^{1,2}	4 cl	5,50 €
Havana Club Añejo 3 Años – Pepsi Cola ^{1,2}	4 cl	5,50 €
Captain Morgan ² Spiced Gold – Pepsi Cola ^{1,2}	4 cl	5,50 €
Smirnoff Red Label No. 21 – Pepsi Cola ^{1,2}	4 cl	5,50 €
Smirnoff Red Label No. 21 – Orangensaft	4 cl	5,50 €
Jack Daniels – Pepsi Cola ^{1,2}	4 cl	5,50 €

Wein & Sekt

Aperitif

Aperol Spritz	0,20 l	3,90 €
---------------	--------	--------

Weißwein

	0,25 l	1,00 l
--	--------	--------

Großbottwarer Wunnenstein Riesling		
--	--	--

3,80 €	14,50 €
--------	---------

Rotwein & Rosé

	0,25 l	1,00 l
--	--------	--------

Heilbronner Staufenberg Trollinger mit Lemberger		
--	--	--

4,20 €	16,10 €
--------	---------

Großbottwarer Edition C·U·P·R·U·M Schwarzriesling Rosé, trocken		
---	--	--

4,20 €	16,10 €
--------	---------

Sekt

M & M „Piccolo“		
----------------------------	--	--

0,20 l	5,00 €
--------	--------

M & M		
------------------	--	--

Flaschengärung, trocken oder halbtrocken		
--	--	--

0,75 l	14,90 €
--------	---------