

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!**



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 8,80 Euro

Cheeseburger

mit Zwiebeln, Tomate und Gurkenscheiben ⁹ belegt

und mit Käse¹ überbacken, Steakhouse fries 9,40 Euro

Bacon Burger

mit gebratenem Bacon ^{2,3,8}, Zwiebeln, Tomate

und Gurkenscheiben ⁹ belegt, Steakhouse Fries 9,40 Euro

Currywurst ^{2,3,8}

Unser Klassiker mit hausgemachter Currysoße

und Pommes frites 5,70 Euro

Gyrosteller

Pfannengyros ⁴ mit Tzatziki, Krautsalat ^{3,9}

und Steakhouse fries 10,60 Euro

Alle Bundeswehrangehörigen, Lehrgangsteilnehmer des Sprachenzentrums Süd, und KRK Mitglieder erhalten gegen Vorlage des Dienstausweises (bitte dem Servicepersonal **vor der Bestellung** Bescheid geben) einen Rabatt von 10% auf unsere aktuellen Speisekartenpreise. Aktionsangebote sowie Veranstaltungen sind von der Rabattierung ausgenommen.

Unser Angebot zum Coffee break

von 9:00 bis 10:30

Wurst- oder Käsebrötchen 2,00 Euro

Butterbrezel 1,50 Euro

Schnitzel-Baguette

Ofenfrisches Baguette belegt mit einem panierten Schweineschnitzel, Remouladensoße und Salatgurke 4,30 Euro

Frikadellen-Baguette

Ofenfrisches Baguette mit einem Hackfleischküchle und Senf oder Ketchup nach Wunsch 3,90 Euro

Eier-Brötchen

Ofenfrisches Brötchen belegt mit Ei, Tomate, Salatblatt und Remouladensoße 2,80 Euro

2 Rühreier oder 2 Spiegeleier

mit Räucherspeck und Brötchen 2,50 Euro

Warmer Leberkäswecken

Frischer Leberkäse im Brötchen 2,90 Euro

Auf Vorbestellung:

Weißwurstfrühstück

2 Stück Weißwürste mit süßem Senf, Brezel und eine Flasche 0,50 l (alkoholfreies) Weizenbier € 7,90

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 4,20 Euro

Hochzeitsuppe

Rinderkraftbrühe mit verschiedenen Klößchen und Gemüsestreifen 4,60 Euro

Maultaschensuppe

Rinderkraftbrühe mit schwäbischen Maultaschen 4,80 Euro

Für den kleinen Hunger

Schweizer Wurstsalat

Wurst- und Käsestreifen mit Zwiebeln in Essig-Öl Marinade und frischem Brötchen 5,80 Euro

Wurstsalat

Wurststreifen mit Zwiebeln in Essig-Öl Marinade und frischem Brötchen 5,80 Euro

Fleischkäse mit Spiegelei

Frisch gebratene Fleischkäsescheibe mit Bratensoße, Spiegelei und Brötchen 6,20 Euro

Käsespätzle

Hausgemacht mit Speck und Zwiebeln, serviert mit einem Salatteller 8,60 Euro

Farmersalat

Bunter Salatteller der Saison mit gebratenen Putenbruststreifen und Baguette 9,80 Euro

Maultaschen

aus der Brühe, abgeschmälzt mit einem bunten Salatteller 8,20 Euro

mit Zwiebeln in der Pfanne geröstet, Kräuterrührei und einem bunten Salatteller 8,90 Euro

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

Zu den folgenden Hauptgerichten servieren wir Ihnen auf Wunsch einen kostenlosen Beilagensalat

Filetpfanne

Gegrillte Schweinemedallions mit Tomaten und Käsesoße überbacken, serviert mit Spätzle 14,80 Euro

Mistkarre

Gegrillte Schweinemedallions mit Bratkartoffeln, Sommergemüse, Champignonrahmsauce und Sauce Hollandaise, in einer Schubkarre serviert € 16,50 Euro

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 16,10 Euro

OASE-Spieß

Gegrillte Rindersteaks und Schweinemedallions am Spieß mit feiner Pizrahmsauce 15,30 Euro

Schweineschnitzel "Wiener Art",

Paniertes Schweineschnitzel in der Pfanne gebacken mit Zitronenscheibe und Rahmsauce 11,70 Euro

Cordon Bleu

Paniertes Schweineschnitzel aus der Pfanne mit Kochschinken und Käse gefüllt, serviert mit Rahmsauce 13,90 Euro

Hauptgerichte

Pfeffersteak (220g Rohgewicht)

Rumpsteak mit grüner Pfeffersauce
dazu Gemüse der Saison 18,80 Euro

Rumpsteak (220g Rohgewicht)

mit Kräuterbutter geschmorten
Zwiebeln und Champignon 18,80 Euro

Zwiebelrostbraten (220g Rohgewicht)

mit Röstzwiebeln und Bratensoße 17,70 Euro

Unsere Steaks werden medium gegrillt serviert.

Sollten Sie diesbezüglich einen anderen Wunsch haben,
teilen Sie uns dies bitte mit.

Fischgerichte

Gegrilltes Lachsfilet

mit Sauce Béarnaise und einer Ofenkartoffel
mit hausgemachten Kräuterquark 16,50 Euro

Zanderfilet auf Butterreis

mit Dillrahmsoße und Gemüse der Saison 17,90 Euro

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

Unsere Dessert-Variationen

Blonder Schwede

2 Kugeln Vanilleeis, Apfelmus
und Eierlikör, Sahnehaube 6,10 Euro

Fürst Pückler Eisbecher

mit einer Kugel Schokoladeneis, Vanille und
Erdbeere, Sahnehaube mit Schokosauce 6,10 Euro

Baileys Crêpes

Crêpes gefüllt mit 1 Kugel Vanilleeis,
Baileys Likör und Sahne 6,40 Euro

Schoko Crêpes

Crêpes gefüllt mit 1 Kugel Vanilleeis,
Schokosauce und Sahne 6,40 Euro

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

Alkoholfreie Getränke

Saftschorle- alle	0,20 l	2,30 Euro	0,40 l	2,80 Euro
Pepsi-Cola ^{1,2} , Mirinda ^{2,4} , 7UP	0,20 l	2,40 Euro	0,40 l	2,90 Euro
Pepsi-Cola light ^{1,2,4,5,6}	0,20 l	2,40 Euro	0,40 l	2,90 Euro
Spezi ^{1,2,4}	0,20 l	2,40 Euro	0,40 l	2,90 Euro
Selters Classic / Leicht / Naturell	0,25 l Fl.	2,00 Euro	0,50 l	2,80 Euro
	0,75 l Fl.	3,90 Euro		
Schweppes Bitter Lemon ⁴	0,20 l	2,30 Euro		
Schweppes Tonic water	0,20 l	2,30 Euro		
Orangensaft	0,20 l	2,40 Euro	0,40 l	3,00 Euro
Johannisbeersaft	0,20 l	2,40 Euro	0,40 l	3,00 Euro
Apfelsaft	0,20 l	2,40 Euro	0,40 l	3,00 Euro
Kirschnektar	0,20 l	2,40 Euro	0,40 l	3,00 Euro
Bananennektar	0,20 l	2,40 Euro	0,40 l	3,00 Euro
Ki-Ba	0,20 l	2,40 Euro	0,40 l	3,00 Euro

Heiße Getränke

Tasse Kaffee Crème	2,10 Euro
Pott Kaffee Crème	2,90 Euro
Cappuccino	2,40 Euro
Espresso	1,90 Euro
Latte Macchiato	2,90 Euro
Milchkaffee	2,90 Euro
Heiße Schokolade mit Sahne	2,90 Euro
Tee-Spezialitäten	1,90 Euro

Bier vom Fass

Radeberger Pilsner	0,30 l	2,40 Euro	0,50 l	3,10 Euro
Radler	0,30 l	2,40 Euro	0,50 l	3,10 Euro
Schöffelhofer Hefeweizen			0,50 l	3,10 Euro
Cola -Weizen			0,50 l	3,20 Euro
Russ´ (Hefeweizen mit 7 UP)			0,50 l	3,20 Euro

Flaschenbier

Clausthaler alkoholfrei			0,50 l	3,10 Euro
Schöffelhofer Hefeweizen (dunkel, alkoholfrei)			0,50 l	3,10 Euro
Schöffelhofer Kristallweizen			0,50 l	3,10 Euro
Wasserafinger Spezial			0,50 l	3,10 Euro

Spirituosen & Co. (jeweils 2 cl)

Haselnuss (Brennerei Bux, Westhausen)	40,0% Vol	2,80 Euro
Pflaumen- Zimtlkör (Brennerei Bux, Westhausen)	20,0% Vol	2,40 Euro
Willams Birne (Brennerei Bux, Westhausen)	37,0% Vol	2,80 Euro
Malteser Kreuz	40,0% Vol	2,80 Euro
Jägermeister	35,0% Vol	2,80 Euro

Mixgetränke

Bacardi Carta Blanca – Pepsi Cola ^{1,2}	4 cl	6,10 Euro
Havana Club Añejo 3 Años – Pepsi Cola ^{1,2}	4 cl	6,10 Euro
Captain Morgan ² Spiced Gold – Pepsi Cola ^{1,2}	4 cl	6,10 Euro
Smirnoff Red Label No. 21 – Pepsi Cola ^{1,2}	4 cl	6,10 Euro
Smirnoff Red Label No. 21 – Orangensaft	4 cl	6,10 Euro
Jack Daniels – Pepsi Cola ^{1,2}	4 cl	6,10 Euro
Gordons dry Gin – Schweppes Tonic water	4 cl	6,10 Euro

Wein & Sekt

Aperitif

Aperol Spritz 0,20 l 4,30 Euro

Weißwein

0,25 l 1,00 l Fl.

Großbottwarer Wunnenstein
Riesling

4,20 Euro 15,90 Euro

Rotwein & Rosé

0,25 l 1,00 l Fl.

Heilbronner Staufenberg
Trollinger mit Lemberger

4,70 Euro 17,90 Euro

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

4,70 Euro 17,90 Euro

Achtele Wein weiß / rot / rosé

0,125 l 2,50 Euro

Weinschorle weiß / rot / rosé

0,25 l 3,20 Euro

Sekt

Glas M & M 0,10 l 2,50 Euro

M & M

Flaschengärung, trocken oder halbtrocken 0,75 l 16,60 Euro