



Grüß Gott!

Zwischen dem idyllischen Kurpark mit seiner über 300 Jahre alten Lindenallee und dem SOPHI PARK liegt das OSCARS Hotel 1415 – das neue 4-Sterne-Hotel in Bad Liebenzell. Das historische Fachwerkgebäude hat seine Geburtsstunde im Jahre 1415 und war einst als „Oberes Bad“ erster urkundlich erwähnter Beherbergungsbetrieb in Bad Liebenzell.

Alles begann mit unserem Gründervater Oscar Koch der im Jahre 1870 das „Untere Badhotel“ erwarb, heutiger Standort der Paracelsus-Therme, und 1897 das „Klein-Wildbad“ und heutiges Café Badhaus 1897 erbaute. Über den „Gasthof zur Sonne“ bis hin zum „Gästeheim Koch“ dem heutigen Hotel Koch im Sonnenweg in Bad Liebenzell reicht die Familiengeschichte.

Als Andenken an den Gründervater und dem Baujahr des Hauses dürfen WIR Sie nun in 5. Generation im OSCARS Hotel 1415 begrüßen.

Wir glauben an eine regionale Wertschöpfung, sei es bei der Renovierung und Erweiterung des Hotels, als auch bei der Beschaffung unserer Produkte für unsere Gastronomie. Wo möglich, setzen wir auf Lieferanten, Partner und Handwerker aus Bad Liebenzell oder dem näheren Umfeld.

Schön, dass SIE da sind.

Ihre Familie Koch



Suppen

euro

Spargelcremesuppe

Weißer und Grüner Spargel

9

Ochsenschwanzconsommé

Hausgemachte Maultasche

9

Vorspeisen

Filettatar vom Rind

Sour Cream // Rotes Zwiebelconfit

18

Spargel-Erdbeersalat

Frühlingslauch // Frisée

16

Bärlauch Panna-Cotta

Garnelen // Kirschtomaten // Frühlingslauch // Knoblauch

18

Karamellierter Ziegenkäse

Orangen-Chicorée-Salat // Balsamico-Feige

16



euro

Hauptgerichte

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

Trollinger Sauce // handg'schabte Spätzle oder Bratkartoffeln mit Speck

32

Schweinebäckle

Trollinger Sauce // Mandel-Brokkoli // handg'schabte Spätzle

23

Rinderfilet

Sauce Robert // Pak Choi // Hagebutten-Semmelknödel

39

Rosa gebratenes Kalbsrückensteak

Rotes Zwiebelconfit // Rosmarin-Apfelpüree // Kartoffel Muffin

29

Lachsfilet

Bärlauch Risotto // Balsamico-Feige

27

Gegrillte Garnelen

Kirschtomaten // Frühlingslauch // Knoblauch // Kräuterkartoffeln

27

Arancino

Tomatensugo // Rucola

23

½ Pfund Bruchsaler Spargel mit Sauce Hollandaise und Flädle

24

Mit dazu:

- Rinderfilet + 25
- Rumpsteak + 18
- Kotelett vom Duroc-Schwein ca. 450-500g + 23
- Kalbsrückensteak + 18
- Lachsfilet + 16
- Wachholderschinken + 6



euro

Nachtisch

Gefüllte Weiße Schokoladenmousse

Rhabarber & Erdbeere // Maracuja-Joghurteis

9

Tonkabohnen-Creme brûlée

Himbeersorbet

9

Sorbet & OSCARS Sekt

Sorbet zur Wahl: Himbeere // Zitrone // Mango // Cassis

7

Sorbet & Calvados

Granny-Smith-Apfel

7

Affogato

Espresso mit Vanilleeis

6



euro

Kinderkarte

Kleines Wienerschnitzel// Pommes

13

Spätzle // Soße

5

Portion Pommes

5



Aperitif

	liter	euro
Noilly Prat Ambré auf Eis	0,1	6,0
Diverse Spritz	0,2	8,5
Noilly Prat Ambré Spritz		
OSCARS Winter Spritz		
Aperol Spritz		
Aperol Pink Grapefruit		
Limoncello Spritz		
Hugo		
Schwarzer Hugo (mit Schwarzer Holunderbeere)		
Campari Amalfi	0,2	8,5
Campari Orange	0,2	8,5
Wildberry Lillet	0,2	8,5
Free Oscar (alkoholfrei)	0,2	6,9
Ipanema (alkoholfrei)	0,2	6,9
SAN BITTER Spritz (alkoholfrei)	0,2	6,9

Schaumweine

OSCARS 1415 Sekt - Chardonnay Brut	0,1	6
	0,75	29
Pinot Rosé Brut - Familienkellerei Schnauffer - Württemberg	0,75	29
Grand Affaires Blanc Brut 2019 - Weingut Bremer - Pfalz	0,75	33
PINOT Winzersekt Brut - Weingut Schloss Ortenberg - Baden	0,75	33
Moët & Chandon Brut Impérial	0,75	95
Moët & Chandon Ice Impérial	0,75	95



Softgetränke

	liter	euro
Bad Liebenzeller Mineralwasser	0,25	3
	0,75	6,5
Bad Liebenzeller Apfelschorle	0,25	3,3
	0,5	4,9
Bad Liebenzeller Joscho	0,25	3,3
	0,5	4,9
Maracuja-Schorle	0,25	3,5
Bad Liebenzeller „Spezi“	0,5	4,9
Bad Liebenzeller „Süßer Sprudel“	0,5	4,9
Bad Liebenzeller „Gelber Sprudel“	0,5	4,9
Bad Liebenzeller Bitter Lemon	0,25	3,5
Bad Liebenzeller Ginger Ale	0,25	3,5
Bad Liebenzeller Love Tonic	0,25	3,5
Coca-Cola	0,33	4,2
Coca-Cola zero	0,33	4,2
Kumpf Maracuja-Nektar	0,25	3,7
Kumpf Orangensaft	0,25	3,7



Biere vom Fass

	liter	euro
Hochdorfer PilsKrone	0,3	3,8
Hochdorfer PilsKrone	0,5	4,8
Hochdorfer Helles	0,3	3,8
Hochdorfer Helles	0,5	4,8
Hochdorfer Hefeweizen	0,3	3,8
Hochdorfer Hefeweizen	0,5	4,8

Flaschenbiere

Hochdorfer Freibier alkoholfrei	0,33	3,8
Hochdorfer Sportweizen alkoholfrei	0,5	4,8



Unsere Weingüter

Weingut Bremer – Zellertal – Pfalz

„3 Schwestern & Herr Acker“. Vor über 10 Jahren gründeten die Bremer-Schwestern aus Calw das Weingut Bremer im Zellertal, dabei werden Sie vom bekannten Pfälzer Önologen Michael Acker auf dem Weg zum preisgekrönten Weingut begleitet.

Weingut Schloss Ortenberg – Ortenberg – Baden

Wo die steilen Westhänge des Schwarzwalds in eine hügelige Weinlandschaft und schließlich ins Rheintal übergehen – dort liegt die Weinregion Ortenau. Ihr Ursprung sind die Lagen rund um Schloss Ortenberg. Ein einzigartiges Terroir, das zu den besten Weinbaugebieten Badens gehört. Und das die natürliche Basis ist für die Spitzenweine des Weingut Schloss Ortenberg.

Vintage Vinery Stuttgart – Württemberg

Deutschlands erstes Crowdfunding-Weingut. Vor den Toren Stuttgarts wehrt sich ein rebellisches Dorf gegen den Niedergang des Terrassen-Weinbaus. Aufgrund der Steillagen mit Mauerterrassen wird hier noch Weinbau gemacht wie vor 100 Jahren.

Weingut Heinrich – Heilbronn – Württemberg

„Regionalität spielt für uns eine übergeordnete Rolle: das Wissen und die Erfahrung über unsere lokalen Rebsorten, Böden und Mikroklimas der einzelnen Parzellen wird seit 1545 von Generation zu Generation innerhalb der Familie weitergegeben und ergänzt. So verzichten wir bewusst auf das Pflanzen von internationalen, nicht-heimischen Rebsorten.“

Weingut Albrecht Schwegler – Korb i. Remstal – Württemberg

„Grand Vin – darunter versteht man in den anerkannt besten Weinregionen der Welt, Burgund und Bordeaux, grandiose Weine aus hervorragender Herkunft. Für unsere „großen Weine“ bilden die klein parzellierten und ökologisch bewirtschafteten Weinberge in den unterschiedlichen Terroirs des Remstals die beste Grundlage. Als Winzer assemblieren wir Jahr für Jahr all unsere Fässer zu perfekten Herkunftsweinen. Unsere Cuvées zeigen stets eine komplexe Vielschichtigkeit, feine Textur und ein herausragendes Potential.“



Weißweine - offen

	liter	euro
Weißburgunder & Chardonnay – Weingut Bremer – Pfalz	0,2	8,5
Zellertaler Chardonnay – Weingut Bremer – Pfalz	0,2	9,5
Granit Grauburgunder QbA – Weingut Schloss Ortenberg – Baden	0,2	9
Granit Sauvignon Blanc – Weingut Schloss Ortenberg – Baden	0,2	9
Weißburgunder – Weingut Heinrich – Württemberg	0,2	9
Scheurebe – Weingut Heinrich – Württemberg (feinherb)	0,2	8,5
Steinwiege Riesling – Weingut Schnaitmann – Württemberg	0,2	9

Roséweine - offen

Rosé – Weingut Bremer – Pfalz	0,2	8,5
Granit Rosé QbA – Weingut Schloss Ortenberg – Baden	0,2	9

Rotweine - offen

„Roter Prinz“ Cuveé – Weingut Bremer – Pfalz	0,2	8,5
„Palatinello“ Merlot – Weingut Bremer – Pfalz	0,2	10,5
Lemberger – Familienkellerei Schnauffer – Württemberg	0,2	8,5
Granit Spätburgunder – Weingut Schloss Ortenberg – Baden	0,2	9,5
Weinschorle	0,2	4,9



Weißweine

	liter	euro
Weingut Bremer - Pfalz		
Weißburgunder & Chardonnay - trocken	0,75	27
Zellertal Chardonnay QbA - trocken	0,75	30
Weingut Schloss Ortenberg - Baden		
Granit Grauburgunder QbA - trocken	0,75	30
Granit Sauvignon Blanc - trocken	0,75	30
Weingut Heinrich - Württemberg		
Weißer Burgunder - trocken	0,75	30
Scheurebe - feinherb	0,75	29
Weingut Schnaitmann - Württemberg		
Steinwiege Riesling - trocken	0,75	29
Weingut Albrecht Schwegler - Württemberg		
Riesling Reserve - trocken	0,75	53
Vintage Vinery - Württemberg		
Barely White - trocken	0,75	30
Familienkellerei Schnauffer - Württemberg		
Grauer Burgunder- trocken	0,75	26



Roséweine

	liter	euro
Weingut Bremer - Pfalz Pfalz Rosé - trocken	0,75	28
Weingut Schloss Ortenberg - Baden Granit Rosé QbA - trocken	0,75	29



Rotweine

Weingut Bremer - Pfalz

2018er Roter Prinz Cuveé - trocken	0,75	27
2019er Palatinello Merlot - trocken	0,75	33
2019er Apotheker Pinot Noir - trocken	0,75	52

Weingut Schloss Ortenberg - Baden

2020er Granit Spätburgunder - trocken	0,75	29
2022er Syrah Collection - trocken	0,75	45
2019er Furore Cuveé - trocken	0,75	34
	1,50	66

Weingut Albrecht Schwegler - Württemberg

2019er BERYLL - trocken	0,75	39
2019er GRANAT - trocken	0,75	79

Weingut Beurer - Württemberg

2020er Lemberger Untere Bunte Mergel - trocken	0,75	36
--	------	----

Familienkellerei Schnauffer - Württemberg

2021er Lemberger - trocken	0,75	26
----------------------------	------	----



Longdrinks | Cocktails

	euro
Gin Tonic (Mon Creek Valley Gin, Black Forest Tonic)	12
Cuba Libre (Havanna 3anos, Coca Cola, Limette)	10
Moscow Mule (Three-Sixty Vodka, Ginger Beer, Limette)	11
Espresso Martini (Three-Sixty Vodka, Kahlua, Espresso)	10

Spirituosen

Black-Wood Whisky Single Malt Sherry Cask 40%	2cl	8
Schwarzwaldbrennerei Kling 40%	2cl	6
Kirschwasser, Himbeergeist, Obstbrand Mirabellenbrand, Schlehengeist, Zwetschgenwasser, Wilde Eierbirne (alle 40%), Waldhufengeist (56%), Kakao-Nuss-Likör (30%)		
Ramazotti	2cl	5
Three-Sixty Vodka	2cl	6
Hennessy VSOP Cognac	2cl	8
Grappa	2cl	7
Grappa Riserva	2cl	8



Heißgetränke

	euro
Espresso	2,6
Doppelter Espresso	3,6
Espresso Macchiato	2,8
Kleine Tasse Kaffee	3,2
Große Tasse Kaffee	3,8
Kleiner Cappuccino	3,8
Großer Cappuccino	4,5
Großer Milchkaffee	4,5
Latte Macchiato	4,5
Chocochino	4,5
Heiße Schokolade	4,5
Tee, divers	3,9