



**Grüß Gott!**

Zwischen dem idyllischen Kurpark mit seiner über 300 Jahre alten Lindenallee und dem SOPHI PARK liegt das OSCARS Hotel 1415 – das neue 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

### **Weißer Tomatencremesuppe**

Basilikum-Grießnockerl

euro

9

### **Ochschwanzconsommé**

Hausgemachte Maultaschenstreifen

9

## Vorspeisen

### **Filettatar vom Rind**

Sour Cream // Rosmarin-Focaccia

18

### **Schwarzwälder Rauchforellenfilet aus dem Eyachtal**

Meerrettich // Radieschensalat

19

### **Ponzu-Avocado-Salat**

Kirschtomaten // rote Zwiebeln

15

### **Rote-Bete-Carpaccio**

Ziegenkäse // schwarze Nuss

16



euro

## Hauptgerichte

### Schweinebäckle

Jus // Mandel-Brokkoli // handg'schabte Spätzle

23

### Schwäbischer Zwiebelrostbraten

Jus // handg'schabte Spätzle oder Bratkartoffeln mit Speck

32

### Rinderfilet

Zwiebel-Senf-Kruste // Speckbohnen // Kartoffelbaumkuchen

39

### Maispouardenbrust

Piment d'Espelette // Buchenpilze // Risotto

26

### Sauerbraten

Pumpenickel-Crunch // Rotkraut // Semmelknödel

25

### Calamari vom Grill

Aioli // Nusskartoffeln

26

### Lachsfilet

Orangen-Fenchel // Kaffir-Lime-Püree

27

### Buchenpilze vom Grill

Risotto // Grana Padano (vegan möglich)

20

### Gratinierter Feta

Grillgemüse // Nusskartoffeln

20



euro

## Nachtisch

### Popcorn-Creme-Brûlée

Bananen-Schoko-Eis

9

### Apfel-Tarte Tatin

Karamelleis

9

### OSCARS Dessertvariation

Überraschungsdessert des Küchenchefs

10

### Sorbet & OSCARS Sekt

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

7

### Käseteller

Hart- und Schnittkäse vom Leimenäckerhof in Kapfenhardt

13

## Kinderkarte

Paniertes Schnitzel von der Maispoularde // 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-Schwester 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
<b>Weingut Bremer - Pfalz</b>		
Weißburgunder & Chardonnay - trocken	0,75	27
Zellertal Chardonnay QbA - trocken	0,75	30
<b>Weingut Schloss Ortenberg - Baden</b>		
Granit Grauburgunder QbA - trocken	0,75	30
Granit Sauvignon Blanc - trocken	0,75	30
<b>Weingut Heinrich - Württemberg</b>		
Weißer Burgunder - trocken	0,75	30
Scheurebe - feinherb	0,75	29
<b>Weingut Schnaitmann - Württemberg</b>		
Steinwiege Riesling - trocken	0,75	29
<b>Weingut Albrecht Schwegler - Württemberg</b>		
Riesling Reserve - trocken	0,75	53
<b>Vintage Vinery - Württemberg</b>		
Barely White - trocken	0,75	30
<b>Familienkellerei Schnauffer - Württemberg</b>		
Grauer Burgunder- trocken	0,75	26



## Roséweine

	liter	euro
<b>Weingut Bremer - Pfalz</b> Pfalz Rosé - trocken	0,75	28
<b>Weingut Schloss Ortenberg - Baden</b> 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