



Speisen & Getränke



Oase Hammelburg - HEINRICH-KÖPPLER-HAUS - Steakhouse BLACK BULL
Am Sportzentrum 4 - 97762 Hammelburg - Tel. 09732-91770
www.oase-hammelburg.de - steakhaus@oase-hammelburg.de
Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag jeweils 17:00 – 22:00 Uhr



Begegnung und Gastlichkeit – Als bewirtschaftete Betreuungseinrichtungen schaffen die zur Katholischen Arbeitsgemeinschaft für Soldatenbetreuung gehörenden OASEN an ausgewählten Bundeswehrstandorten feste Anlaufpunkte in ihren Regionen. Mit ihrer multifunktionalen Aus- und Einrichtung bieten sie weit mehr als gute Küche in gastlichem Ambiente.

Ob als einladende Restaurants, gemütliche Treffpunkte und Wohlfühlorte, vielseitige Kultur- und Freizeitstätten oder moderne Tagungs- und Veranstaltungszentren: Die OASEN sind beliebte Orte der Begegnung für Bundeswehrangehörige und die Zivilbevölkerung.

Über die Katholische Arbeitsgemeinschaft für Soldatenbetreuung

Die KAS steht seit 1956 für die außerdienstliche Freizeit- und Familienbetreuung in der Bundeswehr im Auftrag des Katholischen Militärbischofs sowie in Ergänzung der Betreuungsarbeit des Dienstherrn.

Im Dienst an den Menschen in der Bundeswehr und ihren Angehörigen

Als gemeinnützige Organisation stärkt die KAS Soldatinnen, Soldaten, zivile Beschäftigte der Bundeswehr sowie ihre Angehörigen, ermöglicht einen bedarfsgerechten Ausgleich zu den Herausforderungen des militärischen Dienstes und fördert den Austausch mit der Zivilbevölkerung.

Auf der Basis christlicher Prägung leistet die KAS caritative Arbeit für die Menschen in der Bundeswehr und ihre Familien – unabhängig vom Ansehen der Person, der Herkunft oder der Religionszugehörigkeit. Dafür gestaltet, realisiert und unterstützt der Verein sowohl überregional als auch an ausgewählten Bundeswehrstandorten im Inland innovative und abwechslungsreiche Kultur-, Sport-, Freizeit-, Familien- und Bildungsprojekte.

Darüber hinaus begleitet die OASE-Einsatzbetreuung, eine gemeinsame Initiative von Katholischer und Evangelischer Arbeitsgemeinschaft für Soldatenbetreuung (EAS), seit 1995 die Soldatinnen und Soldaten in ihren Missionen weltweit mit vielfältigen Betreuungsmaßnahmen.

Als verlässlicher Partner entwickelt die KAS alle Projekte im engen Schulterschluss mit den Militärseelsorgenden und den zuständigen Militärdienststellen.

Enthält Zusatzstoffe:

1=mit Konservierungsstoff, 2=mit Geschmacksverstärker, 3=mit Antioxidationsmittel, 4=mit Farbstoff, 5=mit Phosphat, 6=Süßungsmittel, 7=koffeinhaltig, 8=chininhaltig, 9=geschwärzt, 10=enthält Phenylalaninquelle

Enthält folgende Allergene:

A=glutenhaltiges Getreide (Weizen=1, Roggen=2, Gerste=3, Hafer=4, Dinkel=5, Kamut=6, Hybridstämme=7), B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Milch u. Milchprodukte (einschl. Laktose), H=Schalenfrüchte (Mandel=1, Haselnuss=2, Walnuss=3, Cashew=4, Pecanuss=5, Paranuss=6, Pistazie=7, Macadamia=8, Queenslandnuss=9), I=Sellerie, J=Senf, K=Sesam, L=Sulfit/Schwefeldioxid, M=Lupine, N=Weichtiere

Aperitif

Aperol-Spritz ^{4,L}	7,00€	Hugo ^L	7,00€
Aperol, Secco, Soda		Secco, Holunderblütensirup	
Sanbitter-Spritz ⁴ alkoholfrei	6,00€	Lillet-Berry ^L	7,00€
Sanbitter, Orangensaft, Soda		Lillet, Schweppes Russian Wild Berry	
Limoncello-Spritz ^L	7,00€	Secco ^L	0,1l 5,00€
Limoncello, Secco, Soda		Secco ^L	0,75l 28,80€
Sarti-Spritz ^{4,L}	7,00€		
Sarti, Secco, Soda			

Starters

Bruschetta



- Tomato-Kräuter-Knoblauch ^{A1,G} 7,30€
- Chili und Käse, gebacken ^{A1,C,G} 7,70€
- Garnelen-Knoblauch ^{A1,B,G} 7,70€



- Maiscreme-Suppe ^G 7,70€
mit Ingwer, Ananas und Cocos



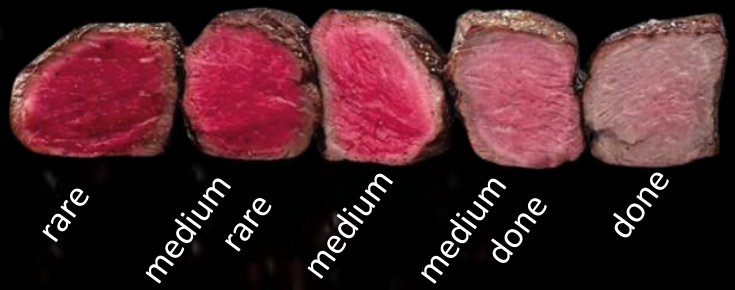
- Nachos-Original ^G 8,50€
Mais-Chips, Chili-Cheese-Sauce, Sour-Creme

- Chili con Carne ^G 8,90€
pikanter Hackfleisch-Gemüse-Eintopf,
dazu Nachos



- Chili sin Carne ^G 7,90€
veganes Chili aus roten Linsen, dazu Nachos

- Knoblauch-Garnelen ^{B,C,G} 12,20€
Garnelen mit Käse überbacken

















Rinder-Steaks

	200g	350g
Pfeffersteak „Amazonas“ 🔥 C,G an Sherry-Pfeffersauce	23,30€	31,20€
Barbecue-Cheese-Steak G,4 mit Jalapeño-Cheese- und BBQ-Rauchsauce	23,30€	31,20€
Zwiebel-Steak G mit gebratenen Zwiebeln und Steakbutter	23,30€	31,20€
Hunter-Steak A1,G mit Steinchampignons in Sahnesauce	24,50€	32,60€
Gaicho-Steak 🔥 🔥 A1, C,G in der Tortilla, mit Käseschaum überbacken	24,50€	32,60€
Farmer-Steak G mit frischen Austernpilzen und Steakbutter	24,80€	32,80€
Salsa-Steak 🔥 C,G an roter Cocos-Salsa mit Bitterschokolade	23,30€	31,20€
Steak „Louisiana“ 🔥 🔥 4,C,G an Pflaumen und Jambalayasauce	23,30€	31,20€
Surf & Turf B,G Steak mit gebratenen Riesengarnelen (200g=2 Garnelen, 350g=3 Garnelen)	31,20€	41,30€
Angus Steak blankes Steak mit Kräuterbutter	22,90€	30,90€

Für unsere Rinder-Steaks verwenden wir ausschließlich feinstes Curazon de Cuadril / Herz der Hüfte

Beilagen

- | | | |
|---|---|-------------|
|  | Beilagensalat ^{C,G} | 7,30€ |
|  | Beilagensalat vegan | 7,30€ |
|  | Grillgemüse ^G | 6,50€ |
|  | Steakhouse-Pommes | 5,10€ |
|  | Knoblauchbrot ^{A1} | 5,40€ |
|  | Ofenkartoffel mit Zaziki ^G | 5,40€ |
|  | Knoblauch-Dippers | 5,40€ |
|  | gebratene Champignons | 5,50€ |
| | Chili con Carne  | 6,90€ |
|  | Chili sin Carne  | 5,90€ |
| | Riesengarnelen | Stück 4,30€ |
|  | Maiskolben | 5,30€ |
|  | hausgemachte Dips | 2,30€ |
| | Cocos-Salsa ^{C,G} , Jalapeño -Cheese ^{C,G} ,
BBQ-Dip ⁴ , | |
|  | hausgemachte Dips | 2,30€ |
| | Guacamole, Steakbutter ⁶ | |

Schweine-Steaks

Caballero-Steak ^G 300g Schweinerücken mit gebratenen Zwiebeln und Steakbutter	19,90€
Madagascar-Steak ^{C, G} 300g Schweinerücken mit Sherry-Pfeffersauce und grünem Pfeffer	21,20€
Ranchero-Steak ^G 300g Schweinerücken mit frischen Steinchampignons in Sahnesauce	22,50€

Puten-Steaks

Steak „Mendoza“ ⁴ 250g Putenbrust mit Pflaumen und Honig-BBQ-Salsa	20,10€
Steak „Hongos“ ^{C, G} 250g Putenbrust mit frischen Steinchampignons in Sahnesauce	19,90€
Steak „Vera Cruz“ ^{C, G} 250g Putenbrust überbacken mit Austernpilzen und Käsehaube	21,20€



Steakhouse Spieße

aus Steakfleisch und Schweinefilet (ca 50:50) 300g

Black Bull Spieß (Hänge-Spieß) ^{C,G} 26,50€

Angus-Beef, Schweinefilet, Chorizo und Pimentos,
BBQ und Chili-Cheese Dip, Steakhouse-Pommes,
Beilagensalat

Pfeffer-Spieß ^{C,G} 23,90€

an roter Sherrysauce, Pimentos
Steakhouse-Pommes, Beilagensalat

Hunter-Spieß ^{C,G} 24,80€

an frischen Sahne-Steinchampignons, Pimentos
Steakhouse-Pommes, Beilagensalat

Spieß „Cervantes“ ^{4,C,G} 24,50€

an Pflaumen und Jambalayasauce, Pimentos
Steakhouse-Pommes, Beilagensalat

Schnitzel

Schweineschnitzel „Wiener Art“ ^{A1,C,G}

dazu Steakhouse-Pommes

18,50

Schweineschnitzel „Jäger Art“ ^{A1,C,G}

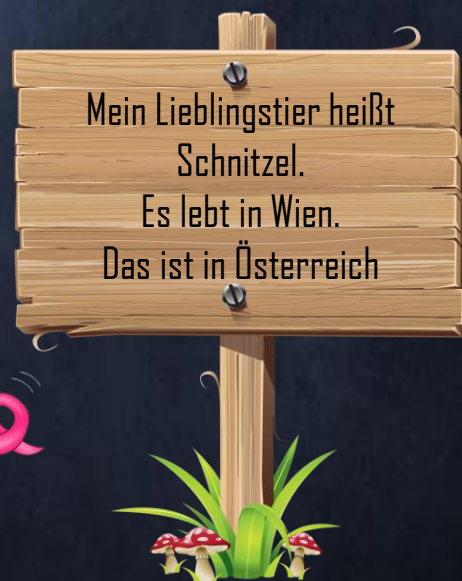
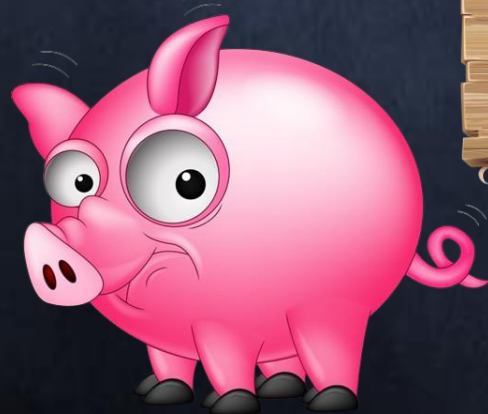
mit Champignonrahmsauce, dazu Steakhouse-Pommes

19,90€

Schweineschnitzel „Schweizer Art“ ^{A1,C,G}

mit Käsecreme überbacken, dazu Steakhouse-Pommes

19,90€



Tex Mex

Chimichangas Pueblo ^{A1,C,G} 18,50€

Tortilla gefüllt mit Putenbrust, Cocos, Ananas, Mais, mit Cheddar-Käse überbacken, dazu Salat

Taco con Pollo ^{A1,C} 17,90€

Tortilla-Schale gefüllt mit BBQ-Putenbruststreifen, Chili-Bohnen, Maiskolben und Guacamole

Burrito ^{A1,G} 18,50€

Weizentortilla, gefüllt mit Hackfleisch-Gemüse-Masse, mit Cheddar-Käse überbacken, dazu Salat



Burrito vegane 🔥 ^{A1} 17,50€

Weizentortilla, gefüllt mit einem pikanten Austernpilz-Ragout, dazu Salat

Chili con Carne 🔥 ^G 14,90€

pikanter Hackfleisch-Gemüse-Eintopf, dazu Nachos



Chili sin Carne 🔥 13,90€

veganes Chili mit roten Linsen, dazu Nachos



Jambalaya 🔥 🔥 🔥 ^{B,G} 22,80€

Angus-Steakwürfel an BBQ-Sauce, gebratene Riesengarnelen, Habaneros, dazu Potatoe-Dippers

Mariachi 🔥 🔥 ^{C,G} 21,50€

flammierte Steakwürfel an Schokoladen-Pfeffersauce mit Cocos u. grünem Pfeffer, dazu Potatoe-Dippers

WIR MÜSSEN
VOM SALAT LERNEN -
ER HAT SEIN
HERZ IM KOPF!

E. W. HEINE (* 1940)



Salatmanufaktur

Salat „Royal“ ^{C,G} 17,70€

mit lauwarmen Putenbruststreifen,
gebratenen Austernpilzen und Ei

Salat „Argentina“ ^{C,G} 18,50€

mit lauwarmen Angus-Steakwürfeln, Jalapeños,
Hobelkäse und Tortilla-Chips



Salat „Piemont“ ^{A1,C,G} 16,30€

mit panierten Steinchampignons und Guacamole

Salat Neptun ^{B,C,G} 18,50€

mit Thunfisch, Krabbenchips,
Ei und Knoblauch-Riesengarnelen



Haussalat ^{C,G} 9,80€

gemischter saisonaler Salat mit Ei, Hausdressing



Haussalat vegan 9,80€

gemischter saisonaler Salat, veganes Hausdressing

Schokolade

ist Gemüse für die Seele.

Dessert

Schokoladenküchlein ^{A,C,F,G}

mit flüssigem Kern,
einer Kugel Vanilleeis und Sahne

8,90€

Karamellierter Kaiserschmarrn ^{A,C,G}

mit Zwetschgenröster

9,80€

Nougat-Palatschinken ^{A,C,G,H2}

mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne

8,80€



Affogato ^{7,G}

Espresso, Vanilleeis

4,60€

Gemischtes Eis ^G

Vanille-, Schoko- und Erdbeereis, Sahne

5,90€

Kaffee

Espresso ⁷	3,00€
Doppelter Espresso ⁷	4,00€
Cafe Creme ^{7,G}	3,00€
Cappuccino ^{7,G}	3,80€
Latte Macchiato ^{7,G}	4,50€
Milchkaffee ^{7,G}	4,00€

Vinothek

Bacchus ^L weiß, Franken, halbtrocken, QbA	0,2l	5,50€
Silvaner ^L weiß, Franken, trocken, QbA	0,2l	5,50€
Müller-Thurgau ^L weiß, Franken, trocken, QbA	0,2l	5,50€
Frankenschorle ^L herb oder süß	0,2l	4,00€
Franken Rotling ^L rosé, Franken, halbtrocken, QbA	0,2l	5,50€
Baron ^L rot, Franken, trocken, QbA	0,2l	7,00€
Baronesse ^L rot, Franken, halbtrocken, QbA	0,2l	7,00€
Domina ^L rot, Franken, trocken, QbA	0,2l	7,00€

Hochprozentig

Tequila (versch. Sorten)	2cl	4,00€	Asbach Uralt	2cl	3,00€
versch. Obstbrände	2cl	4,50€	Jack Daniels	2cl	3,00€
Haselnussbrand	2cl	5,00€	Bacardi	2cl	3,00€
Ouzo	2cl	3,00€	Havana Club 3J	2cl	3,00€
Ramazotti ⁴	2cl	3,50€			
Grappa (versch. Sorten)	2cl	4,50€	als Longdrink 0,2l	2cl	4,50€
Baileys	2cl	3,50€	als Longdrink 0,4l	4cl	8,00€

Softdrinks

	0,2l	0,3l	
Apfelsaft	2,50€	3,50€	
Apfelsaftschorle	2,00€	2,80€	
Orangensaft	3,20€	4,40€	
Johannisbeer-Nektar	3,20€	4,40€	
Kirsch-Nektar	3,20€	4,40€	
Fruchtschorle	2,80€	3,80€	
Rhabarber, Johannisbeere, Orange, Kirsch			
Orangenlimonade ^{1,3,4}	2,80€	3,80€	
Cola ^{4,7}	2,80€	3,80€	
Zitronenlimonade		2,80€	3,80€
Bitter Lemon ⁸	3,00€	4,00€	
Soda Tafelwasser spritzig	1,80€	2,70€	
RhönSprudel	0,25l	0,75l	
	3,20€	5,90€	
original, medium, naturell			



BIONADE

Holunder
 naturtrübe Orange
 naturtrübe Zitrone
 Ingwer-Orange
 Litschi
 Kräuter
 Streuobst
 Eistee Zitrone
 Eistee Pfirsich

je 0,33l 3,90€

Homemade Lemonade

(zuckerfrei)

Tropische Limonade

mit frischen Früchten

Beerenlimonade

mit frischen Beeren

je 0,4l 3,90€



vom Faß

Rother Helles 5,1 % Vol. 0,5l 4,80€
helles untergäriges Vollbier. feinhopfig, süffig, gut.

Rother Pils 4,7 % Vol. 0,5l 4,80€
nach original Pilsener Brauart. Feine zartbittere Hopfenaromen verleihen den klassisch herben Pilsener-Geschmack

Öko Ur-Weizen* 5,3 % Vol. 0,5l 4,80€
Bernsteinfarbenes naturtrübes unfiltriertes Öko-Weizenbier mit feinen hefeblumigen Noten

Kloster Urstoff 5,4% Vol. 0,5l 4,80€
Vor 625 Jahren hat sich dem Augustinerkloster in Münnerstadt ein Brauer Namens Berlt angeschlossen. Der Konvent hat ihn mit wohlbedachtem Mute und mit vereintem Willen angestellt und ihm u.a. für seinen Lebttag Kost und Wohnung gewährt. Seitdem ist das Bier ein treuer Begleiter des Klosters in Münnerstadt. Welch eine Historie und wechselvolle Geschichte!

Spezial-Märzen mit einer angenehmen Stammwürze, vollmundig im Geschmack

Radler 0,5l 4,80€
erfrischendes Biermischgetränk aus 50% Pils und 50% fruchtiger Zitronenlimonade. Nicht nur im Sommer eine Wohltat

Flaschenbier

Öko Urweizen alkoholfrei* 0,5l 4,80€
der ideale isotonische und kalorienreduzierte Fitmacher mit lebenswichtigen Vitaminen

Öko Urtrunk* 4,7 % Vol. 0,5l 4,80€
untergäriges, vollmundiges Kellerbier, wohlschmeckend, würzig und süffig

Öko Bier & Apfel* 3,1 % Vol. 0,5l 4,80€
Aromatisch würziger Öko Urtrunk mit vollfruchtigem, echtem Rhöner Apfelsaft. Herrlich erfrischend und eine echte Alternative zum bekannten Radler

***Alle Öko-Biere sind mit ausgewählten Rohstoffen aus 100% biologisch kontrolliertem Anbau gebraut**