



„OHNE UNSERE SAUCEN...

...WÄR'S NUR FLEISCH“



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 trifft Gastlichkeit im Heinrich-Köppler-Haus

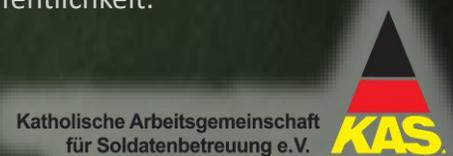
Als **bewirtschaftete Betreuungseinrichtungen** schaffen die zur Katholischen Arbeitsgemeinschaft für Soldatenbetreuung (KAS) gehörenden OASEN an den Bundeswehrstandorten in Pfullendorf, Stetten a. k. M., Oberviechtach, Füssen, Roding und Hammelburg feste, regionale Anlaufpunkte.

Heimat der Bundeswehr, der Militärseelsorge und der Menschen in der Region: Das Heinrich-Köppler-Haus bildet einen zentralen Baustein im einzigartigen OASE-Betreuungskonzept. Mit seiner multifunktionalen Ausstattung und modernen Einrichtung bietet es weit mehr als gute Küche in gastlichem Ambiente.

Ob einladendes Restaurant und Event-Location, gemütlicher Treffpunkt oder vielseitige Kultur- und Freizeitstätte: Die OASE in Hammelburg hat sich als beliebter **Ort des Zusammenkommens, der Begegnung und des Austauschs für Bundeswehrangehörige und die Zivilbevölkerung** etabliert. Darüber hinaus lädt das Heinrich-Köppler-Haus als **regionales Tagungs- und Veranstaltungszentrum** zur Durchführung von Versammlungen, Kompanieabenden, Vereinssitzungen, Familienfeiern oder besonderen Events ein. Zugleich fungiert die OASE als **geschützter Raum für Aktivitäten und Seelsorgeangebote der Militärseelsorge**.

Gut zu wissen: Ein von der KAS unterstütztes Kuratorium, bestehend aus Bundeswehrangehörigen, Militärseelsorgenden und engagierten Menschen aus der Zivilbevölkerung, plant regelmäßig abwechslungsreiche Freizeitaktivitäten und Events für die breite Öffentlichkeit.

Die **Katholische Arbeitsgemeinschaft für Soldatenbetreuung** steht für die außerdienstliche Freizeit- und Familienbetreuung in der Bundeswehr im Auftrag des Katholischen Militärbischofs sowie in Ergänzung der Betreuungsarbeit des Dienstherrn.



Auf der Basis christlicher Prägung leistet die KAS caritative Arbeit für die Menschen in der Bundeswehr und ihre Familien. Als gemeinnützige Organisation ermöglichen wir einen bedarfsgerechten Ausgleich zu den Herausforderungen des militärischen Dienstes und fördern den Austausch mit der Zivilbevölkerung. Dafür gestalten und unterstützen wir 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 der Katholischen und Evangelischen Arbeitsgemeinschaften für Soldatenbetreuung, die Soldatinnen und Soldaten in ihren Einsätzen und Missionen weltweit mit vielfältigen Betreuungsmaßnahmen.

Weitere Informationen unter: www.KAS-Soldatenbetreuung.de

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}	7.1	Hugo ^L	7.1
Aperol, Secco, Soda		Secco, Holunderblütensirup	
Limoncello-Spritz ^L	7.1	Lillet-Berry ^L	7.1
Limoncello, Secco, Soda		Lillet, Schweppes	
Sarti-Spritz ^{4,L}	7.1	Russian Wild Berry	
Sarti, Secco, Soda		Secco ^L	0,1l 5
		Secco ^L	0,75l 29
		Sherry	4cl 5

Starters

Bruschetta



- Tomato-Kräuter-Knoblauch ^{A1,G} 7.5
- Chili und Käse, gebacken ^{A1,C,G} 7.7
- Garnelen-Knoblauch ^{A1,B,G} 7.7



- Nachos-Original ^G 8.5

Mais-Chips, Chili-Cheese-Sauce, Sour-Creme

- Chili con Carne ^G 9

pikanter Hackfleisch-Gemüse-Eintopf,
dazu Nachos

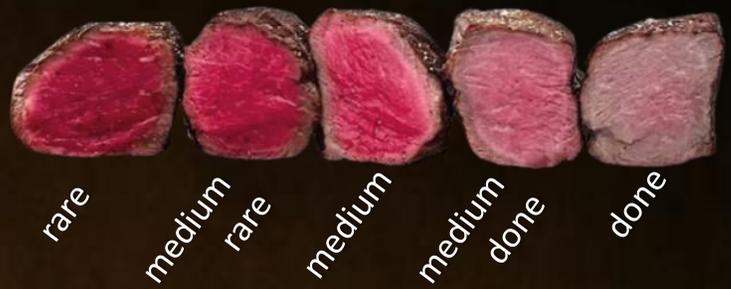


- Chili sin Carne ^G 8

veganes Chili aus roten Linsen, dazu Nachos

- Knoblauch-Garnelen ^{B,C,G} 12.5

Garnelen mit Käsecreme überbacken



Rinder-Steaks

	200g (ladies cut)	350g (mens cut)
Pfeffersteak ^{C,G} mit Sherry-Pfeffersauce	25	33
Barbecue-Cheese-Steak ^{G,4} mit Jalapeño-Cheese- und BBQ-Sauce	25	33
Zwiebel-Steak ^G mit gebratenen Zwiebeln und Kräuterbutter	25	33
Hunter-Steak ^{A1,G} mit Champignonrahmsauce	26	34
GaUCHO-Steak 🔥 ^{A1, C,G} in der Tortilla, mit Käseschaum überbacken	26	34
Farmer-Steak ^G mit frischen Austernpilzen und Kräuterbutter	26	34
Steak „Alabama“ ^{C,G} mit Schokoladen-Pfeffersauce	25	33
Steak „Louisiana“ 🔥🔥 ^{4,C,G} mit Pflaumen und scharfer BBQ-Sauce	25	33
Surf & Turf ^{B,G} Steak natur mit gebratenen Riesengarnelen (200g=2 Garnelen, 350g=3 Garnelen)	33	43
Angus Steak Steak natur mit Kräuterbutter	24	32

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

Beilagen

	Beilagensalat ^{C,G}	7.4
	Beilagensalat vegan	7.4
	Grillgemüse ^G	6.6
	Steakhouse-Pommes	5.2
	Chili-Cheese-Pommes  Steakhouse-Pommes mit Chili Con Carne und Jalapeño-Cheese-Sauce	8
	Knoblauchbrot ^{A1}	5.4
	Ofenkartoffel mit Tzatziki ^G	5.4
	Knoblauch-Dippers knusprige Kartoffelscheiben mit Knoblauchöl	5.4
	gebratene Champignons	5.6
	Chili con Carne 	6.9
	Chili sin Carne	6
	Maiskolben	5.4
	BBQ Dip	2.4
	Jalapeño-Cheese Dip	2.4
	Schoko-Pfeffer Dip	2.4
	Jambalaya Dip Scharfer BBQ Dip	2.4
	Guacamole	2.4
	Kräuterbutter	2.4

Schweine-Steaks

Caballero-Steak ^G	20
300g Schweinerücken mit gebratenen Zwiebeln und Steakbutter	
Madagascar-Steak ^{C, G}	22
300g Schweinerücken mit Sherry-Pfeffersauce	
Ranchero-Steak ^G	23
300g Schweinerücken mit Champignonrahmsauce	

Puten-Steaks

Steak „Mendoza“   ^{4,C,G}	21
250g Putenbrust mit Pflaumen und scharfer BBQ-Sauce	
Steak „Hongos“ ^{C,G}	20
250g Putenbrust mit Champignonrahmsauce	
Steak „Vera Cruz“ ^{C, G}	22
250g Putenbrust überbacken mit Austernpilzen und mit Käsecreme überbacken	



Steakhouse Spieße

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

Black Bull Spieß (Hänge-Spieß) ^{C,G} 29

mit Grillpaprika, Chorizo, BBQ und
Jalapeño-Cheese Dip, Steakhouse-Pommes,
Beilagensalat

Pfeffer-Spieß ^{C,G} 28

mit Grillpaprika, Sherry-Pfeffersauce,
Steakhouse-Pommes, Beilagensalat

Hunter-Spieß ^{C,G} 28

mit Grillpaprika, Champignonrahmsauce,
Steakhouse-Pommes, Beilagensalat

Spieß „Cervantes“ 🔥🔥 ^{4,C,G} 28

mit Grillpaprika, Pflaumen, scharfer BBQ-
Sauce, Steakhouse-Pommes, Beilagensalat

Schnitzel

Schweineschnitzel „Wiener Art“ ^{A1,C,G}
mit Steakhouse-Pommes

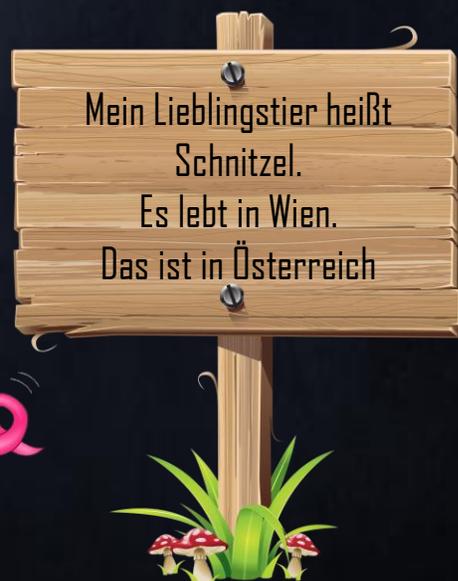
18.5

Schweineschnitzel „Jäger Art“ ^{A1,C,G}
mit Champignonrahmsauce und Steakhouse-Pommes

19.9

Schweineschnitzel „Schweizer Art“ ^{A1,C,G}
mit Käsecreme überbacken und Steakhouse-Pommes

19.9



Tex Mex

Chimichangas Pueblo ^{A1,C,G} 19

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

Taco con Pollo ^{A1,C} 18

Tortilla-Schale gefüllt mit einem knackigen Salatmix, Putenbruststreifen, BBQ-Sauce, Chili sin Carne, Maiskolben und Guacamole

Burrito 🔥 ^{A1,G} 19

Weizentortilla, gefüllt mit Chili con Carne, mit Cheddar-Käse überbacken, dazu Salat



Burrito vegane 🔥 ^{A1} 21

Weizentortilla, gefüllt mit einem Austernpilz-Ragout, dazu Salat

Chili con Carne 🔥 ^G 15

dazu Nachos



Chili sin Carne 14

veganes Chili aus roten Linsen, dazu Nachos



Jambalaya 🔥 🔥 🔥 ^{B,G} 24

Angus-Steakwürfel mit scharfer BBQ-Sauce, gebratenen Riesengarnelen, Habanero und Steakhouse-Pommes

Mariachi ^{C,G} 23

Angus-Steakwürfel mit Schokoladen-Pfeffersauce und Steakhouse-Pommes

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

E. W. HEINE (* 1940)



Salatmanufaktur

Salat „Royal“ ^{C,G} 18

gemischter saisonaler Salat mit Putenbruststreifen, gebratenen Austernpilzen und Ei, Hausdressing

Salat „Argentina“ ^{C,G} 19

gemischter saisonaler Salat mit Angus-Steakwürfeln, Jalapeños, Hobelkäse und Tortilla-Chips, Hausdressing



Salat „Piemont“ ^{A1,C,G} 17

gemischter saisonaler Salat mit panierten Steinchampignons und Guacamole, Hausdressing

Salat Neptun ^{B,C,G} 19

gemischter saisonaler Salat mit Thunfisch, Krabbenchips, Ei und Knoblauch-Riesengarnelen, Hausdressing



Haussalat ^{C,G} 9.9

gemischter saisonaler Salat mit Ei, Hausdressing



Haussalat vegan 9.9

gemischter saisonaler Salat, veganes Hausdressing

für Essig+Öl statt Hausdressing sprechen Sie uns gerne an

Schokolade

ist Gemüse für die Seele.

Dessert

Schokoladenküchlein ^{A,C,F,G}

mit flüssigem Kern,
einer Kugel Vanilleeis und Sahne

9

Karamellierter Kaiserschmarrn ^{A,C,G}

mit Zwetschgenröster

10

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

mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne

9



Affogato ^{7,G}

Espresso, Vanilleeis

4.6

Gemischtes Eis ^G

Vanille-, Schoko- und Erdbeereis, Sahne

6

Kaffee

Espresso ⁷	3
Doppelter Espresso ⁷	4
Cafe Creme ^{7,G}	3
Cappuccino ^{7,G}	3.8
Latte Macchiato ^{7,G}	4.5
Milchkaffee ^{7,G}	4



	0,1l	0,25l
Bacchus ^L	2.5	5.5
weiß, Franken, feinfruchtig, QbA süßlich, fruchtig		
Silvaner ^L	2.5	5.5
weiß, Franken, trocken, QbA würzig, mineralisch		
Müller-Thurgau ^L	2.5	5.5
weiß, Franken, trocken, QbA mild, leichte Muskatnote		
Frankenschorle ^L	1.8	4
herb oder süß		
Franken Rotling ^L	2.5	5.5
rosé, Franken, feinfruchtig, QbA fruchtig, Erdbeeren, leichte Cassis-Note		
Zgether red ^L	3.1	7
rot, Franken, feinfruchtig, QbA frisch und fruchtig, Kirsche, Brombeere, Cassis		
Domina ^L	3.1	7
rot, Franken, trocken, QbA holzig, vanillig, schokoladig, süßlich im Abgang		

Hochprozentig

Tequila (versch. Sorten)	2cl	4	Asbach Uralt	2cl	3
versch. Obstbrände	2cl	4.5	Jack Daniels	2cl	3
Haselnussbrand	2cl	5	Bacardi	2cl	3
Ouzo	2cl	3	Havana Club 3J	2cl	3
Ramazotti ⁴	2cl	3.5	Vodka	2cl	3
Grappa (versch. Sorten)	2cl	4.5			
Baileys	2cl	3.5	als Longdrink 0,2l	2cl	4.5
			als Longdrink 0,4l	4cl	8

Softdrinks

	0,3l	0,5l
Apfelsaft	3.8	5.1
Apfelsaftschorle	3	4.5
Johannisbeer-Nektar	3.8	5.1
Johannisbeer-Schorle	3	4.5
Orangenlimonade ^{1,3,4}	3.3	4.6
Cola ^{4,7}	3.3	4.6
Cola zero	3.3	4.6
Zitronenlimonade		3.3 4.6



	0,2l	
Orangensaft	3.5	
Kirsch-Nektar	3.5	
Fruchtschorle		4.5
Orange, Kirsch		

		0,75l
RhönSprudel	4.2	5.9
original, medium, naturell		



BIONADE

Holunder

naturtrübe Orange
 naturtrübe Zitrone
 naturtrübe Limette
 naturtrübe Blutorange

Eistee Zitrone
 Eistee Pfirsich

je 0,33l 3.9

Homemade Lemonade

(zuckerfrei)

Tropische Limonade

mit frischen Früchten

Beerenlimonade

mit frischen Beeren

je 0,4l 4.9





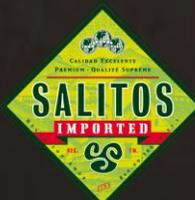
vom Faß

<u>Rother Helles</u>	5,1 % Vol.	0,5l	4.8
helles untergäriges Vollbier. feinhopfig, süffig, gut.			
<u>Rother Pils</u>	4,7 % Vol.	0,5l	4.8
nach original Pilsener Brauart. Feine zartbittere Hopfenaromen verleihen den klassisch herben Pilsener-Geschmack			
<u>Rother Öko Ur-Weizen*</u>	5,3 % Vol.	0,5l	4.8
Bernsteinfarbenes naturtrübes unfiltriertes Öko-Weizenbier mit feinen hefeblumigen Noten			
<u>Kloster Urstoff</u>	5,4% Vol.	0,5l	4.8
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			
<u>Rother Radler</u>		0,5l	4.8
erfrischendes Biermischgetränk aus 50% Pils und 50% fruchtiger Zitronenlimonade. Nicht nur im Sommer eine Wohltat			

Flaschenbier

<u>Rother Öko Urweizen alkoholfrei*</u>	0,5l	4.8
der ideale isotonische und kalorienreduzierte Fitmacher mit lebenswichtigen Vitaminen		
<u>Bitburger Pils 0.0%</u>	0,33l	3.8

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



Salitos	0,33l	4.5
Desperados	0,33l	4.5

