Getränkekarte

BIERE VOM FASS

Schwabenbräu Urtyp Export 0,5 l	€	4,00
Schwabenbräu Urtyp Export 0,3 l	€	3,20
Schwabenbräu Meisterpils 0,4 l	€	3,60
Schwabenbräu Meisterpils 0,3 l	€	3,20
Sanwald Hefeweizen 0,5 l	€	4,00
Sanwald Hefeweizen 0,3 l	€	3,20
Radler 0,5l	€	4,00
Radler 0,3l	€	3,20

FLASCHENBIERE

Sanwald Kristallweizen 0,5 l	€	3,80
Sanwald Hefeweizen alkoholfrei 0,5l	€	3,80
Schwabenbräu Das Schwarze 0,5 l	€	3,80
Schwaben Bräu “Freibier” alkoholfrei 0,33 l	€	3,20

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Bad Liebenzeller Sprudel süß oder sauer	0,2 l	€	2,20
Bad Liebenzeller Sprudel süß oder sauer Fl.	0,7 l	€	3,80
Bad Liebenzeller Mineralwasser Fl.	0,25l	€	2,50
Bitter Lemon Fl. [10)]	0,25 l	€	2,80
Pepsi Cola [1,9,11)]	0,2 l	€	2,50
Pepsi Cola [1,9,11)]	0,4 l	€	3,40
Schwip Schwap Orange [1,3,)]	0,2 l	€	2,50
Schwip Schwap Orange [1,3,)]	0,4 l	€	3,40
Spezi klein [1,3,9,11)]	0,2 l	€	2,50
Spezi groß [1,3,9,11)]	0,4 l	€	3,40
Orangensaft	0,2 l	€	2,60
Orangensaftschorle	0,5 l	€	3,70
Apfelsaft	0,2 l	€	2,50
Apfelsaftschorle	0,25l	€	2,50
Apfelsaftschorle	0,5 l	€	3,70
Johannisbeernektar	0,2 l	€	2,60
Johannisbeerschorle	0,5 l	€	3,70

1) mit Farbstoff 3) mit Antioxidationsmittel 9) coffeinhaltig 10) chininhaltig 11) mit Süßungsmittel

Getränkekarte

HEISSE GETRÄNKE

Tasse Kaffee	€	2,40
Espresso	€	2,20
Cappuccino	€	2,70
Latte Macciato	€	2,90

Lebensbaum Biotee in den Sorten:
Marokkanische Minze, Hagebutte mit Hibiskus,
Kräutertraum, Granatapfel-Orange,

Ingwer- Zitrone und Ostfriesenmischung	€	2,40
Glühwein	€	3,70

SPIRITUOSEN

Obstler	€	2,40
Zwetschgenwasser	€	2,50
Kirschwasser	€	2,50
Himbeergeist	€	2,50
Williams Birnenbrand	€	2,50
Jägermeister	€	2,50
Ramazotti	€	2,80
Weinbrand Asbach Uralt	€	2,80
Eierlikör	€	2,40
Fernet Branca	€	2,50
Bailey’s	€	2,60
Malteser Aquavit	€	2,50

Weinkarte

OFFENE WEISSWEINE Viertele

Weißweine aus Nordheim im Zabergäu
von der Privatkellerei Rolf Willy

Riesling Nordheimer Heuchelberg QbA 0,25 l		€ 4,20
Riesling trocken Nordheimer Heuchelberg QbA 0,25 l		€ 4,20
Grauburgunder trocken Nordheimer Heuchelberg QbA 0,25 l		€ 5,30

WEINSCHORLE WEISS mit Württemberger Qualitätswein

Weinschorle süß oder sauer	0,25 l	€ 3,10
Weinschorle süß oder sauer	0,5 l	€ 5,00

SEKT

Lichtenstein Gold halbtrocken	0,75 l	€ 19,00
Piccolo Lichtenstein	0,2 l	€ 5,30

Weinkarte

OFFENE ROTWEINE Viertele

Rotweine aus Nordheim im Zabergäu
von der Privatkellerei Rolf Willy

Rotwein Haberschlachter Heuchelberg QbA 0,25 l		€ 4,10
Trollinger Nordheimer Heuchelberg QbA 0,25 l		€ 4,30
Trollinger trocken Nordheimer Heuchelberg QbA 0,25 l		€ 4,30
Trollinger mit Lemberger Nordheimer Sonntagsberg QbA 0,25 l		€ 4,30
Spätburgunder trocken Nordheimer Heuchelberg QbA 0,25 l		€ 5,10
Lemberger trocken Nordheimer Heuchelberg QbA 0,25 l		€ 4,30
Schwarzriesling Weißherbst Nordheimer Heuchelberg QbA 0,25 l		€ 4,30

WEINSCHORLE ROT mit Württemberger Qualitätswein

Weinschorle süß oder sauer	0,25 l	€ 3,10
Weinschorle süß oder sauer	0,5 l	€ 5,00

SCHWÄBISCHER MOST

Von heimischen Streuobstwiesen, im eigenen Keller vergoren

Most	0,25 l	€ 2,70
Most	0,5 l	€ 4,10
Most	1 l	€ 8,00
Mostschorle	0,25 l	€ 2,50
Mostschorle	0,5 l	€ 3,70

Suppen, Salate und Vegetarisches

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle		€ 4,30
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Steinofenbrot		€ 5,00
Kleiner bunter Salatteller		€ 4,60
Großer bunter Salatteller		€ 7,30
Bunte Salatplatte mit gekochtem Schinken[1)3)], Käse und Ei		€ 11,00
Schwäbischer Kartoffelsalat		€ 3,10
Vollwertteller mit Blumenkohl- Käsemedaillon, Gemüse- Vollkornbratling und Salat		€ 10,80
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Butter und Steinofenbrot	große Portion kleine Portion	€ 8,20 € 4,90

Wir leben nicht, um zu essen.
Wir essen, um zu leben.

Sokrates

1 mit Konservierungstoff, 3 mit Phosphat

Spezialitäten

von 16.00 Uhr bis 21.30Uhr
(ausgenommen an Feiertagen)

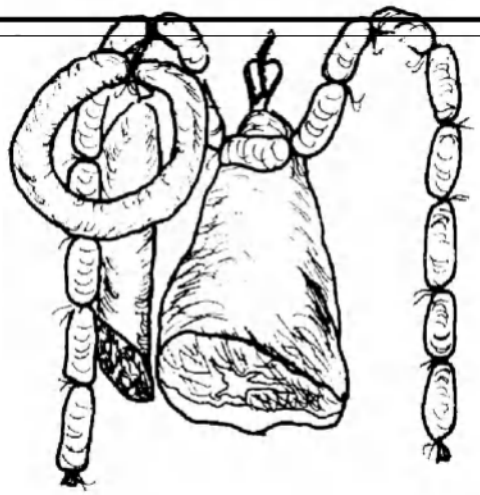
MITTWOCH ab 17.00Uhr		
Schälripple[1)] mit Steinofenbrot	große Portion	€ 11,80
	kleine Portion	€ 9,00
DONNERSTAG		
Fleischkäse[1,8)] frisch vom Backofen	große Portion	€ 8,50
mit Steinofenbrot und Senf	kleine Portion	€ 6,60
mit Kartoffelsalat und Soße	große Portion	€ 10,00
	kleine Portion	€ 8,00
DONNERSTAG		
Saure Kutteln mit Bratkartoffeln	große Portion	€ 10,50
oder Steinofenbrot	kleine Portion	€ 8,50
FREITAG		
Siedfleisch frisch vom Kessel	große Portion	€ 15,50
in der Brühe mit Steinofenbrot	kleine Portion	€ 11,00
Siedfleisch mit Meerrettichsoße,	große Portion	€ 16,80
Bratkartoffeln und buntem Salat	kleine Portion	€ 14,20
SAMSTAG		
Schlachtplatte hausgemacht mit Krautfleisch, Speck, Leberwurst, Blutwurst und Sauerkraut		€ 13,40
Schlachtplatte hausgemacht klein mit Krautfleisch, Leberwurst oder Blutwurst und Sauerkraut (Von Mai bis September keine Schlachtplatte)		€ 9,20
SONNTAG UND FEIERTAG von 11.00 bis 14.30 Uhr		
Zigeunerrollbraten mit Kartoffelsalat	große Portion	€ 11,80
Zigeunerrollbraten mit Kartoffelsalat	kleine Portion	€ 9,20
Wechselndes Menü nach Tageskarte		

[1)] mit Konservierungsstoff
[8)] mit Phosphat

Die Liebe ist wie Sauerkraut
wohl dem der sie gesund verdaut.

Vesperkarte

mit selbstgebackenem Steinofenbrot



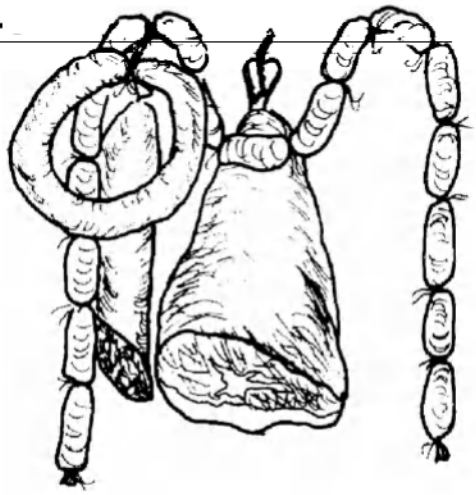
Hausmacher Wurstsalat mit Schinkenwurst[1,8)]	große Port. kleine Port.	€ 9,10 € 7,00
Wurstsalat mit Käse mit Schinkenwurst[1,8)] und Käse	große Port. kleine Port.	€ 9,30 € 7,20
Schwäbischer Wurstsalat mit Schinkenwurst[1,8)], Schwarzwurst[1)] und Käse	große Port. kleine Port.	€ 9,50 € 7,40
Schwarzwälder Schinkenteller [1)] garniert mit Butter, Essiggurke		€ 10,70

BELEGTE BROTE MIT:

Fleischkäse oder Schinkenwurst [1,8)]	€ 5,80
Schwarzwälder Schinken [1)]	€ 6,50
Emmentaler Käse	€ 6,00
Hausgemachtem Griebenschmalz	€ 3,30

Ib, trink
sei fröhlich hier auf Erd'.
Denk nur nicht,
daß es besser werd.
August Lämmle

[1)] mit Konservierungsstoff [8)] mit Phosphat



Vesperkarte warm

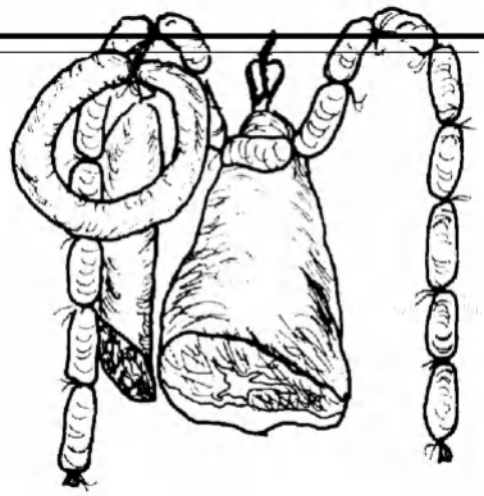
mit unserem Steinofenbrot

von 11.30 bis 14.30 Uhr und von 16.00 bis 21.30 Uhr, Sonntags bis 20.30Uhr

Schnitzel paniert mit Soße	große Portion	€ 9,20
	kleine Portion	€ 7,00
Schnitzel natur mit Soße	große Portion	€ 9,20
	kleine Portion	€ 7,00
Zwiebelrostbraten (200g /140g)	große Portion	€ 19,70
	kleine Portion	€ 15,00
Fleischkäse[1,8] mit Soße und Röstzwiebeln	große Portion	€ 8,50
	kleine Portion	€ 6,80
Fleischkäse[1,8] mit Spiegelei, Röstzwiebeln und Senf	große Portion	€ 9,70
	kleine Portion	€ 7,50
1Paar hausgemachte Bauernbratwürste[1)] gebraten mit Soße	große Portion	€ 8,50
	kleine Portion	€ 5,60
Schwabentoast mit Steinofenbrot, Schwarzwälder Schinken[1)] Tomaten, Zwiebeln und Käse[2)] überbacken		€ 9,70
Toast Hawaii mit gekochtem Hinterschinken[1,3)] Ananas und Käse[2)] überbacken		€ 9,70

[1)] mit Konservierungsstoff [2)] mit Farbstoff [3)] mit Antioxidationsmittel [8)] mit Phosphat

Speisenkarte



von 11.30 bis 14.30 Uhr und
von 16.00 bis 21.30 Uhr, Sonntags bis 20.30 Uhr

Schnitzel paniert mit Pommes frites und buntem Salatteller	€	15,00
Schnitzel paniert mit Pommes frites	€	10,80
Schnitzel paniert mit Pommes frites kleine Portion	€	8,50
Schnitzel natur mit Spätzle und buntem Salatteller	€	15,00
Schnitzel natur mit Spätzle	€	10,80
Schnitzel natur mit Spätzle kleine Portion	€	8,50
Zwiebelrostbraten (180g) mit Spätzle und buntem Salatteller	€	23,50
Zwiebelrostbraten (180g) mit Spätzle	€	19,70
Zwiebelrostbraten (120g) mit Spätzle kleine Portion	€	15,00

Kinderkarte für unsere kleinen Gäste

Paniertes Schnitzel mit Pommes frites	€	7,00
Fleischkäse[1,8)] mit Pommes frites	€	6,00
Zwei Spiegeleier	€	3,20
Pommes frites mit Ketchup[4)]	€	4,40
Spätzle mit Soße	€	4,40

[1)] mit Konservierungsstoff [4)] mit Süssungsmittel Saccharin [8)] mit Phosphat

Gasthaus zum Monbachtal

Speisen und Getränke

Wir müssen flugs ins Schwabenland.
wo wir zwar sind noch unbekannt.
doch mir behagt die Landesweise:
Hilf Himmel was gibts da für Speise!

Goethe

Kurzchronik
Gasthaus »Zum Monbachtal«

Das Haus an der ehemaligen Liebenzeller Straße, heute Weil der Städter Straße, wurde von Johannes Oehlschläger geb. 04.06.1822 in den Jahren 1856-1858 gebaut. Es war ein einfaches Bauernhaus mit einem Wohnstock und einer Scheuer unter dem Dach. 1874 wurde in diesem Haus eine kleine Wirtschaft eingerichtet. Benannt wurde es „Gasthaus Zum Monbachtal“, und zwar deshalb, weil direkt am Haus die Hauptstraße abzweigt, die in das romantische Monbachtal führt, das seit Urzeiten Wanderer aus nah und fern anlockt. Im Jahr 1900 wurde an der Nordseite des Hauses ein ca. 4 Meter breites „Zwerchhaus“ aufgesetzt. 1910 übernahm Sohn Heinrich und seine Frau Katharina die Wirtschaft zusammen mit dem landwirtschaftlichen Gewerbe. Im Jahr 1952 wurde das Zepter an Sohn Fritz und seine Frau Maria aus Großsachsenheim weitergereicht. Um den erhöhten Ansprüchen der Kunden standzuhalten und um konkurrenzfähig zu bleiben ließ Fritz Oehlschläger im Jahre 1967 in den Räumen des Gasthauses eine umfassende Renovierung durchführen. Im Jahr 1978 baute dessen Sohn Heiner einen großzügigen Anbau der ein Nebenzimmer für 50 Personen beinhaltete und in dem seit der Fertigstellung schon viele Familienfeierlichkeiten abgehalten wurden. Nach der Einweihung des Nebenzimmers im Jahr 1979 übergaben Fritz und Maria Oehlschläger die Geschäfte ihrem Sohn Heiner und dessen Frau die jedermann heute als „Klärle“ kennt. Hatte Vater Fritz mit dem Angebot von Spezialitäten „Stichwort Schälripple“ die Richtung vorgegeben, so haben Sohn Heiner und seine Frau die Angebote aus der Küche weiter ausgebaut, blieben aber immer dem Prinzip des Spezialitätenangebotes treu. Daraus resultierte eine große Stammkundschaft, bei der die eine oder andere Spezialität im Vordergrund steht. Wenn auch Heiner und Klärle die Verantwortung übernommen haben, hat es sich Fritz Oehlschläger in seinem Ruhestand nicht nehmen lassen, die Gäste bis zu seinem letzten Tag fast jeden Abend persönlich zu begrüßen und mit Anekdoten zu unterhalten. 1996 war ein weiterer Meilenstein in der langjährigen Geschichte der „Oehlschläg“, wie die Gastwirtschaft von den Einheimischen und Stammgästen genannt wird. Mit dem Bau einer gemütlichen Gartenterrasse wurden Plätze für 90 Personen geschaffen. Damit die Gäste auch dort schnell und ohne große Wartezeiten bedient werden können, wurde eine separate Getränketheke eingerichtet. Seit 2013 führt Sohn Heiko Oehlschläger mit seiner Familie die Gaststätte nunmehr in der fünften Generation weiter und bleibt dem Spezialitätenangebot seiner Ahnen treu.

Katharina und Heinrich Oehlschläger

Maria und Fritz Oehlschläger

Klärle und Heiner Oehlschläger

Stefanie und Heiko Oehlschläger