



Speisen und Getränke

## Restaurant Biergarten - Kegelbahn

„Haus Oveney“ | Oveneystr. 65 | 44797 Bochum  
Telefon 0234 - 799 888  
info@haus-oveney.com | www.haus-oveney.com



# Herzlich willkommen im „Haus Oveney“!

Die erste urkundliche Erwähnung des Hofes Oveney stammt aus dem Jahre 1220.

Das Kellergewölbe unter dem Haus ist mindestens 300 Jahre alt. Das jetzige Haus wurde vor 140 Jahren im Jahre 1874 von Emil Behrenbeck und Helene Oveney gebaut, nachdem das alte Bauernhaus im Jahre 1872 einem Brand zum Opfer gefallen war.

Die Familie Behrenbeck hatte schon damals einen kleinen Ausschank wie das Weinglas im Giebel belegt.

Bis Anfang der 1970er Jahre wurde der Hof als Bauernhof mit „Wirtschaft“ und eigener Schlachtung betrieben.

Mit Bau des Kemnader Sees wurde auch die Gaststätte durch Christel und Jürgen Behrenbeck umgebaut und im Jahre 1984 eröffnet.

Seit 2009 betreibt Anne Behrenbeck das „Haus Oveney“.

Wo früher Kühe, Hühner und Schweine wohnten, speisen heute die Gäste. Wo früher Ackergäule und Traktoren standen, sitzen heute die Sonnenhungrigen im Biergarten.

Wir wünschen Ihnen gute Erholung und einen guten Appetit in unserem Haus!

Das Team vom Haus Oveney und Anne Behrenbeck



## Tages-Spezial

An jedem Wochentag bereiten wir für Sie ein Gericht zum Sonderpreis.

Montag - Freitag von 11.30 Uhr - 17.00 Uhr  
(nicht gültig an Feiertagen und abends)

**Montags** 11.30 -17.00 Uhr zum Sonderpreis

nur von April - September

**Stiepeler Currywurst vom Schwein mit Pommes Frites**

6,80 €

Homestyle curry sausage with fried potato chips

**Dienstags** 11.30 -17.00 Uhr zum Sonderpreis

**Gebratene Blutwurst nach Art „Himmel und Erde“**  
gebratene Hausmacher-Blutwurst mit Apfelspalten und Bratkartoffeln

8,90 €

Black pudding (blood sausage) „heaven and earth“-style with apples and fried potatoes

**Mittwochs** 11.30 -17.00 Uhr zum Sonderpreis

**Gebratene Hähnchenbruststreifen auf Folienkartoffel mit Sauerrahm**

8,90 €

Grilled chicken with baked potato and sourcream

**Donnerstags** 11.30 -17.00 Uhr zum Sonderpreis

**Schnitzel alle panierten Schnitzel von der Karte**

8,90 €

choose one of our schnitzel (escalope)

**Freitags** 11.30 -17.00 Uhr zum Sonderpreis

**Schollenfilet paniert mit Salzkartoffeln und Remoulade**

8,90 €

Crumbed fish (plaice) with salted potatoes and remoulade

## Vorspeisen Starter

- **Frisches Baguette (A1) mit Knoblauchdip (A3)** 3,50 €  
Baguette with garlic dip
- **Oliven (13) mit Baguette (A1)** 3,50 €  
Olives with baguette
- **Vorspeisenplatte „Antipasti“**  
Eingelegtes Gemüse nach italienischer Art mit Oliven, Paprika, Auberginen, Zucchini, Champignons, Möhren, getr. Tomaten mit Baguette und Knoblauchdip (A3) 12,90 €  
Pickled vegetables italian style with garlic dip and baguette

## Salate Salads

- **Kleiner frischer Salat** 4,50 €  
mit Joghurt-Soße (A7) oder Balsamico-Dressing (A9)  
Small salad with yoghurt dressing or balsamico dressing
- **mit frischen, gebratenen Champignons und Baguette (A1)** 6,50 €  
With fried fresh mushrooms and baguette
- **mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Baguette (A1)** 7,90 €  
With grilled chicken and baguette
- **Großer frischer Salat**  
mit Joghurt-Soße (A7) oder Balsamico-Dressing und Baguette(A1) 7,90 €  
Large fresh salad with yoghurt dressing or balsamico dressing and baguette
- **mit frischen, gebratenen Champignons und Knoblauchdip (A3,A6,A9)** 9,90 €  
With fried fresh mushrooms and baguette
- **mit gebratenen Hähnchenbruststreifen** 11,90 €  
With grilled chicken and baguette
- **mit Schafskäse(A7)** 9,50 €  
With feta (sheep cheese) and baguette

## Suppen Soups

- **Hausgemachte Tomatensuppe Vegan mit Steinofenbaguette** 4,80 €  
Vegan homemade tomatosoup
- **mit Sahne und frischem Baguette (A1,A7)** 4,90 €  
With cream and baguette
- **Kräftige Rinderbouillon mit Fleischeinlage und Gemüsestreifen (A1,A3,A9,A10)** 4,90 €  
Bouillon with beef and braised vegetables
- **Deftige Gulaschsuppe mit Baguette (A1,A3,A9,A10)** 5,50 €  
Goulash soup with baguette

## Kleine Speisen Little Dishes

- **Gebackener Camembert mit Preiselbeermarmelade, Pumpernickel und Butter (A1,A3,A5,A6,A12)** 7,90 €  
Baked camembert with mountain cranberry jam, pumpernickel (Westfalian coarse rye bread) and butter
- **Backkartoffel mit Sauerrahm (A7)** 5,20 €  
Large oven baked potato with sourcream
- **mit Knoblauch-Blattspinat und Sauerrahm (A7)** 8,50 €  
with garlic spinach and sourcream
- **mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Salat** 11,90 €  
with grilled chicken and salad
- **Quiche Lorraine „Elsässer Art“ mit Speck, Zwiebeln und Creme Fraiche (A1,A3,A7,A12)** 8,50 €  
Alsacian pie with bacon, onions and sour cream
- **Käsebaguette „Halver Hahn“ mit Gouda, Nüssen und Salatgarnitur (A1,A7,A5)** 5,80 €  
Baguette with cheese, nuts and little salad

## Vegetarisches und Nudeln Veggie and noudles

- **Rigatoni<sup>(A1)</sup> mit Schafskäse, Tomatenwürfel und Frühlingslauch vegetarisch** <sup>(A1,A3,A7)</sup> **9,50 €**  
Italian pasta with feta (cheep cheese), tomatoes and spring onion, vegetarian
- **mit gebratener Hähnchenbrust** **11,50 €**  
With grilled chicken
- **vegan mit Tomatensoße und Frühlingslauch** **8,50 €**  
With tomato sauce and spring onion, vegan
- **Gemüseteller** **10,90 €**  
mit gebratenem Gemüse und Kartoffeln, vegan  
Grilled vegetables with potatoes, vegan

## Fischgerichte Fish

- **Schollenfilet paniert** <sup>(A3,A8,A11,A13)</sup> **11,90 €**  
mit Salzkartoffeln und Remoulade <sup>(A3,A4,A10,A12)</sup>  
Crumbed fish (plaice) with salted potatoes and remoulade
- **Gegrilltes Lachsfilet** **16,90 €**  
mit Spinat und gebutterten Dillkartoffeln <sup>(A4,A7,A12)</sup>  
Salmon filet with spinach and buttered dill potatoes

## Traditionelle Hauptgerichte Traditionals

- **Gebratene Blutwurst nach Art „Himmel und Erde“ mit Schmorzwiebeln, Äpfeln <sup>(16)</sup> und Bratkartoffeln <sup>(16,A12)</sup>** **10,90 €**  
Black pudding (blood sausage) „heaven and earth“-style with roasted onions, apples and fried potatoes
- **Gebratener Panhas aus heimischer Metzgerei mit Spiegelei, Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln** **11,50 €**  
<sup>(1,3,8,9,12,16,A1,A10,A12,A13)</sup>  
Panhas (roasted buckwheat groats) with fried egg, roasted onions and fried potatoes
- **Leberkäs <sup>(1,3,12)</sup> mit Spiegelei und Bratkartoffeln <sup>(16)</sup>** <sup>(A3,A9,A10,A12)</sup> **9,90 €**  
Cooked meat bavarian style with fried egg and fried potatoes
- **Stiepeler Currywurst vom Schwein <sup>(1,3,8,12)</sup> mit hausgemachter Soße und Pommes Frites** **7,90 €**  
<sup>(A1,A3,A5,A6,A9,A10,A12)</sup>  
Homestyle curry sausage with fried potato chips

## Hauptgerichte Main Dishes with meat

- **Hähnchenbrust überbacken mit Tomate und Mozzarella, dazu Pommes Frites** <sup>(A1,A5,A7,A8,A13)</sup> **12,50 €**  
Chicken scalloped with tomatoes and mozzarella with fried potato chips
- **Hähnchenbrust überbacken mit Tomate und Mozzarella, dazu Salat mit Balsamico** **12,50 €**  
<sup>(A1,A5,A7,A8,A13)</sup>  
Chicken scalloped with tomatoes and mozzarella, salad
- **Zartes Schnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln** <sup>(16,A1,A3,A5,A6,A8,A11,A13)</sup> **7,90 €**  
Schnitzel Viennese style (escalope) with fried potatoes  
**kleine Portion, small**  
**große Portion, large** **10,90 €**
- **Zwiebelschnitzel mit geschmorten Zwiebeln und Pommes Frites** <sup>(A1,A3,A5,A6,A8,A11,A13)</sup> **11,90 €**  
Schnitzel (escalope) with roasted onions and fried potato chips
- **Champignonrahmschnitzel mit Pommes Frites** **12,50 €**  
<sup>(A1,A3,A5,A6,A7,A8,A11,A13)</sup>  
Schnitzel (escalope) with champignon sauce and fried potato chips
- **Schnitzel Madagaskar mit Pfeffersoße (lactosefrei) und Krokette** **12,50 €**  
<sup>(A1,A3,A5,A6,A8,A11,A13)</sup>  
Schnitzel (escalope) with pepper sauce and croquettes

- **Tomatenschnitzel überbacken**  
mit Pommes Frites <sup>(16)</sup> (A1,A3,A5,A6,A7,A8,A11,A13) **12,90 €**  
Schnitzel scalloped with tomato-slices and cheese,  
served with fried potato chips
- **„Stiepeler Schnitzel“ paniert mit Speck** <sup>(1,3)</sup>,  
Spiegelei und Bratkartoffeln <sup>(16)</sup> (A1,A3,A5,A6,A8,A11,A13) **13,50 €**  
Homestyle Schnitzel with fried egg and fried potatoes
- **„Stiepeler Grillteller“ mit Speckböhnchen** <sup>(1,3)</sup>  
und Pommes Frites <sup>(A12,A13)</sup> **15,50 €**  
Homestyle barbecue plate with green beans and fried potato chips
- **Schweinefilets mit Champignonrahmsoße**  
mit Gemüse der Saison und Bratkartoffeln <sup>(16,A12)</sup> **15,90 €**  
Medaillon of pork filet with vegetables and fried potatoes
- **Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter,**  
Salat der Saison und Pommes Frites <sup>(A7,A12,A13)</sup> **19,90 €**  
Rump steak with homemade herb butter, salad and chips
- **Zwiebelrumpsteak**  
mit Gemüse und Bratkartoffeln **20,90 €**  
Rump steak with onions, green beans and fried potatoes



Liebe Gäste,  
unsere Gerichte bestehen zum größten Teil aus frischen Zutaten. Die angegebenen deklarierungspflichtigen Zusatzstoffe sind in wenigen Gerichten enthalten, neben denen die entsprechende Ziffer abgedruckt ist.

(1) Konservierungsstoff, (2) mit Farbstoff, (3) mit Antioxidationsmittel  
(4) mit Süßungsmittel Saccharin, (5) mit Süßungsmittel Cyclamat E 952  
(6) mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle E 951  
(7) mit Süßungsmittel Acesulfam E 950, (8) mit Phosphat, (9) geschwefelt  
(10) chininhaltig, (11) coffeinhaltig, (12) mit Geschmacksverstärker  
(13) geschwärzt, (14) gewachst, (15) gentechnisch verändert  
(16) mit durchwachsenem Speck (1,3)

Allergene müssen neuerdings ausgewiesen werden.  
Bitte sprechen Sie uns an, wenn Sie Fragen dazu haben.

(A1) Glutenhaltige Getreide, (A2) Krebstiere, (A3) Eier, (A4) Fisch(-erzeugnisse)  
(A5) Erdnüsse, (A6) Sojabohnen, (A7) Milch (Milcheiweiß, Laktose)  
(A8) Schalenfrüchte, (A9) Sellerie, (A10) Senf, (A11) Sesamsamen  
(A12) Schwefeldioxid und Sulfite, (A13) Lupinen. (A14) Weichtiere

## Öffnungszeiten 2016

Wir richten unsere Öffnungszeiten nach Ihnen!  
Für Gruppen ab 10 Personen auf Vorbestellung haben wir  
auch außerhalb der üblichen Zeiten unsere Küche geöffnet!

### Sommer April - September

Montag bis Sonntag: ab 10.00 Uhr bis 30 Minuten nach Küchenschluss

#### Küche:

Montag bis Donnerstag: von 11.30 Uhr – Sonnenuntergang,  
durchgehend, spätestens 21.00 Uhr

Freitag, Samstag: 10.00 bis 22.00 Uhr

durchgehend, bei schlechtem Wetter und ohne Vorbestellungen früher

Sonntag: 10.00 bis 20.30 Uhr

Wir behalten uns vor, bei wechselhaftem Wetter frühzeitig zu schließen,  
deshalb bitte abends immer vorbestellen. Danke!

### Zwischensaison März und Oktober

Montags wetterabhängig geöffnet, bei wechselhaftem Wetter geschlossen

Dienstag bis Sonntag wie Sommeröffnungszeiten siehe oben

### Winter November - Februar

Montags nur an Feiertagen und bei Voranmeldung ab 10 Personen  
geöffnet

Dienstag bis Donnerstag: 11.00 Uhr bis Sonnenuntergang

Freitag: 11.00 Uhr, abends mit Reservierung

Samstag, Sonn- und Feiertags: 10.00 Uhr bis 19.00 Uhr

#### Küche:

Dienstag bis Sonntag: 11.30 Uhr durchgehend

Im Winter behalten wir uns wetterabhängige Öffnungszeiten und kurzfristige  
Schließungen vor. Beachten Sie bitte die Ankündigungen unter [www.oveney.de](http://www.oveney.de)  
Reservierungen für Gruppen nehmen wir auch außerhalb der Öffnungszeiten  
an. Bei sehr schönem Wetter öffnen wir außerplanmäßig.

## Waffeln

(täglich 14-18.00 Uhr)

- **Waffel** (A1,A3,A7)
  - mit Puderzucker 2,70 €
  - mit köstlichen, heißen Sauerkirschen 3,30 €
  - mit frischer Sahne 3,30 €
  - mit heißen Sauerkirschen und Sahne 3,90 €
  - mit Eis 4,00 €
  - mit Eis und Sahne 4,50 €
  - „Komplett“ mit Eis, heißen Sauerkirschen und Sahne 4,90 €
  - „Spezial“ mit Stracciatella-Eis, heißen Kirschen, einem Tupfer Sahne und Schokosoße 5,50 €

## Kuchen

(ganztäglich)

Nach Angebot in der Kuchentheke z.B.

- **Apfelkuchen, Käsekuchen** (A1,A3,A7) mit Sahne 2,70 €  
3,40 €
- **Torte** im Tagesangebot (nicht täglich) 3,30 €
- **Warmer Apfelstrudel** (A1,A3,A7)
  - mit Vanillesoße 3,90 €
  - mit Vanillesoße und Sahne 4,50 €
  - mit Vanillesoße, Sahne und Eis 5,50 €



## Stiepeler Kaffeetafel

(auf Vorbestellung ab 8 Personen)

- 2 Stückchen Kuchen, Waffel, Schnittchen  
Kaffee oder Tee so viel Sie mögen pro Person 12,50 €

## Heiße Getränke

- Kaffee Tasse 2,00 €  
Kännchen 3,60 €  
Pott 3,60 €
- Kaffee Creme Tasse 2,00 €
- Espresso Tasse 2,00 €  
doppelt 3,70 €
- Espresso Macchiato Tasse 2,70 €
- Cappuccino Tasse 2,90 €
- Milchkaffee große Tasse 3,20 €
- Latte Macchiato Glas 3,50 €  
mit Flavour (Vanille, Nuss, Karamell) Glas 3,80 €
- Amaretto Mafioso**  
Schümli-Kaffee mit einem Schuss Amaretto und Sahnehäubchen 3,90 €
- Pharisäer**  
doppelter Espresso mit Rum und Sahnehäubchen 4,90 €
- Irish Coffee**  
Kaffee mit Whiskey und Sahnehäubchen 4,90 €

<b>Kakao</b>	Tasse 2,80 €
mit Sahne	Tasse 3,30 €
	Pott 5,30 €

**Concolate**  
Heiße Schokolade mit Cointreau  
und Sahnehäubchen 5,50 €

**Southern Chocolate**  
Heiße Schokolade mit Southern Comfort und Sahne 5,50 €

**Tee Gschwendner**  
In den Sorten: Chai Bio, Arabische Nacht,  
Earl Grey, Darjeeling (mild), Assam, Multi Vitamin,  
Marani (grüner Tee), Minze Bio, China Jasmin,  
Rooitea Sahne Caramel, Fenchel Tasse 2,90 €

**Glühwein** Glas 3,80 €

**Heiße Zitrone**  
frisch gepresst <sup>(14)</sup> Glas 3,70 €

## Softdrinks

**Pepsi** <sup>(11)</sup>, **Pepsi Light** <sup>(5, 6, 7)</sup>, **Mirinda**, **Seven Up**,  
**Spezi** <sup>(11)</sup>, **Mineralwasser** 0,3 l 2,60 €  
0,5 l 3,70 €  
nur für Kinder bis 11 Jahre 0,15 l 1,50 €

**Tafelwasser**  
mit und ohne Kohlensäure Flasche 0,2 l 2,60 €  
Flasche 0,75 l 5,50 €

**Schweppes Bitter Lemon** <sup>(11)</sup> 0,3 l 3,10 €  
0,5 l 4,90 €

## Säfte

**Johannisbeersaft** 0,2 l 3,20 €

**Tomatensaft** <sup>(2)</sup> 0,2 l 3,20 €

**Saft: Orange, Banane, Apfel, Mango, Pfirsich,**  
**Maracuja, Sauerkirsche** 0,3 l 3,50 €  
0,5 l 5,40 €

**Schorle**  
mit Johannisbeere, Sauerkirsche, Apfel,  
Mango, Pfirsich, Maracuja 0,3 l 3,30 €  
0,5 l 4,90 €

## Biere

**Brinkhoffs No.1**  
Pils, Radler, Alster, Pils Schuss 0,3 l 2,80 €  
0,5 l 4,20 €

**Schlösser Alt**  
Alt oder Krefelder 0,3 l 2,80 €  
0,5 l 4,20 €

**Schöffelhofer Weizen**  
Hefe vom Fass, dunkel oder alkoholfrei 0,5 l 4,20 €

**Köstritzer**  
Schwarzbier vom Fass 0,3 l 2,80 €  
0,5 l 4,20 €

**„Berliner Weisse“**  
mit Himbeer- oder Waldmeistergeschmack 0,33 l 3,90 €

**Schöffelhofer Grapefruit** <sup>(2,3)</sup> 0,33 l 3,90 €

**Jever Fun alkoholfrei** 0,33 l 3,50 €

**Radler, Alster alkoholfrei** 0,5 l 4,20 €

**Malzbier** <sup>(2)</sup> 0,33 l 2,90 €

## Offene Weißweine

Wir bieten Fränkische Weiß- und Rosèweine vom Patrizierhof - Weingut Grebner

Müller-Thurgau Kabinett Trocken	0,25 l	4,90 €
Bacchus Kabinett halbtrocken	0,25 l	4,90 €
Silvaner Kabinett trocken	0,25 l	4,90 €

## Offener Rosèwein

Rotling Kabinett rosé	0,25 l	5,10 €
-----------------------	--------	--------

## Offene Rotweine

Dornfelder Merlot feinherb, Pfalz	0,25 l	6,30 €
Cabernet Sauvignon trocken, Frankreich	0,25 l	6,30 €
Vicenne Montepulciano d`Abruzzo trocken, Italien	0,25 l	6,90 €

## Aperitif

Hugo	25 cl	5,90 €
Aperol Sprizz	25 cl	5,90 €
Secco vom Patrizierhof	10 cl	3,90 €
	Flasche 70 cl	24,00 €
Kir Royal	10 cl	4,90 €
Sherry	5 cl	3,90 €
Campari Soda	4 cl	4,70 €
Campari Orange	4 cl	4,90 €
Bitter Maracuja Alkoholfrei	25 cl	4,90 €

## Jörg Blömekes Whisky-Empfehlungen

Glenfarclas 12 Years old, schöner milder süsslicher Whisky, vollmundig, 43%	4 cl	7,50 €
---	------	--------

### Talisker Storm

schottischer Whisky mit maritimen Noten, kräftig wärmend, 45,8%	4 cl	7,50 €
---	------	--------

Fragen Sie nach unserem nächsten Whisky-Tasting mit Jörg Blömeke!

## Unsere Digestif-Empfehlungen

Herbeder Tropfen	2 cl	2,90 €
Grappa Cellini d`Òro	2 cl	3,50 €
Williamsbirne Obstbrand von Schladerer	2 cl	3,50 €
Maltaser, Jubiläums, Linie Akvavit	2 cl	3,50 €
Weizenkorn	2 cl	2,30 €
Wacholder	2 cl	2,30 €
Wodka	2 cl	2,80 €
Ouzo	2 cl	2,60 €
Obstbrand	2 cl	2,80 €
Mandellikör Amaretto	2 cl	2,90 €
Baileys	2 cl	2,90 €
Jägermeister	2 cl	2,90 €
Fernet Branca	2 cl	2,90 €
Ramazotti	2 cl	2,90 €
Rum	2 cl	2,90 €



„Haus Oveney“ | Oveneystr. 65 | 44797 Bochum  
Telefon 0234 - 799 888  
info@haus-oveney.com | www.haus-oveney.com

