


„Villa Oberhof“ - „Haus der Freundschaft“

Im Zeitraum von 1883 bis 1914 ließ der Freigutbesitzer Walter Eduard Schrader mitten im Dorf Hergisdorf, im sogenannten Hofgarten, ein Landhaus erbauen. Er wollte sich zur Ruhe setzen und nannte das Landhaus zur Erinnerung an den Oberhof in der Nähe „Villa Oberhof“.

Nach seinem Tod am 18. Juli 1915 ging die Villa als Wohnsitz an Emilie Schrader, die Frau seines Sohnes, über. Soweit bekannt, wurde das Grundstück nach 1945 nicht enteignet. Die Familie Schrader lebte mehrere Jahre in der Villa, und auch andere Familien bewohnten das Haus später.

Ab 1965 stand das Anwesen zum Verkauf, und die Gemeinde Hergisdorf sicherte sich das Vorkaufsrecht. Am 3. April 1967 beschloss der Gemeinderat per Beschluss Nr. 32, die erforderlichen Mittel für den Kauf der Villa Oberhof bereitzustellen. Am 1. Mai 1967 wurde die Gemeinde offiziell Eigentümer des Grundstücks und der Villa.

Man überlegte nun, wie das Gebäude genutzt werden könnte, und viele Vorschläge kamen aus der Bevölkerung. So entstand die Idee einer Kulturstätte mit gastronomischem Angebot. Am 18. August 1969 schloss die Gemeinde eine Vereinbarung mit dem Mansfeldkombinat, um die Bauarbeiten abzuschließen. Die Eröffnung als Kulturhaus fand am 28. Dezember 1969 statt, und das Gebäude erhielt den Namen „Haus der Freundschaft“. Im Januar 1970 übertrug die Gemeinde der Konsumgenossenschaft das Nutzungsrecht für die Gaststätte.

Das Haus der Freundschaft bot drei Gasträume mit insgesamt 90 Sitzplätzen und diente nicht nur als Gaststätte, sondern auch der kulturellen Arbeit. Vereine wie der Männerchor, die Bläsergruppe oder Schachspieler nutzten die Räumlichkeiten. Im Jahr 1984 entstanden eine Tanzfläche und eine Freilichtbühne, und ab 1986 wurden regelmäßig Pfingstveranstaltungen im Garten des Kulturhauses durchgeführt.

Seit dem 16. April 2021 sind wir nun an diesem historischen Standort tätig und haben inzwischen auch die Räume in der zweiten Etage renoviert. Aktuell bieten wir etwa 150 Sitzplätze im Innenbereich und rund 85 Sitzplätze auf den beiden Terrassen im Villagarten.

Wir freuen uns, Sie in der „Villa Oberhof“ willkommen zu heißen und Sie kulinarisch zu verwöhnen.

Genießen Sie Ihren Aufenthalt!

Das Team der „Villa Oberhof“





„Unsere Küche – Frisch, Regional, Einzigartig“

Im Restaurant Villa Oberhof steht Frische und Qualität im Mittelpunkt. Unsere Küche verwendet ausgewählte regionale Produkte, wo immer es möglich ist, um den Gästen ein authentisches Geschmackserlebnis zu bieten. So kommen beispielsweise die Kartoffeln frisch vom Bauern Schubert und Krebs aus dem Nachbarort, und das Schweinefleisch stammt von Höfen aus Teutschental. Außerdem bieten wir hochwertiges BIO-Alpinrind aus dem Allgäu an – ein Fleisch, das sich durch seinen besonderen Geschmack und die artgerechte Haltung der Tiere auszeichnet.

Alle Speisen werden von Grund auf frisch zubereitet, von den Soßen bis zu den Beilagen und Dressings, die aus sorgfältig ausgewählten Grundzutaten hergestellt werden. Auch die Salate werden frisch gehobelt, und die Dressings entstehen in unserer Küche. Besonders bemerkenswert: Unser Küchenteam kocht aus Leidenschaft und ganz ohne Rezeptbuch, stets mit dem gleichen hohen Qualitätsanspruch und einer Frische, die man schmeckt. Jedes Gericht auf unserer Karte steht für das handwerkliche Können und die Hingabe unseres Teams und schafft so die Grundlage für ein kulinarisches Erlebnis.

**„Essen ist ein Bedürfnis,
Genießen eine Kunst.“**

Allergene und Inhaltsstoffe können Sie gerne bei unserem Servicepersonal erfragen.

Änderungen der Beilagen sind gegen einen Aufpreis von 1,50 € möglich.

Gerichte, die als Seniorenteller angeboten werden, sind gekennzeichnet und erhalten einen Preisnachlass von 20 %.



Nicht vollständig verzehrte Speisen packen wir Ihnen auf Wunsch gerne für einen Verpackungspreis von 1 € ein.



Aus dem Suppentopf

Geschäumte Tomatencremesuppe mit Croutons,
Sahnehäubchen und Baguette

5,80 €

Kräftig würzige französische Zwiebelsuppe mit
gratiniertem Käse Crouton

5,80 €

Hausgemachte pikante Soljanka mit
Sauerrahm, Zitronenecke und Baguette

6,20 €

Vorspeisen

Feines Würzfleisch mit Käse überbacken dazu
Zitronenschnitz, Toast, und Worcester Sauce

7,80 €

Räucherlachs Rösti Türmchen
mit Honig-Senf-Dill Sauce, Rucola und Cherrytomaten

11,90 €



Salate

Kleiner Beilagen Salat,
Krautsalat mit knackig frischem Blattsalat,
Croutons und Kräutervinaigrette
5,90 €

„Salat mit Lachsstreifen“
gemischter Krautsalat mit knackig frischem
Blattsalat, gebratenen Lachsstreifen,
getrockneten Tomaten und grünen Oliven,
dazu Baguette
17,90 €

„Fitness-Salat“
gemischter Krautsalat mit knackig frischem
Blattsalat, gebratenen Hähnchenbruststreifen,
frischer Melone und Früchten, dazu Baguette
17,10 €

Gerichte vom Geflügel

Hähnchenbrustfilet in der Mandelhülle,
mit hausgemachter Curry-Früchtesauce und
Wildreismischung, dazu ein kleiner Beilagen Salat
19,90 €

Gebratenes Hähnchenbrustfilet an feinwürziger
roter Paprikaschaum-Sauce, Mandelbrokkoli
und Kartoffelkroketten
19,90 €



Grillspezialitäten auf heißem Schieferstein

Rumpsteak	200 g	26,80 €
Rare, Medium, Well Done	250 g	27,90 €
Rinderfilet	200 g	28,90 €
Rare, Medium, Well Done	250 g	31,90 €
2 Garnelen Spieße	200 g	21,80 €
Hähnchenbrust mit Ananas	160 g	20,50 €
Schweinesteak	200 g	20,60 €
	250 g	21,20 €
Lachsfilet	200 g	21,90 €

dazu wählen Sie zwischen Pommes,
Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Kroketten,
Ofenkartoffel mit Sauercrème, Röstinchen,
Wedges, Wildreis oder Knoblauchbrot.

Verschiedene Grillbutter zum Fleisch ist im Preis
inbegriffen. Zu allen Kombinationen reichen wir einen
kleinen Beilagen Salat.



Gerichte vom Schwein

"Unser Klassiker" - Paniertes Schnitzel vom Schwein
(Teutschenthaler Naturfleisch)
mit Pommes frites und kleinem Beilagen Salat
19,80 €



Schweinerückensteak "au four"
Schweinerückensteak vom Schwein (Teutschenthaler
Naturfleisch) mit Würzfleisch und Käse überbacken,
Kroketten und kleinem Beilagen Salat
21,20 €

"Lendchen-Teller "
drei gebratene Schweinemedallions vom Filet auf
Rahmchampignons, handgeschabten
Spätzle und kleinem Beilagen Salat
21,90 €



Spezialitäten des Hauses

„Schlemmerpfännchen“
nach Art des Hauses Schweinemedallion, kleines
Rumpsteak, Hähnchenbrust, Speckbohnen
Rahmchampignons und Bratkartoffeln
22,50 €

Hausgemachter Hirschgulasch aus der Keule
mit süß würzigem Apfelrotkohl, handgedrehten
Klößen und Preiselbeer Pfirsich
22,80 €





Gerichte vom Rind und Kalb

Ein Paar zart geschmorte Rinderrouladen in
feiner Sauce mit süß würzigem Apfelrotkohl und
zwei Kartoffelklößen

22,90 €



Zwiebel-Rostbraten vom Rind mit kräftiger
Sauce, handgeschabten Spätzle und einem kleinem
Beilagen Salat

23,50 €

Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ nach „Art des
Hauses“ mit Champignons und Perlzwiebeln
in würziger Sauerrahm-Senf Sauce, dazu
Röstinchen und ein kleiner Beilagen Salat

26,20 €

Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“
in feiner Weißwein-Rahm Sauce mit frischen
Champignons, Röstinchen
und einem kleinen Beilagen Salat

26,20 €

„Wiener Schnitzel“
Original vom Kalb in Butterschmalz gebacken
mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren
und Gurkensalat

26,40 €



Aus Fluss und Meer

Forelle nach „Müllerin Art“
in Butter gebraten mit Zitrone und frischen
Kräutern, dazu Petersilienkartoffeln und
einen kleinen Beilagen Salat

21,80 €

Fluss Zander Filet
mit Basilikum-Pinienkern-Kruste, Beurre Blanc
(weißer Buttersauce), dazu Salzkartoffeln und
ein kleiner Beilagen Salat



21,80 €

Gebrautes Lachsfilet
mit Paprika-Zucchini-Gemüse,
an feinen schwarzen Tagliarini und Basilikum-
Kürbiskern Pesto, dazu ein kleiner Beilagen Salat

23,20 €

Vegetarisch

Gebrautener Camembert mit Ahornsirup
und Walnüssen nappiert an reichhaltiger
Salatbeilage und Toastbrot

15,20 €



Aus der Region

Gepökelttes Schinken Eisbein (500g)
auf fein würzigem Speck-Sauerkraut mit
Salzkartoffeln und Senf

19,50 €

Hausgemachte Sülze vom Schinken Eisbein mit
Remouladensoße, Bratkartoffeln und Gewürzgurke
an reichhaltiger Salatgarnitur

16,20 €

"HO Schnitte" paniertes Schnitzel vom Schwein
(Teutschenthaler Naturfleisch)
mit zwei Spiegeleiern auf Brot an
reichhaltiger Salatgarnitur

17,90 €

Bauernfrühstück nach Art des Hauses an
reichhaltiger Salatgarnitur und
Gewürzgurke

16,40 €

Zartes Matjesfilet Holsteiner Art mit Remouladensoße
Bratkartoffeln und reichhaltiger Salatgarnitur

17,50 €





Käsespätzle

Käsespätzle in der Pfanne gebacken,
mit gebratenen Zwiebeln
und kleinem Beilagen Salat

15,20 €

Käsespätzle nach Allgäuer Art
mit Speck und Lauchzwiebeln,
dazu ein kleiner Beilagen Salat

16,20 €

Pasta Pasta

„Agió olio“

in Olivenöl geschwenkte Spaghetti mit
gebratenem Knoblauch, Oregano, Chili und
frisch geriebenen Parmesan, dazu ein
kleiner Beilagen Salat

13,50 €

„Spaghetti Mediterraneo“

in Olivenöl geschwenkte Spaghetti
mit frischem Gemüse von Paprika und Zucchini,
getrockneten Tomaten und grünen Oliven,
Oregano, frisch geriebenem Parmesan und
kleinem Beilagen Salat

16,50 €





Beilagen

Ofenkartoffel mit Sourcreme	4,00 €
Bratkartoffeln	3,50 €
Pommes	3,50 €
Salzkartoffeln	3,50 €
Kroketten	3,50 €
Röstinchen	3,50 €
Wedges	3,50 €
Wildreis	3,50 €
Knoblauchbrot	3,50 €
Spaghetti	3,50 €

Soßen

Ketchup	1,00 €
Majonaise	1,00 €
Bratensoße	2,50 €
Hollandaisesauce	3,50 €
Sauercrème	1,50 €
Remouladensoße	1,50 €
Rahmchampignons	4,50 €

