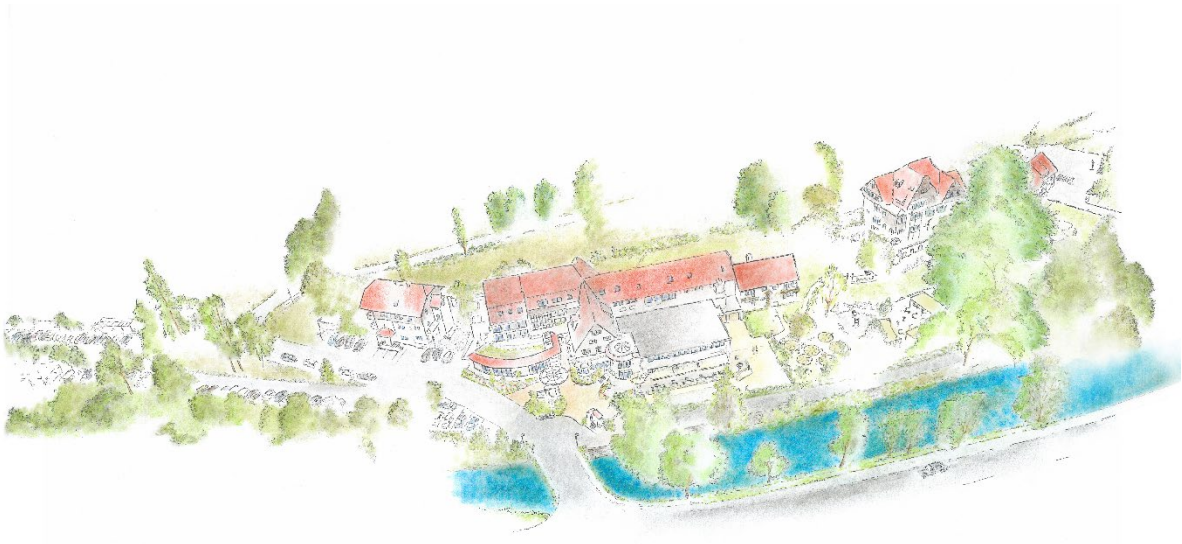
Liebe Gäste

Ein „Herzliches Willkommen“ im Hotel Ochsen in Höfen.
Die Familie Braune führt das Traditionshaus
in der 8. Generation.
Über die Jahre hat sich das Hotel und Restaurant einen
überregional guten Ruf erworben.

Die Küche, traditionell und bodenständig, gewürzt mit frischen,
regionalen Produkten von heimischen Lieferanten.
Die Atmosphäre gemütlich, familiär.

Vergessen Sie für ein paar Stunden den Alltag
und lassen Sie sich von uns mit Schwarzwälder Herzlichkeit
umsorgen und verwöhnen.

Wir wünschen Ihnen Guten Appetit



Herzlichst Ihre Familien Braune
und das Team vom Ochsen

Unsere Wein- Empfehlungen

von der Weinschmiede Dirk Wendel, Rheinhessen

2018er Riesling feinherb
Qualitätswein, Bio, *vegan*
Ein fruchtiger und ungemein saftiger Riesling

0,1 l 3,90 € / 0,25l 6,50 €

2018er Rosé feinherb
Qualitätswein, Bio, *vegan*
Mit zarten Düften von Himbeeren und Erdbeeren

0,1 l 3,90 € / 0,25l 6,50 €

2016er Rotwein Cuvée trocken
Qualitätswein, Bio, *vegan*
Intensives Bouquet von Cassis und Sauerkirsche

0,1 l 3,90 € / 0,25l 6,50 €

Schlaraffenland – Salatbüffet

Große Salatplatte –selbst zusammengestellt- mit Baguette	**9,80€**

Zur Salatplatte empfehlen wir

Klassisch: mit Schinken, Käse, Ei	**5,80€**
Vegetarisch: mit Ziegenkäse, Pinienkerne und Honig	**6,50€**
Fruchtig: mit gebratenem Hähnchenbrüstchen und Melone	**8,50€**
Mediterran: mit gegrilltem Fisch und Ajolisoße	**10,80€**
Fleischliebhaber: Rumpsteak mit Kräuterbutter	**13,50€**

Erlesene Vorspeisen

Kleine Variation von Rohkost- und Blattsalaten ***6,50 €***
selbst zusammengestellt, an unserem Salatbüffet

Bunte Blattsalate und Ruccola ***9,80 €***
mit weißem Balsamico und Kernöl,
geschmorter Kürbis, Mönchkopfkäse und Quittensenf

Lauwarme Kürbistarte ***11,50 €***
mit Apfel und Bergkäse,
luftgetrockneter Wildschweinschinken und Kürbis-Espuma

Ochsenwirts frisches Tatar vom Weiderind ***Kleine Portion 14,80 €***
mit Sardellen, Kapern, Schalotten, ***Normale Portion 19,80 €***
Eigelb, Essiggurke und Gewürzen angemacht,
dazu Bauernbrot

Aus dem Suppentopf

Schwäbische Hochzeitssuppe ***6,80 €***
mit Maultasche, Grießklößen, Markklößchen und Kräuterflädle

Kürbisrahmsüpple ***8,50 €***
mit Kernöl und Kracherle

Unsere Ochsenklassiker

Hausgemachte Schwäbische Maultaschen, ***16,50 €***
überbacken mit jungem Lauch, Tomaten und Käse
dazu bunter Salat

Paniertes Jungschweine-Schnitzel ***16,80 €***
mit Pommes frites und Salaten vom Büffet

„Schwäbischer Lendchen-Teller“ ***20,80 €***
Gebratene Schweinelendchen auf Rahmchampignons
mit Röstzwiebeln, hausgemachten Spätzle
und Salaten vom Büffet

Hirschragout im Rotweinsößle ***21,80 €***
mit Preiselbeeren und Pilzen,
hausgemachten Spätzle und Salaten vom Büffet

Unser „Bürgermeister Rostbraten“ ***24,50 €***
mit gedämpften Zwiebeln, hausgemachtem Maultäschle,
Buabaspitzle und Salaten vom Büffet

Exquisit „Hotel Ochsen“

Zart gebratenes Poulardenbrüstchen ***19,80 €***
und gebackenes Keulchen
auf Kürbis-Risotto mit Hobelkäse und Gemüsegarnitur

Rosa gebratener Wildhasenrücken ***23,80 €***
auf Wacholderrahmsoße
mit hausgemachten Dörrobst-Maultäschle
und Gemüseauswahl

Rib Eye – Steak aus dem Rinderrücken ***25,80 €***
von der Metzgerei Glasstetter
mit Café de Paris -Butter, Gemüsegarnitur
und Kartoffelgratin

Rosa gebratene Hirschmedaillons ***26,50 €***
überbacken mit einer Kürbis-und Kräuterkruste
Gemüsegarnitur und Kartoffelknöpfle

Aus Flüssen, Seen und Meeren

Filet vom Atlantik-Seelachs unter der Kräuterkruste ***17,80 €***
mit leichter Weißweinsoße, Kartöffele und Salaten vom Büffet

Lachspiccata in der Käsehülle gebraten ***23,80 €***
mit Pestospaghetti, Ofentomaten und gegrilltes Gemüse

Ochsenwirts feine Fischauswahl ***25,50 €***
mit Weißburgundersoße,
auf Gemüsesockel und Pilaw-Reis

Seeteufelmedaillon und gebratene Gambas **26,80 €**
mit Garnelen-Crepinette auf Zitronengras-Soße
Gemüseblattspinat und Pilaw-Reis

Vegetarische Vollwertgerichte

Spaghetti mit Hobelkäse ***9,80 €***
und provenzalischer Tomatensoße

Vegetarisches Cordon Bleu „Isidor“ ***15,80 €***
mit Blattspinat, Champignons und Bergkäse
auf Schnittlauchsoße und Brokkoliröschen

Cremiges Risotto ***17,50 €***
mit geschmortem Kürbis
mit Hobelkäse, Ofentomaten und Brokkoliröschen

Flambiertes und Tranchiertes

Am Tisch flambiert

Rinder-Filetsteak "Melange Noir"
mit schwarzer Pfeffer-Mischung von Ingo Holland,
serviert mit bunter Gemüse-Auswahl der Saison
und Kartoffelkrusteln

Preis pro Person 32,80 €

Am Tisch vorgelegt:

- ab 2 Personen -

„Ochsen-Genießer-Platte":
Gegrillte Filets vom Rinder-, Jungschwein-, Putenbrust-, und Lamm-Filet,
Bratenjus, Kräuterbutter, Gemüseauswahl, Kartoffelkroketten,
hausgemachte Spätzle und Pommes frites

Preis pro Person 29,80 €

Am Tisch tranchiert

- ab 2 Personen -

Doppeltes Rumpsteak „Entrecôte Double"
vom Moosalbtaler Rinderrücken
mit natürlichem Fettrand, rosa gebraten,
serviert mit Burgundersoße und Rotwein-Butter,
Gemüse-Auswahl und feinem Kartoffelgratin

Preis pro Person 31,80 €

Herzhaftes für den Hunger zwischendurch

Frisches Landbrot belegt nach Ihrer Wahl ***7,90 €***
mit Käse, Wurst, Salami, Schinken geräuchert oder roh

Schwäbischer Wurstsalat mit Lyoner- und Griebenwurst ***9,50 €***
oder ***Schweizer Wurstsalat*** mit Lyoner, Käse und Landbrot

Obazda nach altbayrischem Rezept, ***9,80 €***
fein garniert, mit Butter und Landbrot

Matjesfilets im Apfel-Zwiebelschmand, ***13,80 €***
fein garniert, mit Kartöffele

Hausmacher Weinsülze ***13,80 €***
angemacht mit Zwiebel-Schnittlauch-Vinaigrette
und herzhaften Bratkartoffeln

Unser Schwarzwälder Bauernvesper ***13,50 €***
mit geräuchertem Schinken, Hausmacher Leber- und Griebenwurst,
Weinsülze, Tortenbrie, Kaminwurz und einem Obstler,
dazu Butter und Landbrot

Schwäbische Käsespätzle ***10,80 €***
mit Schwarzwälder Bauernkäse und Röst-Zwiebeln

Fleischkäse vom Grill ***11,90 €***
mit Zwiebeln und Spiegelei und Pommes frites

Unser „Jäger-Toast“ ***12,80 €***
mit kleinem Schweinesteak, Schinken, Champignons und Käse
überbacken

Zwei Schweinenacken-Steaks vom Grill ***13,80 €***
mit Kräuterbutter und Pommes frites

Gebratene Rinderleber-Scheiben ***14,50 €***
mit Apfelspalten, Zwiebeln und Bratkartoffeln