

*Herzlich Willkommen
Im Hotel Ochsen in Höfen an der Enz*

*Ihr Familienhotel mit 250 jähriger Tradition.
Das Tor zum Schwarzwald.*



Unsere Räume – Ihre Möglichkeiten

12 exklusive Räume im Haupthaus:
für 10 bis 140 Personen

Feste und Feierlichkeiten aller Art
mit garantiertem Wohlgefühl – Ambiente

Jugendstil - Villa Commerell:

Feierlichkeiten bis 70 Personen
Standesamt, eigene Terrasse
Domäne Eingangshalle und Speisesaal

Romantischer Garten und Park:

Verschiedene Bereiche für jeden Anlass
Trauung im Freien
Sektempfang oder Nachmittagskaffee
mit Spielplatz, idyllischer Bepflanzung und viel Flair

**Für Ihre persönliche Beratung nach Vereinbarung stehen wir Ihnen
gerne zur Verfügung:**

**Tel.: 07081-7910
info@ochsen-hoefen.de**

Ihr Bankett-Team des Hotel Ochsen

Meisterhaft für Sie von
unseren Küchenmeistern
gezaubert, in unseren
Räumlichkeiten für Ihre
Feierlichkeiten oder
Seminare.

Enztal

Eyach

Jägerstüble

Uhrenstüble

Flösserstüble

Wildbad

Eiberg

Heuberg

Enzblick

Meistern

Feldberg

Sommerberg

Großer Festsaal

Menüvorschläge

Zum Aperitif empfehlen wir . . .

für deftige Gaumen

Hausgemachte Schinkenhörnchen

Vegetarischer Lauchkuchen

Quiche Lorraine

Stück 2,70 €

Strauchtomaten Tartelette mit Schwarzwälder Bergkäse

Stück 3,00 €

Ailleron (Geflügel-Flügel) mit Asia-Dip

Stück 2,70 €

Unsere Fischkrusteln in Brickteig mit Dip

Stück 3,20 €

für den süßen Gaumen

Bergsteigerle

Stück 2,50 €

Petit Four

Stück 2,80 €

Tartelette von frischen Beeren

Stück 3,10 €

Meisterhaft für Sie von
unseren Küchenmeistern
gezaubert, in unseren
Räumlichkeiten für Ihre
Feierlichkeiten oder
Seminare.

Enztal

Eyach

Jägerstüble

Uhrenstüble

Flösserstüble

Wildbad

Eiberg

Heuberg

Enzblick

Meistern

Feldberg

Sommerberg

Großer Festsaal

Menü 1

Unsere Hochzeitssuppe

Kräftige Rinderbrühe mit Grießklößchen,
Kräuterflädle und Maultäschle

Schweinelendchen im Flädlemantel

Schwäbische Rahmsöße, Gemüseauswahl
Kartoffelkrusteln und hausgemachte Spätzle

Schwarzwälder Kirschwasser-Eisbömble
mit marinierten Schattenmorellen

37,80 € / Person

Menü 2

Badische Grünkernsuppe

mit Frühlingslauch

Zweierlei vom Maishähnchen

mit zart gebratener Brust und geschmortem Medaillon
im Champignonsöße,
Gemüseauswahl, Kartoffelkroketten und Bandnudeln

Ochsenwirts Panna cotta
auf Soßenspiegel und frischen Früchten

38,80 € / Person

Meisterhaft für Sie von
unseren Küchenmeistern
gezaubert, in unseren
Räumlichkeiten für Ihre
Feierlichkeiten oder
Seminare.

Enztal

Eyach

Jägerstüble

Uhrenstüble

Flösserstüble

Wildbad

Eiberg

Heuberg

Enzblick

Meistern

Feldberg

Sommerberg

Großer Festsaal

Bankettmappe

Menü 3

Winzerinsalat
im Walnuss-Dressing
mit Speck, Kracherle und Weintrauben

Rosa gebratenes Medaillon vom Kalbsnübchen
mit zartem Ragout fin und Sauce Hollandaise,
Gemüseauswahl, Kartoffelkrusteln und Spätzle

Früchte-Traum
mit Beerengrütze im Glas, gefülltem Tartelette und Sorbet

44,80 € / Person

Menü 4

Bunte Blattsalate und Rucola
im Oliven-Balsamicodressing
mit Hobelkäse, Padano-Chips und Rosmarintomaten

Medaillon vom Moosaltaler Rinderrücken
mit geschmortem Ochsenbäckleragout in Lembergersoße
Gemüsetaler, Kartoffelknöpfe und Spätzle

Karamellisierte Apfeltarte
mit weißem Zimteis

43,80 € / Person

Menü 5

Meisterhaft für Sie von
unseren Küchenmeistern
gezaubert, in unseren
Räumlichkeiten für Ihre
Feierlichkeiten oder
Seminare.

Enztal

Eyach

Jägerstüble

Uhrenstüble

Flösserstüble

Wildbad

Eiberg

Heuberg

Enzblick

Meistern

Feldberg

Sommerberg

Großer Festsaal

Bankettmappe

Tomatenvariation

mit Mousse im Glas, Garnelen, Büffel-Mozzarella, Pesto und Rosmarintomaten

Rahmsüpple von jungem Lauch

mit Schwarzbrotkracherle

Schwarzwälder Kalbschnitzele

mit Rauke und luftgetrocknetem Schinken,
Süßweinsöße, Gemüseauswahl,
Schupfnudeln und grüne Nudeln

Ochsenwirts Tiramisu

49,80 € / Person

Menü 6

Ochsenwirts Fischvorspeise

auf der Etagere

Minestrone

vom Kalbstafelspitz

Tournedo vom Rinderfilet mit geschmorter Rinderroulade

in Rotweinsöße
buntes Mischgemüse, Kartoffelbrei und Spätzle

Rund um die Schokolade

zweierlei Mousse, lauwarmes Törtchen, Sorbet,
Trüffel und Canache

56,80 € / Person

Meisterhaft für Sie von
unseren Küchenmeistern
gezaubert, in unseren
Räumlichkeiten für Ihre
Feierlichkeiten oder
Seminare.

Enztal

Eyach

Jägerstüble

Uhrenstüble

Flösserstüble

Wildbad

Eiberg

Heuberg

Enzblick

Meistern

Feldberg

Sommerberg

Großer Festsaal

Menü 7

Carne crudo

Tatar und Carpaccio vom Kalbsrücken
in Oliven-Limonenmarinade

Klare Steinpilzsuppe

unter der Blätterteighaube

Gegrilltes Rotbarbenfilet mit Garnelen-Crepinette

auf Zitronengras-Soße und Kaiserschoten

Granité von rosa Winzersekt

Rehrücken am Stück gebraten

mit Valrhona-Burgundersoße,
sautierten Pilzen, Gemüseauswahl
und Schupfnudeln

Mango-Törtchen im Baumkuchenmantel

mit Himbeermark und Sorbet

73,80 € Person

Vorspeisen

Gemischter Salatteller

7,50 €

Meisterhaft für Sie von
unseren Küchenmeistern
gezaubert, in unseren
Räumlichkeiten für Ihre
Feierlichkeiten oder
Seminare.

Enztal

Eyach

Jägerstüble

Uhrenstüble

Flösserstüble

Wildbad

Eiberg

Heuberg

Enzblick

Meistern

Feldberg

Sommerberg

Großer Festsaal

mit angemachten Rohkostsalaten und Blattsalaten im Hausdressing

Marinierte Rispentomaten mit Büffel-Mozzarella, 8,80 €
Basilikum und Oliven-Balsamicodressing

Bunte Blattsalate und Rucola 9,50 €
mit Käseblume, Früchten und Grapefruit-Öl

Gebratener Ziegenkäse mit luftgetrocknetem Schinken, 11,80 €
an gemischten Blattsalaten und Quittensenf

Hausgemachte Melonensülze in weißem Portwein 12,80 €
mit luftgetrockneten Völkersbacher Schinkenspezialitäten
und Feigensenf

Tellersülze von Enztaler Lachsforellen 13,50 €
mit Limonenschmand und lila Kartoffel-Chips

Hausgemachte Wachtelroulade mit Gänseleber 13,80 €
Apfel-Selleriesalat mit Schwarzen Nüssen und Johannisbeersöße

Suppen

Rinderkraftbrühe 5,80 €
mit Kräuterflädle

Champignoncremesuppe 6,50 €
mit Pilzcrostini

Klare Tomatenkraftbrühe 7,50 €
mit Topfenklößchen und Basilikum

Klare Ochsenchwanzsuppe 8,50 €
mit Sherry und Käsestange

Cappuccino von Curry und Zitronengras 9,80 €
mit gebratener Garnele

Warme Vorspeisen und Zwischengerichte

Cremiges Risotto 9,80 €
mit Shiitake-Pilzen, Pinienkerne und Hobelkäse

Meisterhaft für Sie von
unseren Küchenmeistern
gezaubert, in unseren
Räumlichkeiten für Ihre
Feierlichkeiten oder
Seminare.

Enztal

Eyach

Jägerstüble

Uhrenstüble

Flösserstüble

Wildbad

Eiberg

Heuberg

Enzblick

Meistern

Feldberg

Sommerberg

Großer Festsaal

Salsicciakugeln mit Tomaten-Basilikum-Sugo 10,50 €
und grünen Nudeln

Frisch geräuchertes Lachsforellenfilet 12,80 €
mit Grünkern und Radieschen auf leichter Meerrettichsoße

Lauwarmer Berglinsensalat 12,50 €
mit gebratenem Zanderfilet und Papadums

Hauptgerichte

Gefüllte Putenröllchen 22,80 €
mit Ricotta und Blattspinat, auf Marsalasoße
Bandnudeln, Kartoffelkräpfen und Gemüseauswahl

Trio vom Rinderfilet, Schweinelendchen und Putenmedaillon 26,80 €
auf Rotwein-Schalottensoße, Kräuterbutter, Gemüsetaler,
Kartoffelkräpfen und Spätzle

Am Stück gebratenes Schweinelendchen 24,80 €
mit „Mélange Noir“-Pfeffermischung auf Thymiansoße
Gemüse-Kladderadatsch, Kartoffelknöpfe und Spätzle

Rib-Eye-Steak vom Moosalbtaler Rinderrücken 25,80 €
mit Sauce Bearnaise, Ofentomaten, Gemüseauswahl
und Kartoffelgratin

Kalbsrückensteak unter der Walnuss-Kruste 26,80 €
mit Portweinssoße, Gemüseauswahl und Maronenschupfnudeln

**Tournedo vom Rinderfilet mit Gänseleber
und 24 -Stunden gegarter Ochsenhaxe** 31,80 €
im Gewürz-Sud, Gemüseauswahl,
Kartoffelplätzchen und Bäckernudeln

Dessert

Kirschwassercreme im Baumkuchenmantel 8,50 €
mit marinierten Schattenmorellen

Meisterhaft für Sie von
unseren Küchenmeistern
gezaubert, in unseren
Räumlichkeiten für Ihre
Feierlichkeiten oder
Seminare.

Enztal
Eyach
Jägerstüble
Uhrenstüble
Flösserstüble
Wildbad
Eiberg
Heuberg
Enzblick
Meistern
Feldberg
Sommerberg
Großer Festsaal

Bankettmappe

Hausgemachtes Sauerrahmeis in der Mandelhülle mit frischen Früchten und Himbeermark	8,80 €
Mousse von weißer und zartbitterer Schokolade mit frischen Früchten auf Soßenspiegel	8,80 €
Lauwarmer Traubenstrudel mit Weinbeerenragout, Tresterschaum und Riesling-Rahmeis	9,50 €
Gratiniertes Limonen-Parfait im Früchtekranz auf Soßenspiegel	9,80 €

*Meisterhaft für Sie von
unseren Küchenmeistern
gezaubert, in unseren
Räumlichkeiten für Ihre
Feierlichkeiten oder
Seminare.*

Spätimbiss

Curry-Wurst "Classic" mit Brötchen
6,50 € pro Person

Hausgemachtes Fleischkühle
mit Schwäbischem Kartoffelsalat
7,50 € pro Person

Hausgemachte Gulaschsuppe
mit Brot- und Brötchenauswahl
7,50 € pro Person

Gemischte Schinken-Käseplatte
mit Früchten und Brotauswahl
10,80 € pro Person

Enztal

Eyach

Jägerstüble

Uhrenstüble

Flösserstüble

Wildbad

Eiberg

Heuberg

Enzblick

Meistern

Feldberg

Sommerberg

Großer Festsaal

Lassen Sie sich durch unsere Vorschläge kulinarisch inspirieren!

Die für Sie zusammengestellten Menüs und flexiblen Bausteine zeigen nur eine Auswahl unserer Möglichkeiten, die Ihnen im Übrigen ganzjährig zur Verfügung steht.

Bankettmappe

Selbstverständlich variieren und ergänzen wir saisonal und gehen gern auf Ihre individuellen Wünsche ein.

Wir freuen uns über jeden Wunsch,
kreative Anregungen und Ideen von Ihnen!

Alle Preise pro Person incl. gültiger Mehrwertsteuer.

Die Gerichte aus diesen Menüvorschlägen bereiten wir gerne bei Veranstaltungen ab 15 Personen für Sie zu.

Mit uns wird Ihr Tag zum schönsten Tag!



Für Ihre persönliche Beratung nach Vereinbarung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

07081 - 7910

Ihr Bankett-Team des Hotel Ochsen

*Ein kleiner Auszug aus unserer
Aperitif-, Getränke- und Weinkarte*

Sekt:

Meisterhaft für Sie von
unseren Küchenmeistern
gezaubert, in unseren
Räumlichkeiten für Ihre
Feierlichkeiten oder
Seminare.

Enztal

Eyach

Jägerstüble

Uhrenstüble

Flösserstüble

Wildbad

Eiberg

Heuberg

Enzblick

Meistern

Feldberg

Sommerberg

Großer Festsaal

Bankettmappe

Flasche Sekt Cuvée Schlosskellerei Affaltrach	0,75 l	28,00 €
Flasche Sekt Rosé Schlosskellerei Affaltrach	0,75 l	29,00 €

Auf Wunsch verfeinern wir Ihnen den Sekt gerne mit einem feinen Likör.

Spritziger Apéritif:

Lillet Wild Berry	0,25 l	6,50 €
Sommerschorle	0,25 l	4,80 €

Apéritif alkoholfrei:

Red Sun	0,10 l	4,50 €
Russian Wild Berry	0,25 l	5,80 €

Softdrinks:

Cola , Fanta, Spezi	0,20 l	2,80 €
Cola , Fanta, Spezi	0,40 l	4,30 €
Teinacher Gourmet medium/still	0,75 l	5,80 €
Saftschorle	0,20 l	2,80 €
Saftschorle	0,40 l	4,30 €
Pils	0,30 l	3,20 €
Export, Radler	0,50 l	4,40 €
Hefeweizen	0,50 l	4,40 €
Tasse Kaffee		2,50 €
Cappuccino		3,20 €
Espresso		2,40 €

Unsere Bankettweine:

Weiß

Leimener Mannaberg	0,75 l	23,00 €
Weißer Burgunder, trocken Qualitätswein bestimmter Anbauggebiete		

Meisterhaft für Sie von
unseren Küchenmeistern
gezaubert, in unseren
Räumlichkeiten für Ihre
Feierlichkeiten oder
Seminare.

- Enztal
- Eyach
- Jägerstüble
- Uhrenstüble
- Flösserstüble
- Wildbad
- Eiberg
- Heuberg
- Enzblick
- Meistern
- Feldberg
- Sommerberg
- Großer Festsaal

Weingut Adam Müller, Baden

Durbacher Geheimrat Haeuser 0,75 l 28,00 €

Grauer Burgunder, trocken,
Gräflich Wolff Metternich'sches Wein- und Sektgut,
Ortenau, Baden

Gavi del Commune di Gavi DOCG 0,75 l 29,00 €

Denominazione di Origine Controllata e Garantita del Comune di Gavi
Bersano, Piemont

Weißherbst

Durbacher Kochberg 0,75 l 23,00 €

Spätburgunder Weißherbst, halbtrocken
Qualitätswein
Durbacher Winzergenossenschaft, Baden

Rot

Edition „Hotel Ochsen“ 0,75 l 25,00 €

Lemberger trocken
Qualitätswein bestimmter Anbauggebiete
Weingärtner Brackenheim, Württemberg

Cuvée Prestige 0,75 l 36,00 €

Lemberger – Cabernet Mitos, trocken
im Barrique gereift
Weingut Adam Müller, Baden

Gran Oristan 0,75 l 29,00 €

Gran Reserva
Bodegas Lozano, Spanien
Der Wein besteht aus 65 % Tempranillo und 35 % Cabernet-Sauvignon

Nachtzuschläge:

Sie können bei uns feiern, solange Ihr Herz begehrt. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir ab 24.00 Uhr einen Nachtzuschlag in Höhe von 100,- € bis 50 Personen pauschal zuzüglich 35,00 € pro weitere 25 Personen pro

Meisterhaft für Sie von
unseren Küchenmeistern
gezaubert, in unseren
Räumlichkeiten für Ihre
Feierlichkeiten oder
Seminare.

Enztal

Eyach

Jägerstüble

Uhrenstüble

Flösserstüble

Wildbad

Eiberg

Heuberg

Enzblick

Meistern

Feldberg

Sommerberg

Großer Festsaal

angefangener Stunde berechnen. Ab 3.00 Uhr berechnen wir einen pauschalen Nachtzuschlag in Höhe von 250,00 € pro angefangener Stunde. Berechnungsgrundlage ist die angemeldete Personenzahl einen Tag vorher.

Unser Service:

- Zum Kaffee genießen Sie Kuchen und Torten aus eigener Herstellung, auch individuelle Geburtstags- und Hochzeitstorten
- Wir organisieren für Sie ganz nach Ihren Wünschen Blumendekorationen
- Zur Gestaltung Ihres persönlichen Rahmenprogrammes vermitteln wir Künstler, Alleinunterhalter, Live-Bands und DJs

*Kompetente Beratung und die
perfekte Organisation und Durchführung
Ihrer Veranstaltung
sind uns ein besonderes Anliegen!*

Allgemeine Informationen

Adresse: Hotel Ochsen, Bahnhofstr. 2, 75339 Höfen
Telefon: 07081 7910
Telefax: 07081 7911 00

*Meisterhaft für Sie von
unseren Küchenmeistern
gezaubert, in unseren
Räumlichkeiten für Ihre
Feierlichkeiten oder
Seminare.*

*Enztal
Eyach
Jägerstüble
Uhrenstüble
Flösserstüble
Wildbad
Eiberg
Heuberg
Enzblick
Meistern
Feldberg
Sommerberg
Großer Festsaal*

Bankettmappe

E-Mail: info@ochsen-hoefen.de
Internet: www.ochsen-hoefen.de

Hotelzimmer: Einzelzimmer: Business, Studio, Landhaus
 Doppelzimmer: Studio, Schwarzwald, Landhaus
 Juniorsuite
 Suite „Eiche“ & Suite „Kiefer“ & Suite „Tanne“
Gesamtzimmeranzahl: 52
Gesamtbettenanzahl: 90

Zimmerpreise:

Einzelzimmer	ab 79,50 € pro Person
Doppelzimmer	ab 62,00 € pro Person
Juniorsuite	88,00 € pro Person
Suiten	ab 88,00 € pro Person

Villa Commerell:

Doppelzimmer	35,00 € pro Person
Einzelzimmer	40,00 € pro Person
Einfache Ausstattung, Etagendusche & WC	

Die Preise verstehen sich inklusive Schwarzwälder Frühstücksbuffet und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Parkmöglichkeiten: kostenfreie Parkplätze direkt vor dem Haus

Hotelausstattung: Komfortabel, dem 4 Sterne Standard entsprechend
 Wohlfühl-Oase, Hallenbad und Saunen für Erholung

**Für Ihre persönliche Beratung nach Vereinbarung stehen wir Ihnen
 gerne zur Verfügung: 07081 - 7910**

**Ihre Familien Braune
 und das Bankett-Team des Hotel Ochsen**

*Meisterhaft für Sie von
 unseren Küchenmeistern
 gezaubert, in unseren
 Räumlichkeiten für Ihre
 Feierlichkeiten oder
 Seminare.*

Enztal

Eyach

Jägerstüble

Uhrenstüble

Flösserstüble

Wildbad

Eiberg

Heuberg

Enzblick

Meistern

Feldberg

Sommerberg

Großer Festsaal