

Herzlich Willkommen im Hotel Ochsen

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
Ihre Familie Braune & das Ochsen-Team**

Aus dem Suppentopf

Tagessuppe	4,80 €
Schwäbische Hochzeitssuppe mit Maultasche, Grießklößen, Markklößchen und Kräuterflädle	6,80 €
Klare Tomatensuppe mit Topfen-Basilikumklößchen	6,80 €

Frische Salate und erlesene Vorspeisen

Kleiner bunter Beilagensalat	5,80 €
Große Salatplatte mit Blatt- und Rohkostsalaten	11,80 €
Klassisch: Schinken, Käse und Ei	15,80 €
Vegetarisch: Ziegenkäse, Pinienkerne und Honig	16,80 €
Hausgemachte Ciabatta Terrine mit mariniertem gegrillten Gemüse und zweierlei Pesto	9,80 €
Vitello Tonnato - mal anders Carpaccio vom Kalbsfilet mit kurz gebratenen Thunfischwürfeln und Tomaten-Kapernäpfel Vinaigrette	12,80 €

Unsere Ochsenklassiker und Exquisites

Unser „Sieben-Schwaben-Teller“ mit Schweinelendchen, paniertem Schnitzele und gebratenem Maultäschle an Pilz-Rahmsöble, dazu hausgemachte Spätzle	18,80 €
Hirschragout im Rotweinsöble mit Preiselbeeren und Pilzen, hausgemachten Spätzle	19,80 €
Gebratene Kalbsleber-Scheiben mit Balsamicosauce, Frühlingsgemüse und Bratkartoffeln	21,80 €
Rib-Eye Steak von der Hausmetzgerei Glasstetter mit Tomaten-Basilikumkruste, Gemüseauswahl und mediterranen Kartoffelknöpfe	27,80 €

Aus Flüssen, Seen und Meeren

Gebratene Schwarzwaldforelle von der Forellenzucht Klaiber mit Mandelbutter und Salzkartoffeln	19,80 €
Gebratenes Thunfischfilet auf Ratatouille Gemüse, mit Kräuterbutter und Rosmarinkartoffeln	25,50 €
Ochsenwirts feine Fischauswahl Weißburgundersauce, auf Gemüsesockel und Pilaw-Reis	25,80 €

Vegetarische Vollwertgerichte

Spaghetti mit Hobelkäse und provenzalischer Tomatensoße	9,80 €
Vegetarisches Cordon Bleu „Isidor“ Paniertes Flädle gefüllt mit Blattspinat, Champignons und Bergkäse auf Schnittlauchsoße und Brokkoliröschen	16,80 €
In Pesto geschwenkte mediterrane Kartoffelknöpfe mit Parmesan, gegrilltem Gemüse und Rucola	16,80 €

Am Tisch für Sie flambiert (nur abends bestellbar):

Gebratene Schweinelendchen mit Calvados Sauce und Apfelspalten, serviert mit bunter Gemüse-Auswahl der Saison und Kartoffelplätzchen	27,80 €
Rinder-Filetsteak „Melange Noir“ von der Hausmetzgerei Glasstetter mit schwarzer Pfeffer-Mischung von Ingo Holland, serviert mit bunter Gemüse-Auswahl der Saison und Kartoffelkrusteln	34,80 €

Desserts

Crêpes der Saison - ab 2 Personen (nur abends bestellbar) Kleine Pfannenküchle am Tisch flambiert mit Grand Marnier serviert mit Vanilleeis und Erdbeeren	12,80 €
Tagesdessert bitte fragen Sie unser Servicepersonal	4,80 €

Weitere süße Verführungen finden Sie in unserer Eiskarte

Herzhaftes für den Hunger zwischendurch

Durchgehend gültig von 12.00 – 21.00 Uhr

Kleiner bunter Beilagensalat	5,80 €
Frisches Landbrot belegt nach Ihrer Wahl mit Käse, Wurst, Salami, Schinken geräuchert oder roh	8,50 €
Schwäbischer Wurstsalat mit Lyoner- und Griebenwurst, serviert mit Landbrot	9,80 €
Schweizer Wurstsalat mit Lyoner und Käse, serviert Landbrot	9,80 €
Hausmacher Weinsülze angemacht mit Zwiebel-Schnittlauch-Vinaigrette und Landbrot	10,80 €
Schwäbische Käsespätzle mit Schwarzwälder Bergkäse und Röstzwiebeln	11,80 €
Fleischkäse vom Grill mit gedämpften Zwiebeln, Spiegelei und Pommes frites	12,80 €
Unser „Jäger-Toast“ mit kleinem Schweinesteak, Schinken, Champignons und Käse überbacken	13,50 €
Hausgemachte Schwäbische Maultaschen, überbacken mit jungem Lauch, Tomaten und Käse	14,80 €
Zwei Schweinerücken-Steaks vom Grill mit Kräuterbutter und Pommes frites	14,50 €
Paniertes Jungschweine-Schnitzel mit Pommes frites	14,80 €
„Schwäbischer Lendchen-Teller“ Gebratene Schweinelendchen auf Rahmchampignons mit Röstzwiebeln, hausgemachten Spätzle	19,80 €
Unser „Bürgermeister Rostbraten“ von unserer Hausmetzgerei Glasstetter mit gedämpften Zwiebeln, hausgemachtem Maultäschle, und geschmelzte Spätzle	23,50 €

Unsere besondere Empfehlung

Glas Sekt Cuvée

0,1 l | 4,50 €

Red Sun alkoholfrei

0,1 l | 4,50 €

Enztäler Waldgeist

Waldmeistersirup,
Himbeergeist
mit Sekt aufgefüllt
0,1 l | 5,90 €

Original Höfener Craft-Beer

Nachtwächter Schwarzbier

untergärig gebraut,

dunkel und malzig

Naturtrübes

hopfenaromatisches Pils

im Dreimaischverfahren gebraut

0,33 l | 5,90 €

Unsere Weinempfehlung

Weißer Burgunder trocken

WG Königschaffhausen

Q.b.A. , Baden

0,1 l | 3,90 € // 0,25 l | 6,20 €

Durbacher Spätburgunder Rosé trocken,

Weingut Andreas Männle, Baden

Mild und angenehm, feines

Erdbeeraroma, leichte Zitrusnote

0,1 l | 3,90 € // 0,25 l | 6,50 €

Ochsenwirts Überraschungs-Menü

Serviert in 3-Gängen 34,80 €

Serviert in 4-Gängen 39,80 €

Saisonales - Pfifferlinge

Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen

8,50 €

Bunte Blattsalate und Rucola im Himbeer-Balsamicodressing
mit gebratenen Pfifferlingen

10,50 €

Duo von der Poularde

mit zart gebratenem Brüstchen und gebackenem Keulchen

auf frischen Pfifferlingen in Sahnesoße, dazu Bandnudeln

22,80 €

Gebratenes Lachsforellenfilet von der Forellenzucht Klaiber

mit frischen Pfifferlingen, Fischsahne und Bandnudeln

23,80 €

Frische Pfifferlinge mit Kräuter-SahnesöÙe im Knuspernest

mit Gemüse garnitur und Serviettenknödel

17,80 €