

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 6,80 €
mit Maultasche, Grießklößen, Markklößchen und Kräuterflädle

Frische Salate und erlesene Vorspeisen

Bunter Salatteller 6,50 €
selbst zusammengestellt an unserem Salatbuffet*

Große bunte Salatplatte 11,80 €
selbst zusammengestellt an unserem Salatbuffet*

zusätzlich bestellbar:

Klassisch: Schinken, Käse und Ei 4,00 €

Vegetarisch: Ziegenkäse, Pinienkerne und Honig 4,80 €

Herbstlicher Blattsalat im Walnußdressing 9,80 €
mit Gewürzbirne, Cambozola, Quittensenf und Walnüsse

Carpaccio aus dem Rinderfilet von unserem Metzger Glasstetter 13,50 €
mit Hobelkäse, Balsamico und gebackenem Rucola

**außer mittags an Sonn- und Feiertagen*

Unsere Ochsenklassiker und Exquisites

„Schwäbischer Lendchen-Teller“ 19,80 €
Gebratene Schweinelendchen auf Rahmchampignons
mit Röstzwiebeln, hausgemachten Spätzle

Hirschragout im Rotweinsößle 19,80 €
mit Preiselbeeren und Pilzen, hausgemachten Spätzle

Rib-Eye Steak von der Hausmetzgerei Glasstetter 27,80 €
„Café de Paris“ mit Gemüseauswahl
und gebratenem Chili-Polentabrot

Aus Flüssen, Seen und Meeren

Gebratene Schwarzwaldforelle von der Forellenzucht Klaiber 19,80 €
mit Mandelbutter und Salzkartoffeln

Ochsenwirts feine Fischauswahl 25,80 €
Weißburgundersauce, auf Gemüsesockel und Pilaw-Reis

Vegetarische Vollwertgerichte

Spaghetti mit Hobelkäse 9,80 €
mit provenzalischer Tomatensoße

Vegetarisches Cordon Bleu „Isidor“ 16,80 €
Paniertes Flädle gefüllt mit Blattspinat, Champignons und Bergkäse
auf Schnittlauchsoße und Brokkoliröschen

Pilzragout mit Champignons, Shiitake und Kräuterseitlinge 16,80 €
im Frischkäsesößle, Gemüse garnitur und Bandnudeln

Am Tisch für Sie flambiert (nur abends bestellbar):

Gebratene Schweinelendchen 27,80 €
mit Calvados Sauce und Apfelspalten,
serviert mit bunter Gemüse-Auswahl der Saison
und Kartoffelplätzchen

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

Desserts

Crêpes der Saison - ab 2 Personen (nur abends bestellbar) 12,80 € pro Person
Kleine Pfannenküchle am Tisch flambiert mit Williams Christ
serviert mit Vanilleeis und Birnenspalten

Tagesdessert bitte fragen Sie unser Servicepersonal 4,80 €

Weitere süße Verführungen finden Sie in unserer Eiskarte

Traditionelle Gerichte

Gültig von 12.00 Uhr – 17.00 Uhr (Samstag, Sonn- & Feiertage)
18.00 Uhr - 21.00 Uhr (täglich)

| | |
|---|----------------|
| Kleiner bunter Beilagensalat | 6,50 € |
| 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 | 10,80 € |
| Schweizer Wurstsalat mit Lyoner und Käse, serviert 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 € |
| Paniertes Jungschweine-Schnitzel mit Pommes frites | 14,80 € |
| Unser „Bürgermeister Rostbraten“ von unserer Hausmetzgerei Glasstetter mit gedämpften Zwiebeln, hausgemachtem Maultäschle, und geschmelzte Spätzle | 23,50 € |

Unsere besondere Empfehlung

Pfirsich-Sprizz
Pfirsichlikör, Sekt, Soda
0,25 l 6,50 €

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

2018 er Scheurebe BIO
Weingut Dirk Wendel
Rheinhessen
0,1 l 3,90 € // 0,25 l 6,80 €

**2018er Abtsberg
Grauburgunder trocken
Tannberg, Großes Gewächs**
Freiherr von und zu Franckenstein
Ortenau, Baden
Flasche 0,75 l 49,00 €

Ochsenwirts Überraschungs-Menü

Serviert in 3-Gängen 34,80 €

Serviert in 4-Gängen 39,80 €

Saisonales - Kürbis

Kürbis-Kokos-Suppe mit gebratener Jakobsmuschel **9,50 €**

Hausgemachtes Kürbismousse **11,80 €**
mit Wildschweinschinken an kleinem Salat und Kürbispesto

Cremiges Risotto mit Hobelkäse **16,80 €**
geschmortem Kürbis, Rosmarintomaten und Gemüse garnitur

Rosa gebratenes Hirschmedaillon **25,80 €**
unter der Kürbis-Kräuterkruste
mit Balsamicosöße, Gemüse garnitur und Kartoffelknöpfe