

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

Vitaminreiche Salat Variationen

Bunter Salatteller 6,80 €

Große bunte Salatplatte „Klassisch“ 14,50 €
mit gekochtem Schinken, Käse und gekochtem Ei

Erlesene Vorspeisen

Bunte Blattsalate und Rucola 9,80 €
im Oliven-Balsamico-Dressing, mit Hobelkäse
und Rosmarintomaten

Bunte Blattsalate

- **serviert mit luftgetrockneten Schinkenspezialitäten** 13,50 €

- **serviert mit hausgebeiztem Lachs** 13,80 €

Variation von der Tomate mit 14,50 €
mit Mousse, geeistem Süppchen, Espuma, Mozzarella
und Garnelen

Hauptgerichte

„Duo von der Poularde“ 23,80 €
mit gebratenem Brüstchen und gebackenem Keulchen auf
Roter Currysoße, mit Kirschtomaten, Weintrauben und Pilaw-Reis

Rosa gebratenes Kalbsnüsschen mit Rotem Zwiebelconfit 27,80 €
und Kräuterkruste, auf Gorgonzolasoße, Brokkoliröschen
und Fregula Sarda

Rib-Eye Steak von der Hausmetzgerei Glasstetter 29,80 €
mit Café de Paris-Butter, Gemüseauswahl
und Kartoffelgratin

Aus Flüssen, Seen und Meeren

Schwarzwaldforelle von der Forellenzucht Klaiber in Mandelbutter gebraten, Kartoffele	22,50 €
Gespicktes Zanderfilet unter der Schnittlauchkruste, mit Kartoffel-Gemüseragout und Brokkoliröschen	27,80 €
Ochsenwirts feine Fischauswahl Weißburgundersauce, auf Gemüsesockel und Pilaw-Reis	28,80 €

Vegetarische Vollwertgerichte

Gebratene Polenta mit Hobelkäse und gebackenem Rucola auf Ratatouille-Gemüse und Crema di Balsamico	17,50 €
Vegetarisches Cordon bleu „Isidor“ gefüllter, paniertes Kräuterpfannkuchen mit Blattspinat, Champignons, Bergkäse auf Schnittlauchsoße und Brokkoliröschen	17,80 €

Am Tisch für Sie flambiert und tranchiert (nur abends bestellbar):

Rinder-Filetsteak von der Hausmetzgerei Glasstetter mit Melange Noir -Pfeffer-Mischung von Ingo Holland, serviert mit bunter Gemüse-Auswahl der Saison und Kartoffelkrusteln	37,80 €
Doppeltes Rumpsteak „Entrecôte Double“ aus unserer Hausmetzgerei Glasstetter, mit natürlichem Fettrand -rosa gebraten- serviert mit Burgundersoße und Rotwein-Butter, Gemüseauswahl und Kartoffelgratin	-ab 2 Personen- 34,80 € pro Person
Crêpe der Saison Kleine Pfannkühle mit frischen Erdbeeren, am Tisch flambiert, serviert mit Vanille-Eis	-ab 2 Personen- 13,50 € pro Person

Traditionelle Gerichte

- auch von 14.00 Uhr – bis 17.00 Uhr -

Kleiner bunter Beilagensalat	6,80 €
Frisches Landbrot belegt nach Ihrer Wahl mit Käse, Wurst, Salami, Schinken geräuchert oder roh	9,80 €
Schwäbischer Wurstsalat mit Lyoner- und Griebenwurst, serviert mit Landbrot	12,50 €
Schweizer Wurstsalat mit Lyoner und Käse, serviert Landbrot	12,50 €
Schwäbische Käsespätzle mit Schwarzwälder Bergkäse und Röstzwiebeln	13,80 €
Fleischkäse vom Grill mit Zwiebeln, Spiegelei und Pommes frites	13,80 €
Hausgemachte Schwäbische Maultaschen, in der Brühe mit Zwiebeln und jungem Lauch	15,50 €
Unser „Jäger-Toast“ mit kleinem Schweinesteak, Schinken, Champignons und Käse überbacken	14,80 €
Paniertes Jungschweine-Schnitzel mit Pommes frites	17,50 €
„Schwäbischer Lendchen-Teller“ Gebratene Schweinelendchen auf Rahmchampignons mit Röstzwiebeln, hausgemachten Spätzle	22,80 €
Unser „Bürgermeister Rostbraten“ von unserer Hausmetzgerei Glasstetter gebraten mit natürlichem Fettrand, gedämpften Zwiebeln, hausgemachtem Maultäschle, und geschmelzte Spätzle	26,80 €

Unsere besondere Empfehlung

Glas Sekt Cuvée
0,1 l | 4,90 €

Glas Sekt Rosé
0,1 l | 5,50 €

Enztäler Waldgeist
Waldmeistersirup,
Himbeergeist
mit Sekt aufgefüllt
0,1 l | 6,50 €

Original Höfener Craft-Beer:

Nachtwächter Schwarzbier
untergärig gebraut,
dunkel und malzig

Hopfenaromatisches Pils
im Dreimaischverfahren gebraut

0,33 l | 6,20 €

Unsere Weinempfehlung

Scheurebe BIO
Weingut Dirk Wendel
Rheinhessen
0,1 l | 4,50 € // 0,25 l | 7,50 €

**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 35,80 €

Serviert in 4-Gängen 39,80 €

Ochsenwirts Schlemmer-Menü

Menü – Komplet 49,00 €

Hausgemachte Enten-Pfifferlingsterrine
mit kleinem Salatbukett
und Cumberlandsoße
Einzelpreis: 15,50 €

Pfifferlingscremesuppe
Einzelpreis: 9,80 €

Hirschmedaillons
mit sautierten Pfifferlingen, Balsamicosoße,
Gemüse garnitur und Kartoffelknöpfe
Einzelpreis: 26,80 €

oder

An der Haut gebratenes Lachsforellenfilet
-von der Forellenzucht Klaiber-
mit frischen Pfifferlingen, Gemüsesockel und Kartoffele
Einzelpreis 26,80 €

Parfait von dunkler Schokolade
mit marinierten Erdbeeren
Einzelpreis: 9,80 €