

***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 Wohlfühl – 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 3,90 €

Strauchtomaten Tartelette mit Schwarzwälder Bergkäse

Stück 3,90 €

Ailleron (Geflügel-Flügel) mit Asia-Dip

Stück 3,90 €

Unsere Fischkrusteln in Brickteig mit Dip

Stück 4,20 €

für den süßen Gaumen

Bergsteigerle

Stück 3,70 €

Petit Four

Stück 4,20 €

Tartelette von frischen Beeren

Stück 4,20 €

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 Rahmsoße, Gemüseauswahl
Kartoffelkrusteln und hausgemachte Spätzle

Schwarzwälder Kirschwasser-Eisbömble
mit marinierten Schattenmorellen

47,80 € / Person

Menü 2

Badische Grünkernsuppe

mit Frühlingslauch

Zweierlei vom Maishähnchen

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

Ochsenwirts Panna cotta
auf Soßenspiegel und frischen Früchten

47,80 € / 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 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

58,80 € / Person

Menü 4

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

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

Karamellierte Apfeltarte
mit weißem Zimteis

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 5

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

64,80 € / 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

74,80 € / 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

96,00 € 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

Vorspeisen

| | |
|---|----------------|
| Gemischter Salatteller mit angemachten Rohkostsalaten und Blattsalaten im Hausdressing | 8,90 € |
| Marinierte Rispentomaten mit Büffel-Mozzarella, Basilikum und Oliven-Balsamicodressing | 14,80 € |
| Bunte Blattsalate und Rucola mit Käseblume, Früchten und Grapefruit-Öl | 14,80 € |
| Gebratener Ziegenkäse mit luftgetrocknetem Schinken, an gemischten Blattsalaten und Quittensenf | 16,80 € |
| Hausgemachte Melonensülze in weißem Portwein mit luftgetrockneten Völkersbacher Schinkenspezialitäten und Feigensenf | 17,80 € |
| Tellersülze von Enztaler Lachsforellen mit Limonenschmand und lila Kartoffel-Chips | 18,50 € |
| Hausgemachte Wachtelroulade mit Gänseleber Apfel-Selleriesalat mit Schwarzen Nüssen und Johannisbeersöße | 19,80 € |

Suppen

| | |
|--|----------------|
| Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle | 7,80 € |
| Champignoncremesuppe mit Pilzcrostini | 8,50 € |
| Klare Tomatenkraftbrühe mit Topfenklößchen und Basilikum | 9,80 € |
| Klare Ochschwanzsuppe mit Sherry und Käsestange | 11,50 € |
| Cappuccino von Curry und Zitronengras mit gebratener Garnele | 12,80 € |

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

Warme Vorspeisen und Zwischengerichte

| | |
|---|----------------|
| Cremiges Risotto mit Shiitake-Pilzen, Pinienkerne und Hobelkäse | 13,80 € |
| Salsicciakugeln mit Tomaten-Basilikum-Sugo und grünen Nudeln | 14,50 € |
| Frisch geräuchertes Lachsforellenfilet mit Grünkern und Radieschen auf leichter Meerrettichsoße | 15,80 € |
| Lauwarmer Berglinsensalat mit gebratenem Zanderfilet und Papadums | 16,50 € |

Hauptgerichte

| | |
|--|----------------|
| Gefüllte Putenröllchen mit Ricotta und Blattspinat, auf Marsalasoße Bandnudeln, Kartoffelkrapfen und Gemüseauswahl | 28,80 € |
| Trio vom Rinderfilet, Schweinelendchen und Putenmedaillon auf Rotwein-Schalottensoße, Kräuterbutter, Gemüsebukett, Kartoffelkrusteln und Spätzle | 37,80 € |
| Am Stück gebratenes Schweinelendchen mit „Mélange Noir“-Pfeffermischung auf Thymiansoße Gemüse-Kladderadatsch, Kartoffelknöpfe und Spätzle | 29,80 € |
| Rib-Eye-Steak vom Moosalbtaler Rinderrücken mit Sauce Bearnaise, Ofentomaten, Gemüseauswahl und Kartoffelgratin | 36,80 € |
| Kalbsrückensteak unter der Walnuss-Kruste mit Portweinssoße, Gemüseauswahl und Maronenschupfnudeln | 35,80 € |
| Tournedo vom Rinderfilet mit Gänseleber und 24 -Stunden gegarter Ochsenhaxe im Gewürz-Sud, Gemüseauswahl, Kartoffelplätzchen und Bäckernudeln | 44,80 € |

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

Dessert

| | |
|--|----------------|
| Kirschwassercrème im Baumkuchenmantel mit marinierten Schattenmorellen | 9,90 € |
| Hausgemachtes Sauerrahmeis in der Mandelhülle mit frischen Früchten und Himbeermark | 10,80 € |
| Mousse von weißer und zartbitterer Schokolade mit frischen Früchten auf Soßenspiegel | 10,80 € |
| Lauwarmer Traubenstrudel mit Weinbeerenragout, Tresterschaum und Riesling-Rahmeis | 12,80 € |
| Gratiniertes Limonen-Parfait im Früchtekranz auf Soßenspiegel | 12,80 € |

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

Spätimbiss

| |
|---|
| Curry-Wurst "Classic" mit Brötchen 9,80 € pro Person |
| Hausgemachtes Fleischküchle mit Schwäbischem Kartoffelsalat 10,90 € pro Person |
| Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot- und Brötchenauswahl 10,90 € pro Person |
| Gemischte Schinken-Käseplatte mit Früchten und Brotauswahl 16,80 € 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. 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

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*

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

Sekt:

| | | |
|---|--------|---------|
| Flasche Sekt Cuvée Schlosskellerei Affaltrach | 0,75 l | 34,00 € |
| Flasche Sekt Rosé Schlosskellerei Affaltrach | 0,75 l | 36,00 € |

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

Spritziger Apéritif:

| | | |
|-------------------|--------|--------|
| Lillet Wild Berry | 0,25 l | 7,90 € |
| Sommerschorle | 0,25 l | 6,90 € |

Apéritif alkoholfrei:

| | | |
|--------------------|--------|--------|
| Red Sun | 0,10 l | 5,50 € |
| Russian Wild Berry | 0,25 l | 6,90 € |

Softdrinks:

| | | |
|--------------------------------|--------|--------|
| Cola , Fanta, Spezi | 0,20 l | 3,50 € |
| Cola , Fanta, Spezi | 0,40 l | 4,90 € |
| Teinacher Gourmet medium/still | 0,75 l | 7,50 € |
| Saftschorle | 0,20 l | 3,50 € |
| Saftschorle | 0,40 l | 4,90 € |
| Pils | 0,30 l | 4,20 € |
| Export, Radler | 0,50 l | 5,40 € |
| Hefeweizen | 0,50 l | 5,40 € |
| Tasse Kaffee | | 3,40 € |
| Cappuccino | | 4,40 € |
| Espresso | | 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

Unsere Bankettweine:

Weiß

Leimener 0,75 l 26,00 €
 Weißer Burgunder, trocken
 Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete
 Weingut Adam Müller, Baden

Grauburgunder 0,75 l 28,00 €
 Qualitätswein trocken, Weingut Georg Naegele
 Hambach, Pfalz

Lugana 0,75 l 34,00 €
 Denominazione di Origine Controllata
 Azienda Agricola Pilandro, Lombardei, Italien

Weißherbst

Durbacher Kochberg 0,75 l 26,00 €
 Spätburgunder Weißherbst, halbtrocken
 Qualitätswein
 Durbacher Winzergenossenschaft, Baden

Rot

Edition „Hotel Ochsen“ 0,75 l 26,00 €
 Lemberger trocken
 Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete
 Weingärtner Brackenheim, Württemberg

Matura 0,75 l 34,00 €
 Rotwein Cuvée, trocken
 Weingut Studier, Ellerstadt, Pfalz

Gran Oristan 0,75 l 34,00 €
 Gran Reserva
 Bodegas Lozano, Spanien
 Der Wein besteht aus 65 % Tempranillo und 35 % Cabernet-Sauvignon

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

Nachtzuschläge:

Sie können bei uns feiern, solange Ihr Herz begehrt. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir ab 23.00 Uhr einen Nachtzuschlag in Höhe von 150,- € bis 50 Personen pauschal zuzüglich 45,00 € pro weitere 25 Personen pro angefangener Stunde berechnen. Ab 3.00 Uhr berechnen wir einen pauschalen Nachtzuschlag in Höhe von 350,00 € pro angefangener Stunde. Berechnungsgrundlage ist die angemeldete Personenzahl einen Tag vorher. Die Nachtzuschläge enden, wenn der letzte Gast den Festraum verlassen hat.

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!*

*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

Allgemeine Informationen

Adresse: Hotel Ochsen, Bahnhofstr. 2, 75339 Höfen
Telefon: 07081 7910
Telefax: 07081 7911 00
E-Mail: info@ochsen-hoefen.de
Internet: www.ochsen-hoefen.de

Hotelzimmer: Einzelzimmer: Business, Studio, Landhaus
 Doppelzimmer: Studio, Schwarzwald, Landhaus
 Juniorsuite
 Suite „2. Heimat“ & Suite „Kiefer“ & Suite „Tanne“
Gesamtzimmeranzahl: 52
Gesamtbettenanzahl: 90

Zimmerpreise:

| | |
|--------------|-----------------------|
| Einzelzimmer | ab 92,00 € pro Person |
| Doppelzimmer | ab 71,00 € pro Person |
| Juniorsuite | 97,00 € pro Person |
| Suiten | ab 97,00 € pro Person |

Villa Commerell:

| | |
|--|--------------------|
| Doppelzimmer | 45,00 € pro Person |
| Einzelzimmer | 50,00 € pro Person |
| Einfache Ausstattung, Etagedusche & 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