

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.

Unsere besondere Getränke - Empfehlung

Enztäler Waldgeist

Waldmeistersirup,
Himbeergeist
mit Sekt aufgefüllt
0,1 l 7,50 €

Holunder-Limetten Sprizz

mit Zitrone, Minze, Soda
und Eiswürfel
- alkoholfrei -
0,25 l 6,90 €

Original Höfener Craft-Beer:

Nachtwächter Schwarzbier

untergärig gebraut,
dunkel und malzig
0,3 l – 6,80 €

Gold Ochsen Brauerei Ulm

Gold Ochsen Special

0,3 l – 4,60 € / 0,5 l – 5,80 €

Unsere Weinempfehlung

Rotwein Cuvée trocken

BIO, Weingut Dirk Wendel, Rheinhessen
Intensives Bukett von Cassis
und Sauerkirsche

0,1 l 5,20 € // 0,25 l 8,50 €

2020er Domaine Montrose Rosé

IGP Côtes de Thongue
Domaine Montrose, Langedoc
Frankreich

Flasche 0,75 l 28,00 €

Ochsenwirts Überraschungs-Menü

Für Sie von unserem Küchenteam zusammengestellt:

Als 3-Gänge-Menü

39,80 € / Person

Als 3-Gänge-Menü

44,80 € / Person

Wir wünschen Ihnen Guten Appetit.

Ihre Familie Braune & das Ochsen-Team

Aus dem Suppentopf

Tagessuppe	6,80 €
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	6,80 €
Schwäbische Hochzeitssuppe mit Maultasche, Grießklößchen, Markklößchen und Kräuterflädle	8,80 €
Wildkraftbrühe mit kleinem Gemüse und getrüffeltem Flädle	12,50 €
Brunnenkressesuppe mit gebratener Garnele	13,80 €
OHNE Garnele	10,80 €

Erlesene Vorspeisen

Gemüse Terrine mit Romerosoße und gegrillter marinierter Paprika und Pflücksalat	15,80 €
Geräucherter Skandinavischer Lachs auf Blumenkohlbrandat mit Safran-Röschen vom Blumenkohl	16,50 €
Carpaccio von Roter Beete und Sellerie mit glasiertem Wachtelbrüstchen	16,80 €
Ochsenwirts Tatar vom Weiderind unserer Hausmetzgerei Glasstetter, klassisch angemacht mit Meerrettich-Mayonnaise und Brotchips	21,50 €

Vitaminreiche Salat Variationen

Kleiner Bunter Salatteller mit Croutons und karamellisierten Kernen	7,80 €
Große bunte Salatplatte (auch vegan möglich)	16,80 €
Wahlweise:	
• „Klassisch“ mit gekochtem Schinken, Käse, gekochtem Ei	19,80 €
• Poularde mit Salsa Dip	23,80 €
• Rostbraten mit Kräuterbutter	27,80 €
• Gebratenes Lachsfilet mit Ajoli	27,80 €

Unsere „Ochsenklassiker“

Hausgemachte Schwäbische Maultaschen * mit Waldpilzen à la crème	19,80 €
Paniertes Schweine-Schnitzel „Wiener Art“ * aus dem Schweinerücken mit Pommes Frites	21,50 €
„Schwäbischer Lendchen-Teller“ * Gebratene Schweinelendchen auf Rahmchampignons mit Röstzwiebeln und hausgemachten Spätzle	28,80 €
Unser „Sieben-Schwaben-Teller“ mit Schweinelendchen, paniertem Schnitzele und Maultäschle dazu Rahmchampignons, Rahmsoße und hausgemachte Spätzle	31,80 €
Ragout vom Rotwild im RotweinsöÙle geschmort * mit sautierten Waldpilzen, Preiselbeeren, Schmand dazu hausgemachte Spätzle	31,80 €
Unser „Bürgermeister Rostbraten“ von unserer Hausmetzgerei Glasstetter gebraten mit natürlich gewachsenem Fettrand, gedämpfte Zwiebeln Kräftige Jus, hausgemachtem Maultäschle, dazu geschmelzte Spätzle	33,80 €

Exquisit „Hotel Ochsen“

Geschmortes Schweinebäckle mit confiertem Schweinebauch * mit kräftiger Rotweinjus auf Kartoffel-Chorizopüree	29,80 €
Mit Spitzmorcheln gefüllte Poulardenbrust und geschmortem Keulchen auf Sherryrahm mit Frühlingsgemüse und Kartoffel-Speckplätzchen	32,50 €
Saltimbocca vom Rotwild * mit Salbei und Luftkusschinken belegt, auf Balsamico Himbeerglace, dazu kleines Gemüse und Kartoffel-Selleriepüree	32,80 €
Medaillon vom Kalbsnüsschen mit gebackenem Kalbskopftaler auf LembergersoÙe mit Gemüseauswahl und Kartoffelknöpfle	33,50 €
Rib Eye Steak von unserer Hausmetzgerei Glasstetter mit rotem Zwiebelconfit, Gemüsegarnitur und Süßkartoffel-Pommes	35,80 €

* Bei diesen Gerichten sind kleinere Portionen möglich. 2,00 € Abzug.

Aus Flüssen, Seen und Meeren

Enztäler Schwarzwald-Forelle 29,80 €
von der Forellenzucht Klaiber aus Enzklösterle
mit Mandelbutter gebraten, dazu Kartoffele

Auf Kräutern pochierter Bachsaibling 30,80 €
von der Forellenzucht Klaiber aus Enzklösterle
mit orientalischem Couscous mit Baharat und Gurken-Minz-Dip

Hausgemachte Fischroulade mit Garnelen * 31,80 €
auf Krustentiersoße, mit Blattspinat und Pilaw-Reis

Vegetarische Gerichte

Orientalischer Gewürz Couscous * (auch vegan möglich) 19,80 €
mit gegrilltem Gemüse und Joghurt-Minz-Dip

Vegetarisches Cordon bleu „Isidor“ 23,80 €
mediterran gefüllt, mit gegrillter Paprika, Frischkäse und Feta
auf fruchtigem Tomatensugo

Hausgemachte Kartoffelroulade 24,50 €
mit Ratatouille-Gemüse und Silberberg-Käse gefüllt,
dazu gegrilltes Gemüse und gebackener Rucola

Am Tisch für Sie flambiert (nur abends bestellbar):

Rinder-Filetsteak 49,80 €
von der Hausmetzgerei Glasstetter
mit Melange Noir-Pfeffer-Mischung von Ingo Holland,
serviert mit bunter Gemüse-Garnitur der Saison
und Kartoffelkrusteln

Crêpes der Saison
„Suzette“ mit Orangenfilets und
Grand Marnier am Tisch flambiert, serviert mit Vanille-Eis

-ab 2 Personen-

pro Person 16,50 €

* Bei diesen Gerichten sind kleinere Portionen möglich. 2,00 € Abzug.