

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
und 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:

Nachwächter 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

Rosé feinherb

BIO, vegan,
Weingut Dirk Wendel, Rheinhessen
mit zarten Düften von Himbeeren
und Erdbeeren

0,1 l | 5,20 € // 0,25 l | 8,50 €

2023er Sommersemester

Cuvée von Riesling, Sauvignon blanc,
und Chardonnay
Weingut Studier, Ellerstadt, Pfalz
Fruchtig, duftig und voller Lebendigkeit

Flasche 0,75 l | 29,00 €

Ochsenwirts Überraschungs-Menü

Für Sie von unserem Küchenteam zusammengestellt:

Als 3-Gänge-Menü

39,80 € / Person

Als 4-Gänge-Menü

44,80 € / Person

Wir wünschen Ihnen Guten Appetit.

Ihre Familie Braune & das Ochsen-Team

Aus dem Suppentopf

Tagessuppe	6,80 €
Schwäbische Hochzeitssuppe mit Maultasche, Grießklößchen, Markklößchen und Kräuterflädle	8,80 €
Gazpacho Andaluz mit gebackener Rotbarbe	13,50 €
Weißer Tomatencremesuppe mit Basilikumpesto und gebratener Jakobsmuschel	14,80 €
-ohne Muschel-	11,80 €

Erlesene Vorspeisen

Kalbszünge mit grünem Spargel, Heidelbeeren und Meerrettich-Mayonnaise	14,50 €
Hausgemachte Ziegenquark-Terrine mit gegrilltem, mariniertem Gemüse	15,80 €
Variation von der Lachsforelle mit Roulade, gebeizter Lachsforelle und Kaviar	16,50 €
Carpaccio vom Weiderind unserer Hausmetzgerei Glasstetter, mit sonnengetrockneten Tomaten, Kapern, Grana Padano und gebackenem Rucola	19,80 €

Vitaminreiche Salat Variationen

Kleiner Bunter Salatteller mit Croutons und karamellisierten Kernen	7,80 €
Große bunte Salatplatte (auch vegan möglich)	16,80 €
<u>Wahlweise:</u>	
• „ 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 Tomate, Basilikum und Mozzarella überbacken	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 Rotweinsößle 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“

24 Stunden gegarte Rinder-Rip-Fingers von der Färse * mit gegrilltem Gemüse und hausgemachter Kartoffelroulade	29,50 €
Zart gebratene Poulardenbrust und gebackenes Keulchen auf Meterwurst-Tagliarini mit Brokkoliröschen, Grana Padano und gebackenem Rucola	29,80 €
Klassisches „Wiener Schnitzel“ vom Kalb * mit Kartoffel- & Gurken-Rahmsalat	31,50 €
Cordon Bleu vom Rotwild gefüllt mit Tomate, Mozzarella und Basilikum an kräftiger Rotweinsöße dazu Kräuter-Kartoffelpüree	32,80 €
Rib Eye Steak von unserer Hausmetzgerei Glasstetter mit Kräuterkruste überbacken auf Lembergersöße, dazu Gemüse garnitur und Kartoffel-Rosmaringratin	34,80 €

* 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

Gebratenes Schollenfilet „Finkenwerder Art“ * 31,80 €

auf Blattspinat, dazu Kräuter-Kartoffele

An der Haut gebratenes Zanderfilet * 32,50 €

auf gegrilltem Grünen Spargel mit Sauce Choron und Drillings Kartoffeln

Vegetarische Gerichte

Frei geschichtete Lasagne von Zucchini und Auberginen 21,50 €

mit Mozzarella und Pesto auf fruchtig-pikanter Tomatensoße

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

-ab 2 Personen-

Crêpes „Suzette“ der Saison

mit Erdbeeren und
Grand Marnier am Tisch flambiert,
serviert mit Vanille-Eis

pro Person 16,50 €

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