

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:

Nachtwächter Schwarzbier

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

Gold Ochsen Brauerei Ulm

Gold Ochsen Kellerbier naturtrüb

0,3 l – 4,60 € / 0,5 l – 5,80 €

Unsere Weinempfehlung

Rotwein Cuvée trocken

BIO, vegan,
Weingut Dirk Wendel, Rheinhessen
Intensives Bouquet von Cassis und
Sauerkirsche, kräftige Struktur
0,1 l | 5,20 € // 0,25 l | 8,50 €

2018er Matura

Rotwein Cuvée trocken von Cabernet
Sauvignon, St. Laurent, Merlot
Weingut Studier, Ellerstadt, Pfalz
Fülliger Rotwein voller Eleganz

Flasche 0,75 l | 32,00 €

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 €
Wildkraftbrühe mit Dim Sum (gefüllte, asiatische Teigtaschen)	13,50 €
Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit Kokosmilch und gebratener Jakobsmuschel ohne Jakobsmuschel (auch vegan möglich)	13,80 € 10,80 €

Erlesene Vorspeisen

Marktfrischer Feldsalat mit Kartoffel-Kräuter-Vinaigrette, karamellisierten Kürbiskernen, geschmortem Kürbis und Wildschweinschinken aus der Hausmetzgerei Glasstetter	14,80 €
Im Gemüsesud gegarte Miesmuscheln (500g) mit frischem Baguette	16,80 €
Matjestatar nach Hausfrauen Art im Brotchip mit Pflücksalat	16,80 €
Mousse vom Ziegenquark im Baumkuchenmantel mit eingelegten Kaffee-Portweifeigen	16,80 €
Hausgemachte Enten-Terrine im Lardo auf Apfel-Sellerie-Salat mit Cumberlandsoße, fermentierten Schwarzen Nüssen und kleinem Salatbukett	17,80 €

Vitaminreiche Salat Variationen

Kleiner Bunter Salatteller (auch vegan möglich) 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 in der Brühe *	19,80 €
mit geschmelzten Zwiebeln und Kartoffelsalat	
Paniertes Schweine-Schnitzel „Wiener Art“ *	21,50 €
aus dem Schweinerücken mit Pommes Frites	
„Schwäbischer Lendchen-Teller“ *	28,80 €
Gebratene Schweinelendchen auf Rahmchampignons mit Röstzwiebeln und hausgemachten Spätzle	
Unser „Sieben-Schwaben-Teller“	31,80 €
mit Schweinelendchen, paniertem Schnitzele und Maultäschle dazu Rahmchampignons, Rahmsoße und hausgemachte Spätzle	
Ragout vom Rotwild im Rotweinsößle geschmort *	31,80 €
mit sautierten Waldpilzen, Preiselbeeren, Schmand dazu hausgemachte Spätzle	
Unser „Bürgermeister Rostbraten“	33,80 €
von unserer Hausmetzgerei Glasstetter gebraten mit natürlich gewachsenem Fettrand, gedämpfte Zwiebeln Kräftige Jus, hausgemachtem Maultäschle, dazu geschmelzte Spätzle	

Exquisit „Hotel Ochsen“

Dreierlei vom Schwein	29,80 €
mit gebratenem Medaillon, gesottenem Bäckle und confiertem Bauch auf Fasssauerkraut mit Winzerin Garnitur und Schupfnudeln	
Gebratenes Hirschmedaillon *	31,50 €
mit Dörrobstsoße, Gemüse garnitur und Kartoffel-Pastinaken-Püree	
Confierte Keule von der Bauernente	32,80 €
auf Rahmwirsing und gebratenen Kartoffelplätzchen	
Rosa gebratener Kalbsrücken *	34,80 €
auf Portweinsöße mit Vanille-Fingermöhrchen und hausgemachten Mandelbällchen	
Rib Eye Steak von unserer Hausmetzgerei Glasstetter	35,80 €
mit Café de Paris - Butter überbacken auf Lembergersöße, dazu Gemüse garnitur und Kartoffel-Lauchgratin	

* 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

An der Haut gebratenes Lachsforellenfilet * 31,80 €

auf milder Gurken-Meerrettichsoße mit Forellenkaviar,
dazu Kartoffel-Pastinaken-Püree und Gemüsechips

Gebratener Loup de Mer * 33,80 €

auf Schwarzem Piemont Risotto, Weißburgundersoße
und gegrilltem Lauch

Vegetarische Gerichte

Belgische Kräuterwaffel 19,80 €

mit Schwarzwurzel-Gemüseragout

Kürbiscurry mit Kokos * (auch vegan möglich) 22,80 €

dazu Basmatireis

Vegetarisches Cordon bleu „Isidor“ 23,80 €

Panierter Kräuterpfannkuchen mit einer Kürbis-Apfelfüllung
auf Kürbissoße mit Kernen und Öl

Ochsenwirts Trüffelpasta * 25,80 €

mit Burgundertrüffel, verfeinert mit Trüffelöl

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

pro Person 16,50 €

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