

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 - Empfehlungen

Enztäler Waldgeist

Waldmeistersirup
und Himbeergeist,
mit Sekt aufgefüllt

0,1 l 7,50 €

Original Höfener Craft-Beer:

Nachwächter 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 €

Alkoholfreie Aperitifs

Holunder-Limetten Sprizz

oder

Ingwer Sprizz

mit Zitrone, Minze, Soda
und Eiswürfel

0,25 l 6,90 €

Heimat Vogelfrei

COLOR GIN

mit Tonic, Limette
und Eiswürfel

0,25 l 8,90 €

Heimat Vogelfrei SUGAR CANE „Rum“

mit Cola, Limette
und Eiswürfel

0,25 l 8,90 €

Suppen & Vorspeisen

Tagessuppe

6,80 €

Schwäbische Hochzeitssuppe

mit Maultasche, Grießklößchen, Markklößchen und Kräuterflädle

8,80 €

Kleiner Bunter Salatteller (auch vegan möglich)

mit Croutons und karamellisierten Kernen

8,80 €

Große bunte Salatplatte (auch vegan möglich)

16,80 €

Carpaccio vom Saumagen

mit marinierten, bunten Radieschen in Kräutervinaigrette
und Wildkräutersalat

15,80 €

Hauptgerichte

Paniertes Schweine-Schnitzel „Wiener Art“ * aus dem Schweinerücken mit Pommes Frites	21,50 €
Cordon Bleu Bavarian Style Schweinerücken gefüllt mit Kräuterschinken und Obazda, in der Brezelpanierung, Biersoße und Kartoffelsalat	27,80 €
„Schwäbischer Lendchen-Teller“ * Gebratene Schweinelendchen auf Rahmchampignons mit Röstzwiebeln und hausgemachten Spätzle	28,80 €
Ragout vom Rotwild im RotweinsöÙle geschmort * mit sautierten Kräuterseitlingen, 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 €

Aus Flüssen, Seen und Meeren

„Catch of the Day“ - Tagesaktuell An der Haut gebratenes Fischfilet auf gegrilltem grünem Spargel und Süßkartoffelpüree	28,50 €
Enztäler Schwarzwald-Forelle von der Forellenzucht Klaiber aus Enzklösterle mit Mandelbutter gebraten, dazu Kartoffele	29,80 €

Vegetarische Gerichte

Ochsenwirts gelbes Gemüse-Curry * mit Basmati Reis und gebackenen Cashew Kernen (vegan)	21,80 €
Vegetarisches Cordon bleu „Isidor“ Paniertes Kräuterpfannkuchen mit Fenchel-Paprika-Gemüse und Fetakäse gefüllt, auf Tomatensugo mit kleiner Gemüse garnitur und geschmorten Kirschtomaten	24,80 €

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