

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:

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 €

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

8,80 €

mit Maultasche, Grießklößchen, Markklößchen und Kräuterflädle

Kürbis-Kokos-Suppe mit Popcorn (vegan)

10,80 €

dazu gebratener Garnelenspieß

13,80 €

Kleiner Bunter Salatteller (auch vegan möglich)

8,80 €

mit Croutons und karamellisierten Kernen

Große bunte Salatplatte (auch vegan möglich)

16,80 €

Wahlweise:

- „Klassisch“ mit gekochtem Schinken, Käse, gekochtem Ei
- Poularde mit Salsa Dip

19,80 €

23,80 €

Ochsenwirts Caesar Salat Herzen

17,80 €

mit Weißbrot-Croûtons, confierte Ofentomaten
und gebratenem Garnelenspieß

Ochsenwirts Vorspeisen-Etagère

mit Spezialitäten aus dem Hause Glasstetter
und der Forellenzucht Klaißer

für 1 Person

17,80 €

für 2 Personen

29,80 €

Hauptgerichte

Hausgemachte Schwäbische Maultaschen in der Brühe * mit geschmelzten Zwiebeln und Kartoffelsalat	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 €
Ragout vom Rotwild im Rotweinsöble geschmort * mit sautierten Steinchampignons, 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 €
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust à l'Orange mit kleiner Gemüse garnitur und Kartoffelkrusteln	31,80 €
Rosa gebratenes Rib-Eye-Steak überbacken mit Café de Paris Butter an Rotweinjus, kleiner Gemüse garnitur und cremigem Kartoffel-Kürbis-Püree	36,80 €

Aus Flüssen, Seen und Meeren

Enztäler Schwarzwald-Forelle von der Forellenzucht Klaiber aus Enzklösterle mit Mandelbutter gebraten, dazu Kartoffele	29,80 €
Medaillons vom Butterfisch in Kräuteröl gebraten * nach Grenobler Art mit fein gehackten Kapern und Petersilie Weißweinsoße und Kartoffel-Lauch-Püree	31,80 €

Vegetarische Gerichte

Hokkaido-Kürbis-Risotto (vegan möglich) * Bunte Beete Chips, Haselnüsse	22,80 €
Vegetarisches Cordon bleu „Isidor“ Panierter Kräuterpfannkuchen mit Champignons, Spinat und Käse gefüllt, auf Schnittlauchsoße mit kleiner Gemüse garnitur und geschmorten Kirschtomaten	24,80 €

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