

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 7,80 €

Original Höfener Craft-Beer:
Nachtwächter Schwarzbier
untergärig gebraut,
dunkel und malzig
0,3 l – 7,20 €

Gold Ochsen Brauerei Ulm
Gold Ochsen
Kellerbier naturtrüb
0,3 l – 4,90 € / 0,5 l – 6,50 €

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 9,50 €

Heimat Vogelfrei
SUGAR CANE „Rum“
mit Cola, Limette
und Eiswürfel
0,25 l 9,50 €

Ochsenwirts Überraschungs-Menü

Für Sie von unserem Küchenteam zusammengestellt:

Als 3-Gänge-Menü
43,80 € / Person

Als 4-Gänge-Menü
49,80 € / Person

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit!

Ihre Familien Braune & das Ochsen-Team

Aus dem Suppentopf

Tagessuppe	6,80 €
Schwäbische Hochzeitssuppe mit Maultasche, Grießklößchen, Markklößchen und Kräuterflädle	8,80 €
Kürbis-Kokos-Suppe mit Popcorn (vegan) dazu gebratener Garnelenspieß	10,80 € 13,80 €
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Ochsenschwanz-Maultäschle und Chesterstange	12,80 €

Erlesene Vorspeisen

Hokkaido-Kürbis Tartar (vegan) leicht pikant abgeschmeckt an mariniertem bunte Beete Carpaccio und Wildkräutersalat	15,80 €
Glasstetters Rindfleischsülze an mariniertem bunten Beete Carpaccio, Ziegenkäsecreme und frisch geriebenem Meerrettich	16,80 €
Ochsenwirts Caesar Salat Herzen mit Weißbrot-Croûtons, confierte Ofentomaten und gebratenem Garnelenspieß	17,80 €
Ochsenwirts Vorspeisen-Etagère mit Spezialitäten aus dem Hause Glasstetter und der Forellenzucht Klaiber	für 1 Person 17,80 € für 2 Personen 29,80 €

Vitaminreiche Salat Variationen

Kleiner Bunter Salatteller (auch vegan möglich) mit Croutons und karamellisierten Kernen	8,80 €
Große bunte Salatplatte (auch vegan möglich)	16,80 €

Wahlweise:

- **„Klassisch“ mit gekochtem Schinken, Käse, gekochtem Ei** **19,80 €**
- **Ochsenwirts Sandwich mit gekochtem Kräuterschinken und Käse** **21,80 €**
- **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 Rotweinsöble geschmort * 31,80 €
mit sautierten Steinchampignons, 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“

Duo vom Schwein * 29,80 €
mit gegrilltem Schweinebauch und geräuchertem Bäckle
in kräftiger Rotweinjus auf Fasssauerkraut und gebratenen Schupfnudeln

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust à l'Orange 31,80 €
mit kleiner Gemüse garnitur und Kartoffelkrusteln

Rosa gebratener Lammrücken 34,80 €
gratiniert mit Kürbis-Kräuter-Kruste, an Portweinsoße
Selleriepüree, Speckbohnen und Polentabrot

Rosa gebratenes Rib-Eye-Steak überbacken mit Café de Paris Butter 36,80 €
an Rotweinjus, kleiner Gemüse garnitur und cremigem Kartoffel-Kürbis-Püree

*** 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 Enzklosterle
mit Mandelbutter gebraten, dazu Kartoffele

Medaillons vom Butterfisch in Kräuteröl gebraten *

31,80 €

nach Grenobler Art mit fein gehackten Kapern und Petersilie
Weißweinsosse und Kartoffel-Lauch-Püree

Vegetarische Gerichte

In Butterschmalz gebratenes Polentabrot *

21,80 €

auf Rahm-Porree, Hobelkäse und buntem Karotten-Gemüse

Hokkaido-Kürbis-Risotto (vegan möglich) *

22,80 €

Bunte Beete Chips, Haselnüsse

Gebratene Kartoffel-Pilz-Roulade *

23,80 €

auf feiner Waldpilzsoße und kleiner Gemüse garnitur

Vegetarisches Cordon bleu „Isidor“

24,80 €

Panierter Kräuterpfannkuchen mit Champignons, Spinat
und Käse gefüllt, auf Schnittlauchsoße mit kleiner Gemüse garnitur
und geschmorten Kirschtomaten

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 17,50 €

Empfehlung:

Unsere Pâtisserie hat noch eine kleine tagesaktuelle Dessertauswahl für Sie gezaubert.
Fragen Sie einfach bei unserem Service-Team nach.

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