

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 €

Holunder-Limetten Sprizz

oder
Ingwer Sprizz
mit Zitrone, Minze, Soda
und Eispulpe
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 €

Alkoholfreie Aperitifs

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 bunten 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 für 2 Personen
	17,80 € 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 * mit geschmolzenen 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 €
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 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 geschmolzte Spätzle	33,80 €

Exquisit „Hotel Ochsen“

Duo vom Schwein * mit gegrilltem Schweinebauch und geräuchertem Bäckle in kräftiger Rotweinjus auf Fasssauerkraut und gebratenen Schupfnudeln	29,80 €
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust à l'Orange mit kleiner Gemüsegarnitur und Kartoffelkrusteln	31,80 €
Rosa gebratener Lammrücken gratiniert mit Kürbis-Kräuter-Kruste, an Portweinsoße Selleriepüree, Speckbohnen und Polentabrot	34,80 €
Rosa gebratenes Rib-Eye-Steak überbacken mit Café de Paris Butter an Rotweinjus, kleiner Gemüsegarnitur und cremigem Kartoffel-Kürbis-Püree	36,80 €

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

Aus Flüssen, Seen und Meeren

Enztäler Schwarzwald-Forelle von der Forellenzucht Klaiber aus Enzklösterle mit Mandelbutter gebraten, dazu Kartoffe	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

In Butterschmalz gebratenes Polentabrot * auf Rahm-Porree, Hobelkäse und buntem Karotten-Gemüse	21,80 €
Hokkaido-Kürbis-Risotto (vegan möglich) * Bunte Beete Chips, Haselnüsse	22,80 €
Gebratene Kartoffel-Pilz-Roulade * auf feiner Waldpilzsoße und kleiner Gemüsegarnitur	23,80 €
Vegetarisches Cordon bleu „Isidor“ Paniert Kräuterpfannkuchen mit Champignons, Spinat und Käse gefüllt, auf Schnittlauchsoße mit kleiner Gemüsegarnitur und geschmorten Kirschtomaten	24,80 €

Am Tisch für Sie flambeiert (nur abends bestellbar):

Rinder-Filetsteak von der Hausmetzgerei Glasstetter mit Melange Noir-Pfeffer-Mischung von Ingo Holland, serviert mit bunter Gemüse-Garnitur der Saison und Kartoffelkrusteln	49,80 €
Crépes „Suzette“ der Saison mit Orangenfilets und Grand Marnier am Tisch flambeiert, serviert mit Vanille-Eis	-ab 2 Personen- 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.