

## 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 €

### 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 19,80 €
- Poularde mit Salsa Dip 23,80 €

**Ochsenwirts Caesar Salat Herzen** 17,80 €  
mit Weißbrot-Croûtons, confierte Ofentomaten  
und gebratenem Garnelenspieß

**Ochsenwirts Vorspeisen-Etagère** für 1 Person 17,80 €  
mit Spezialitäten aus dem Hause Glasstetter für 2 Personen 29,80 €  
und der Forellenzucht Klaiber

## Hauptgerichte

<b>Hausgemachte Schwäbische Maultaschen in der Brühe *</b> mit geschmelzten Zwiebeln und Kartoffelsalat	<b>19,80 €</b>
<b>Paniertes Schweine-Schnitzel „Wiener Art“ *</b> aus dem Schweinerücken mit Pommes Frites	<b>21,50 €</b>
<b>„Schwäbischer Lendchen-Teller“ *</b> Gebratene Schweinelendchen auf Rahmchampignons mit Röstzwiebeln und hausgemachten Spätzle	<b>28,80 €</b>
<b>Ragout vom Rotwild im Rotweinsöble geschmort *</b> mit sautierten Steinchampignons, Preiselbeeren, Schmand dazu hausgemachte Spätzle	<b>31,80 €</b>
<b>Unser „Bürgermeister Rostbraten“ von unserer Hausmetzgerei Glasstetter</b> gebraten mit natürlich gewachsenem Fettrand, gedämpfte Zwiebeln Kräftige Jus, hausgemachtem Maultäschle, dazu geschmelzte Spätzle	<b>33,80 €</b>
<b>Rosa gebratene Barbarie Entenbrust à l'Orange</b> mit kleiner Gemüse garnitur und Kartoffelkrusteln	<b>31,80 €</b>
<b>Rosa gebratenes Rib-Eye-Steak überbacken mit Café de Paris Butter</b> an Rotweinjus, kleiner Gemüse garnitur und cremigem Kartoffel-Kürbis-Püree	<b>36,80 €</b>

## Aus Flüssen, Seen und Meeren

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

## Vegetarische Gerichte

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

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