

## 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
- 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**

<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 Rotweinsößle 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 Weißweinsöße 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.**