

***Herzlich Willkommen  
Im Hotel Ochsen in Höfen an der Enz***

***Ihr Familienhotel mit 250 jähriger Tradition.  
Das Tor zum Schwarzwald.***



**Unsere Räume – Ihre Möglichkeiten**

**12 exklusive Räume im Haupthaus:**  
für 10 bis 140 Personen

Feste und Feierlichkeiten aller Art  
mit garantiertem Wohlfühl – Ambiente

**Jugendstil - Villa Commerell:**

Feierlichkeiten bis 70 Personen  
Standesamt, eigene Terrasse  
Domäne Eingangshalle und Speisesaal

**Romantischer Garten und Park:**

Verschiedene Bereiche für jeden Anlass  
Trauung im Freien  
Sekttempfang oder Nachmittagskaffee  
mit Spielplatz, idyllischer Bepflanzung und viel Flair

**Für Ihre persönliche Beratung nach Vereinbarung stehen wir Ihnen  
gerne zur Verfügung:**

**Tel.: 07081-7910  
info@ochsen-hoefen.de**

**Ihr Bankett-Team des Hotel Ochsen**

Meisterhaft für Sie von  
unseren Küchenmeistern  
gezaubert, in unseren  
Räumlichkeiten für Ihre  
Feierlichkeiten oder  
Seminare.

Enztal

Eyach

Jägerstüble

Uhrenstüble

Flösserstüble

Wildbad

Eiberg

Heuberg

Enzblick

Meistern

Feldberg

Sommerberg

Großer Festsaal

## Menüvorschläge

*Zum Aperitif empfehlen wir . . .*

### für deftige Gaumen

Hausgemachte Schinkenhörnchen

Vegetarischer Lauchkuchen

Quiche Lorraine

*Stück 3,90 €*

Strauchtomaten Tartelette mit Schwarzwälder Bergkäse

*Stück 3,90 €*

Ailleron (Geflügel-Flügel) mit Asia-Dip

*Stück 3,90 €*

Unsere Fischkrusteln in Brickteig mit Dip

*Stück 4,20 €*

### für den süßen Gaumen

Bergsteigerle

*Stück 3,70 €*

Petit Four

*Stück 4,20 €*

Tartelette von frischen Beeren

*Stück 4,20 €*

Meisterhaft für Sie von  
unseren Küchenmeistern  
gezaubert, in unseren  
Räumlichkeiten für Ihre  
Feierlichkeiten oder  
Seminare.

Enztal

Eyach

Jägerstüble

Uhrenstüble

Flösserstüble

Wildbad

Eiberg

Heuberg

Enzblick

Meistern

Feldberg

Sommerberg

Großer Festsaal

## Menü 1

### **Unsere Hochzeitssuppe**

Kräftige Rinderbrühe mit Grießklößchen,  
Kräuterflädle und Maultäschle

\*\*\*

### **Schweinelendchen im Flädlemantel**

Schwäbische Rahmsoße, Gemüseauswahl  
Kartoffelkrusteln und hausgemachte Spätzle

\*\*\*

**Schwarzwälder Kirschwasser-Eisbömble**  
mit marinierten Schattenmorellen

**53,80 € / Person**

## Menü 2

### **Badische Grünkernsuppe**

mit Frühlingslauch

\*\*\*

### **Zweierlei vom Maishähnchen**

mit zart gebratener Brust und geschmortem Medaillon  
im Champignonsöble,  
Gemüseauswahl, Kartoffelkroketten und Bandnudeln

\*\*\*

**Ochsenwirts Panna cotta**  
auf Soßenspiegel und frischen Früchten

**54,80 € / Person**

Meisterhaft für Sie von  
unseren Küchenmeistern  
gezaubert, in unseren  
Räumlichkeiten für Ihre  
Feierlichkeiten oder  
Seminare.

Enztal

Eyach

Jägerstüble

Uhrenstüble

Flösserstüble

Wildbad

Eiberg

Heuberg

Enzblick

Meistern

Feldberg

Sommerberg

Großer Festsaal

## Menü 3

**Winzerinsalat**  
im Walnuss-Dressing  
mit Speck, Kracherle und Weintrauben

\*\*\*

**Rosa gebratenes Medaillon vom Kalbsnüßchen**  
mit zartem Ragout fin und Sauce Hollandaise,  
Gemüseauswahl, Kartoffelkrusteln und Spätzle

\*\*\*

**Früchte-Traum**  
mit Beerengrütze im Glas, gefülltem Tartelette und Sorbet

**64,80 € / Person**

## Menü 4

**Bunte Blattsalate und Rucola**  
im Oliven-Balsamicodressing  
mit Hobelkäse, Padano-Chips und Rosmarintomaten

\*\*\*

**Medaillon vom Moosalbtaler Rinderrücken**  
mit geschmortem Ochsenbäckleragout in Lembergersoße  
Gemüsetaler, Kartoffelknöpfe und Spätzle

\*\*\*

**Karamellierte Apfeltarte**  
mit weißem Zimteis

**65,80 € / Person**

Meisterhaft für Sie von  
unseren Küchenmeistern  
gezaubert, in unseren  
Räumlichkeiten für Ihre  
Feierlichkeiten oder  
Seminare.

Enztal

Eyach

Jägerstüble

Uhrenstüble

Flösserstüble

Wildbad

Eiberg

Heuberg

Enzblick

Meistern

Feldberg

Sommerberg

Großer Festsaal

## Menü 5

**Tomatenvariation**  
mit Mousse im Glas, Garnelen, Büffel-Mozzarella, Pesto und  
Rosmarintomaten

\*\*\*

**Rahmsüpple von jungem Lauch**  
mit Schwarzbrotkracherle

\*\*\*

**Schwarzwälder Kalbschnitzele**  
mit Rauke und luftgetrocknetem Schinken,  
Süßweinsauce, Gemüseauswahl,  
Schupfnudeln und grüne Nudeln

\*\*\*

**Ochsenwirts Tiramisu**

**69,80 € / Person**

## Menü 6

**Ochsenwirts Fischvorspeise**  
auf der Etagere

\*\*\*

**Minestrone**  
vom Kalbstafelspitz

\*\*\*

**Tournedo vom Rinderfilet**  
**mit geschmorter Rinderroulade**  
in Rotweinsauce  
buntes Mischgemüse, Kartoffelbrei und Spätzle

\*\*\*

**Rund um die Schokolade**  
zweierlei Mousse, lauwarmes Törtchen, Sorbet,  
Trüffel und Canache

**84,80 € / Person**

Meisterhaft für Sie von  
unseren Küchenmeistern  
gezaubert, in unseren  
Räumlichkeiten für Ihre  
Feierlichkeiten oder  
Seminare.

Enztal

Eyach

Jägerstüble

Uhrenstüble

Flösserstüble

Wildbad

Eiberg

Heuberg

Enzblick

Meistern

Feldberg

Sommerberg

Großer Festsaal

## Menü 7

### **Carne crudo**

Tatar und Carpaccio vom Kalbsrücken  
in Oliven-Limonenmarinade

\*\*\*

### **Klare Steinpilzsuppe**

unter der Blätterteighaube

\*\*\*

**Gegrilltes Rotbarbenfilet mit Garnelen-Crepinette**  
auf Zitronengras-Soße und Kaiserschoten

\*\*\*

### **Granité von rosa Winzersekt**

\*\*\*

**Rehrücken am Stück gebraten**  
mit Valrhona-Burgundersoße,  
sautierten Pilzen, Gemüseauswahl  
und Schupfnudeln

\*\*\*

**Mango-Törtchen im Baumkuchenmantel**  
mit Himbeermark und Sorbet

**109,80 € Person**

Meisterhaft für Sie von  
unseren Küchenmeistern  
gezaubert, in unseren  
Räumlichkeiten für Ihre  
Feierlichkeiten oder  
Seminare.

Enztal

Eyach

Jägerstüble

Uhrenstüble

Flösserstüble

Wildbad

Eiberg

Heuberg

Enzblick

Meistern

Feldberg

Sommerberg

Großer Festsaal

## Vorspeisen

|                                                                                                        |                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Gemischter Salatteller</b>                                                                          | <b>9,80 €</b>  |
| mit angemachten Rohkostsalaten und Blattsalaten im Hausdressing                                        |                |
| <b>Marinierte Rispentomaten mit Büffel-Mozzarella, Basilikum und Oliven-Balsamicodressing</b>          | <b>15,80 €</b> |
| <b>Bunte Blattsalate und Rucola</b>                                                                    | <b>15,80 €</b> |
| mit Käseblume, Früchten und Grapefruit-Öl                                                              |                |
| <b>Gebratener Ziegenkäse mit luftgetrocknetem Schinken, an gemischten Blattsalaten und Quittensenf</b> | <b>17,80 €</b> |
| <b>Hausgemachte Melonensülze in weißem Portwein</b>                                                    | <b>17,80 €</b> |
| mit luftgetrockneten Völkersbacher Schinkenspezialitäten und Feigensenf                                |                |
| <b>Tellersülze von Enztaler Lachsforellen</b>                                                          | <b>18,50 €</b> |
| mit Limonenschmand und lila Kartoffel-Chips                                                            |                |
| <b>Hausgemachte Wachtelroulade mit Gänseleber</b>                                                      | <b>19,80 €</b> |
| Apfel-Selleriesalat mit Schwarzen Nüssen und Johannisbeersoße                                          |                |

## Suppen

|                                              |                |
|----------------------------------------------|----------------|
| <b>Rinderkraftbrühe</b>                      | <b>8,80 €</b>  |
| mit Kräuterflädle                            |                |
| <b>Champignoncremesuppe</b>                  | <b>9,50 €</b>  |
| mit Pilzcrostini                             |                |
| <b>Klare Tomatenkraftbrühe</b>               | <b>10,80 €</b> |
| mit Topfenklößchen und Basilikum             |                |
| <b>Klare Ochsenschwanzsuppe</b>              | <b>13,50 €</b> |
| mit Sherry und Käsestange                    |                |
| <b>Cappuccino von Curry und Zitronengras</b> | <b>13,80 €</b> |
| mit gebratener Garnele                       |                |

Meisterhaft für Sie von  
unseren Küchenmeistern  
gezaubert, in unseren  
Räumlichkeiten für Ihre  
Feierlichkeiten oder  
Seminare.

Enztal  
Eyach  
Jägerstüble  
Uhrenstüble  
Flösserstüble  
Wildbad  
Eiberg  
Heuberg  
Enzblick  
Meistern  
Feldberg  
Sommerberg  
Großer Festsaal



## Warme Vorspeisen und Zwischengerichte

|                                                                                                           |                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Cremiges Risotto</b><br>mit Shiitake-Pilzen, Pinienkerne und Hobelkäse                                 | <b>13,80 €</b> |
| <b>Salsicciakugeln mit Tomaten-Basilikum-Sugo</b><br>und grünen Nudeln                                    | <b>14,50 €</b> |
| <b>Frisch geräuchertes Lachsforellenfilet</b><br>mit Grünkern und Radieschen auf leichter Meerrettichsoße | <b>15,80 €</b> |
| <b>Lauwarmer Berglinsensalat</b><br>mit gebratenem Zanderfilet und Papadums                               | <b>17,50 €</b> |

## Hauptgerichte

|                                                                                                                                                                   |                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Gefüllte Putenröllchen</b><br>mit Ricotta und Blattspinat, auf MarsalasöÙe<br>Bandnudeln, Kartoffelkräpfen und Gemüseauswahl                                   | <b>29,80 €</b> |
| <b>Am Stück gebratenes Schweinelendchen</b><br>mit „Mélange Noir“-Pfeffermischung auf ThymiansöÙe<br>Gemüse-Kladderadatsch, Kartoffelknöpfle und Spätzle          | <b>32,80 €</b> |
| <b>Kalbsrückensteak unter der Walnuss-Kruste</b><br>mit PortweinsöÙe, Gemüseauswahl und Maronenschupfnudeln                                                       | <b>36,80 €</b> |
| <b>Rib-Eye-Steak vom Moosalbtaler Rinderrücken</b><br>mit Sauce Bearnaise, Ofentomaten, Gemüseauswahl<br>und Kartoffelgratin                                      | <b>37,80 €</b> |
| <b>Trio vom Rinderfilet, Schweinelendchen und<br/>Putenmedaillon</b><br>auf Rotwein-SchalottensoÙe, Kräuterbutter, Gemüsebukett,<br>Kartoffelkrusteln und Spätzle | <b>41,80 €</b> |
| <b>Tournedo vom Rinderfilet mit Gänseleber<br/>und 24 -Stunden gegarter Ochsenhaxe</b><br>im Gewürz-Sud, Gemüseauswahl,<br>Kartoffelplätzchen und Bäckernudeln    | <b>49,80 €</b> |

Meisterhaft für Sie von  
unseren Küchenmeistern  
gezaubert, in unseren  
Räumlichkeiten für Ihre  
Feierlichkeiten oder  
Seminare.

Enztal  
Eyach  
Jägerstüble  
Uhrenstüble  
Flösserstüble  
Wildbad  
Eiberg  
Heuberg  
Enzblick  
Meistern  
Feldberg  
Sommerberg  
Großer Festsaal



## Dessert

|                                                                                                |                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Kirschwassercrème im Baumkuchenmantel</b><br>mit marinierten Schattenmorellen               | <b>9,90 €</b>  |
| <b>Hausgemachtes Sauerrahmeis</b><br>in der Mandelhülle mit frischen Früchten und Himbeermark  | <b>11,50 €</b> |
| <b>Mousse von weißer und zartbitterer Schokolade</b><br>mit frischen Früchten auf Soßenspiegel | <b>11,80 €</b> |
| <b>Lauwarmer Traubenstrudel</b><br>mit Weinbeerenragout, Tresterschaum und Riesling-Rahmeis    | <b>12,80 €</b> |
| <b>Gratiniertes Limonen-Parfait</b><br>im Früchtekranz auf Soßenspiegel                        | <b>12,80 €</b> |

## Spätimbiss

**Curry-Wurst "Classic" mit Brötchen**  
9,80 € pro Person

**Hausgemachtes Fleischkühle**  
mit Schwäbischem Kartoffelsalat  
10,90 € pro Person

**Hausgemachte Gulaschsuppe**  
mit Brot- und Brötchenauswahl  
10,90 € pro Person

**Gemischte Schinken-Käseplatte**  
mit Früchten und Brotauswahl  
16,80 € pro Person

Meisterhaft für Sie von  
unseren Küchenmeistern  
gezaubert, in unseren  
Räumlichkeiten für Ihre  
Feierlichkeiten oder  
Seminare.

Enztal  
Eyach  
Jägerstüble  
Uhrenstüble  
Flösserstüble  
Wildbad  
Eiberg  
Heuberg  
Enzblick  
Meistern  
Feldberg  
Sommerberg  
Großer Festsaal

Lassen Sie sich durch unsere Vorschläge kulinarisch inspirieren!

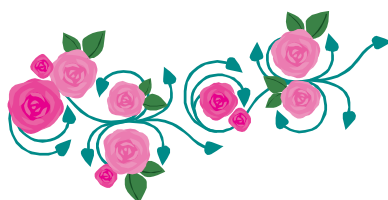
Die für Sie zusammengestellten Menüs und flexiblen Bausteine zeigen nur eine Auswahl unserer Möglichkeiten, die Ihnen im Übrigen ganzjährig zur Verfügung steht. Selbstverständlich variieren und ergänzen wir saisonal und gehen gern auf Ihre individuellen Wünsche ein.

Wir freuen uns über jeden Wunsch,  
kreative Anregungen und Ideen von Ihnen!

Alle Preise pro Person incl. gültiger Mehrwertsteuer.

**Die Gerichte aus diesen Menüvorschlägen bereiten wir gerne  
bei Veranstaltungen ab 15 Personen für Sie zu.**

*Mit uns wird Ihr Tag zum schönsten Tag!*



**Für Ihre persönliche Beratung nach Vereinbarung  
stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:**

**07081 - 7910**

**Ihr Bankett-Team des Hotel Ochsen**

*Meisterhaft für Sie von  
unseren Küchenmeistern  
gezaubert, in unseren  
Räumlichkeiten für Ihre  
Feierlichkeiten oder  
Seminare.*

*Enztal  
Eyach  
Jägerstüble  
Uhrenstüble  
Flösserstüble  
Wildbad  
Eiberg  
Heuberg  
Enzblick  
Meistern  
Feldberg  
Sommerberg  
Großer Festsaal*

**Ein kleiner Auszug aus unserer  
Aperitif-, Getränke- und Weinkarte**

**Sekt:**

|                                               |        |         |
|-----------------------------------------------|--------|---------|
| Flasche Sekt Cuvée Schlosskellerei Affaltrach | 0,75 l | 35,00 € |
| Flasche Sekt Rosé Schlosskellerei Affaltrach  | 0,75 l | 38,00 € |

Auf Wunsch verfeinern wir Ihnen den Sekt  
gerne mit einem feinen Likör.

**Spritziger Aperitif:**

|                   |        |        |
|-------------------|--------|--------|
| Lillet Wild Berry | 0,25 l | 8,90 € |
| Sommerschorle     | 0,25 l | 7,50 € |

**Aperitif alkoholfrei:**

|                    |        |        |
|--------------------|--------|--------|
| Red Sun            | 0,10 l | 6,50 € |
| Russian Wild Berry | 0,25 l | 7,90 € |

**Softdrinks:**

|                                |        |        |
|--------------------------------|--------|--------|
| Cola , Fanta, Spezi            | 0,20 l | 3,80 € |
| Cola , Fanta, Spezi            | 0,40 l | 5,50 € |
| Teinacher Gourmet medium/still | 0,75 l | 7,80 € |
| Saftschorle                    | 0,20 l | 3,80 € |
| Saftschorle                    | 0,40 l | 5,50 € |
| Pils                           | 0,30 l | 4,50 € |
| Export, Radler                 | 0,50 l | 5,80 € |
| Hefeweizen                     | 0,50 l | 5,80 € |
| Tasse Kaffee                   |        | 3,80 € |
| Cappuccino                     |        | 4,80 € |
| Espresso                       |        | 3,50 € |

Meisterhaft für Sie von  
unseren Küchenmeistern  
gezaubert, in unseren  
Räumlichkeiten für Ihre  
Feierlichkeiten oder  
Seminare.

Enztal

Eyach

Jägerstüble

Uhrenstüble

Flösserstüble

Wildbad

Eiberg

Heuberg

Enzblick

Meistern

Feldberg

Sommerberg

Großer Festsaal

## Unsere Bankettweine:

### Weiß

**Leimener** 0,75 l 28,00 €

Weißer Burgunder, trocken  
Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete  
Weingut Adam Müller, Baden

**Grauburgunder** 0,75 l 32,00 €

Qualitätswein trocken, Weingut Georg Naegelé  
Hambach, Pfalz

**Lugana** 0,75 l 36,00 €

Denominazione di Origine Controllata  
Azienda Agricola Pilandro, Lombardei, Italien

### Weißherbst

**Durbacher Kochberg** 0,75 l 28,00 €

Spätburgunder Weißherbst, halbtrocken  
Qualitätswein  
Durbacher Winzergenossenschaft, Baden

### Rot

**Heilbronner Stiftsberg** 0,75 l 28,00 €

Lemberger trocken  
Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete  
Winzergenossenschaft Heilbronn, Württemberg

**Matura** 0,75 l 34,00 €

Rotwein Cuvée, trocken  
Weingut Studier, Ellerstadt, Pfalz

**Terre Avare** 0,75 l 34,00 €

Primitivo di Manduria  
Denominazione Di Origine Controlata  
Cantine Francesco Minini Spa Verolanuova, Italia

Meisterhaft für Sie von  
unseren Küchenmeistern  
gezaubert, in unseren  
Räumlichkeiten für Ihre  
Feierlichkeiten oder  
Seminare.

Enztal  
Eyach  
Jägerstüble  
Uhrenstüble  
Flösserstüble  
Wildbad  
Eiberg  
Heuberg  
Enzblick  
Meistern  
Feldberg  
Sommerberg  
Großer Festsaal

## Nachtzuschläge:

Sie können bei uns feiern, solange Ihr Herz begehrt. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir ab 23.00 Uhr einen Nachtzuschlag in Höhe von 250,- € bis 50 Personen pauschal zuzüglich 50,00 € pro weitere 25 Personen pro angefangener Stunde berechnen. Ab 3.00 Uhr berechnen wir einen pauschalen Nachtzuschlag in Höhe von 500,00 € pro angefangener Stunde. Berechnungsgrundlage ist die angemeldete Personenzahl einen Tag vorher. Die Nachtzuschläge enden, wenn der letzte Gast den Festraum verlassen hat.

## Unser Service:

- Zum Kaffee genießen Sie Kuchen und Torten aus eigener Herstellung, auch individuelle Geburtstags- und Hochzeitstorten
- Wir organisieren für Sie ganz nach Ihren Wünschen Blumendekorationen
- Zur Gestaltung Ihres persönlichen Rahmenprogrammes vermitteln wir Künstler, Alleinunterhalter, Live-Bands und DJs

*Kompetente Beratung und die  
perfekte Organisation und Durchführung  
Ihrer Veranstaltung  
sind uns ein besonderes Anliegen!*

*Meisterhaft für Sie von  
unseren Küchenmeistern  
gezaubert, in unseren  
Räumlichkeiten für Ihre  
Feierlichkeiten oder  
Seminare.*

*Enztal  
Eyach  
Jägerstüble  
Uhrenstüble  
Flösserstüble  
Wildbad  
Eiberg  
Heuberg  
Enzblick  
Meistern  
Feldberg  
Sommerberg  
Großer Festsaal*

## Allgemeine Informationen

**Adresse:** Hotel Ochsen, Bahnhofstr. 2, 75339 Höfen  
**Telefon:** 07081 7910  
**Telefax:** 07081 7911 00  
**E-Mail:** [info@ochsen-hoefen.de](mailto:info@ochsen-hoefen.de)  
**Internet:** [www.ochsen-hoefen.de](http://www.ochsen-hoefen.de)

**Hotelzimmer:** Einzelzimmer: Business, Studio, Landhaus  
 Doppelzimmer: Studio, Schwarzwald, Landhaus  
 Juniorsuite  
 Suite „2. Heimat“ & Suite „Kiefer“ & Suite „Tanne“  
**Gesamtzimmeranzahl: 52**  
**Gesamtbettenanzahl: 90**

**Zimmerpreise:**

|              |                        |
|--------------|------------------------|
| Einzelzimmer | ab 99,00 € pro Person  |
| Doppelzimmer | ab 75,00 € pro Person  |
| Juniorsuite  | 109,00 € pro Person    |
| Suiten       | ab 109,00 € pro Person |

**Villa Commerell:**

|                                         |                    |
|-----------------------------------------|--------------------|
| Doppelzimmer                            | 50,00 € pro Person |
| Einzelzimmer                            | 55,00 € pro Person |
| Einfache Ausstattung, Etagendusche & WC |                    |

Die Preise verstehen sich inklusive Schwarzwälder Frühstücksbüffet und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

**Parkmöglichkeiten:** kostenfreie Parkplätze direkt vor dem Haus

**Hotelausstattung:** Komfortabel, dem 4 Sterne Standard entsprechend  
 Wohlfühl-Oase, Hallenbad und Saunen für Erholung

**Für Ihre persönliche Beratung nach Vereinbarung stehen wir Ihnen  
 gerne zur Verfügung: 07081 - 7910**

**Ihre Familien Braune  
 und das Bankett-Team des Hotel Ochsen**

Meisterhaft für Sie von  
 unseren Küchenmeistern  
 gezaubert, in unseren  
 Räumlichkeiten für Ihre  
 Feierlichkeiten oder  
 Seminare.

Enztal

Eyach

Jägerstüble

Uhrenstüble

Flösserstüble

Wildbad

Eiberg

Heuberg

Enzblick

Meistern

Feldberg

Sommerberg

Großer Festsaal