

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

Zum Jubiläum 275 Jahre

Enztäler Waldgeist
Waldmeistersirup
und Himbeergeist,
mit Sekt aufgefüllt
0,1 l 7,80 €

**Schwarzwälder
Sauerkirsch-Spritz**
Sauerkirsch-Likör, Soda
mit Sekt aufgefüllt
0,25 l 9,50 €

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

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 €
Tom Kah Gai (vegan) mit gegrilltem Schweinebauch	11,80 € 13,80 €
Schaumsuppe vom Flusskrebs mit marinierten Flusskrebsen und feinem Wurzelgemüse	13,80 €

Erlesene Vorspeisen

Ochsenwirts Gemüse „Max“ (vegan) in Olivenöl geröstetes Bauernbrot mit pikanter Tomatencreme bestrichen, belegt mit mariniertem gegrilltem Gemüse, geröstete Pinienkerne und Wildkräutersalat mit gratiniertem Ziegenfrischkäse	13,80 € 17,80 €
Im Rote-Beete-Saft und Zitruszesten gebeizte Lachsforelle auf Wildkräutersalat, Blutorangenfilets, geröstete Walnüsse und Sauerrahmcreme	18,80 €
Rindertartar „Asia Style“ angemacht mit feinen Schalotten, eingelegtem roten Ingwer, geröstetem Sesam und Unagisauce, dazu gebackene Krabbenchips und Kimchi Mayonnaise	21,80 €
Ochsenwirts Vorspeisen-Etagère mit Spezialitäten aus dem Hause Glasstetter und der Forellenzucht Klaißer	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“

Angebratene hausgemachte Schwäbische Maultaschen * **19,80 €**
mit geschmelzten Zwiebeln, Kalbsjus 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 Schnitzel 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“

Gebratene Maispouardenbrust **29,80 €**
mit Marktgemüse und Bärlauchrisotto

Mediterran geschmortes Lammnüsschen **34,80 €**
im Portweinsöble, auf cremiger Kräuter-Polenta,
zweierlei gegrillte Zucchini, confierte Tomaten

Rosa gebratene Kalbsmedaillons * **36,80 €**
an Morchel-Jus, glasiertem Frühlingsgemüse
und hausgemachte Kartoffelknöpfe

Rosa gebratenes Rib-Eye-Steak „Strindberg“ **37,80 €**
überbacken mit einer Zwiebel-Senfkruste auf Dijon-Senfsöble
mit gegrilltem grünem Spargel und in Butter geröstete Brezelschnitte

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

Aus Flüssen, Seen und Meeren

Enztäler Schwarzwald-Forelle „Müllerin Art“ 29,80 €
von der Forellenzucht Klaiber aus Enzklösterle
dazu Kartoffele

Gegrillter Butterfisch unter der Tomatenkruste * 31,80 €
auf Tomaten-Zucchini Gemüse mit hausgemachten Kartoffelknöpfe

Vegetarische Gerichte

Gebratene Kartoffel-Thymian-Knöpfe * 21,50 €
geschwenkt durch kräftiges Tomatensugo
mit frisch geriebenem Parmesan

Ochsenwirts buntes Linsencurry (vegan) * 22,80 €
mit frischem Marktgemüse und gebackenen Papadams

In Butterschmalz gebratene Brezelschnitte * 23,80 €
auf feinem Waldpilzragout mit Kräutern und Frischkäse verfeinert
dazu geschmorte Ofentomaten

Vegetarisches Cordon bleu „Isidor“ 24,80 €
Panierter Kräuterpfannkuchen mit gegrillter Paprika und
Feta Käse gefüllt, auf Tomatensugo mit kleiner Gemüse garnitur

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 Erdbeeren 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.