

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.

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 €

Suppen & Vorspeisen

Tagessuppe **6,80 €**

Schwäbische Hochzeitssuppe **8,80 €**

mit Maultasche, Grießklößchen, Markklößchen und Kräuterflädle

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 Gemüse „Max“ (vegan) **13,80 €**

in Olivenöl geröstetes Bauernbrot mit pikanter Tomatencreme bestrichen,
belegt mit mariniertem gegrilltem Gemüse, geröstete Pinienkernen und Wildkräutersalat
mit gratiniertem Ziegenfrischkäse **17,80 €**

Rindertartar „Asia Style“ **21,80 €**

angemacht mit feinen Schalotten, eingelegtem roten Ingwer, geröstetem Sesam
und Unagisauce, dazu gebackene Krabbenchips und Kimchi Mayonnaise

Hauptgerichte

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

Gebratene Maispoulardenbrust 29,80 €
mit Marktgemüse und Bärlauchrisotto

Unser „Bürgermeister Rostbraten“ 33,80 €
von unserer Hausmetzgerei Glasstetter
gebraten mit natürlich gewachsenem Fettrand, gedämpfte Zwiebeln
Kräftige Jus, hausgemachtem Maultäschle, dazu geschmelzte Spätzle

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

Aus Flüssen, Seen und Meeren

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

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

Vegetarische Gerichte

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

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

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.*