

## ***Unsere Aperitif-Empfehlungen***

### **Enztaler Waldgeist**

Waldmeister-Sirup  
mit einem Schuss  
Himbeergeist, und  
mit Sekt aufgefüllt

0,1 l | 4,90 €



**“Aperol Sprizz“**  
Aperol mit Prosecco  
Spritzer Soda und Eis,  
Orangenscheibe

Glas 4,80 €



**Alkoholfreier „Josef“**  
Orangensaft mit einem  
Schuß Grenadine und  
Tonic Water aufgefüllt

0,1 l | 3,90 €

## **Erlesene Vorspeisen**

### ***Variationen von Rohkost und Blattsalaten***

selbst zusammengestellt an unserem Salatbüffet

4,50 €

### ***Bunte Blattsalate mit***

geschmortem Kürbis, Ofentomaten und  
Schwarzwälder Bergkäse

7,80 €

### ***Hausgebeizter Lachs mit***

Kartoffelbasterle, Kaviarcreme und  
kleinem Salat

11,80 €

### ***Carpaccio vom Moosalbtaler Rinderfilet***

mit Olivenöl, Hobelkäse und Balsamico-Essig

12,80 €

### ***Ochsenwirt`s frisches Tatar vom Weiderind***

mit Sardellen, Kapern, Schalotten, Eigelb, Essiggurke  
und Gewürzen angemacht, dazu Bauernbrot

**Kleine Portion 14,80 €**  
**Normale Portion 19,80 €**

## **Aus dem Suppentopf**

**Schwäbische Hochzeitssuppe** 5,50 €  
mit Maultäschle- Griessklößle- Kräuterflädle

**Kürbis-Rahmsüpple mit** 5,80 €  
Kernöl und gerösteten Kernen

**Badische Schnecken-Rahmsuppe** 7,50 €

## **Unsere Ochsenklassiker**

**Hausgemachte Schwäbische Maultaschen** 13,80 €  
mit Strauchtomaten, jungem Lauch und Käse überbacken,  
dazu bunte Salatauswahl

**Hirschragout im Rotweinsößle,** 16,80 €  
mit Preiselbeeren und Pilzen, dazu  
hausgemachte Spätzle und bunte Salat-Auswahl

**Paniertes Jungschweine-Schnitzel** 12,80 €  
mit pommes frites und bunte Salat-Auswahl

**Unser „Sieben-Schwaben-Teller“** 16,80 €  
mit Schweinelendchen, paniertem Schnitzele und  
gebratenem Maultäschle an Pilz-Rahmsößle,  
hausgemachte Spätzle und bunte Salat-Auswahl

**„Schwäbischer Lendchen-Teller“:** 17,80 €  
Gebratene Schweinelendchen auf Rahmchampignons  
mit Röstzwiebeln, dazu hausgemachte Spätzle  
und bunte Salat-Auswahl

**Unser „Bürgermeister Rostbraten“** 18,50 €  
mit gedämpften Zwiebeln, gebratenem Maultäschle,  
gerösteten Buabaspitzle und bunte Salat-Auswahl

## **Exquisit „Hotel Ochsen“**

<b><i>Kalbsnierle vom Grill „Sauer“</i></b>	<b>16,80 €</b>
mit Speck, Champignons, Tomate und Gewürzgurke, dazu Bratkartoffeln und bunte Salate vom Büffet	
<b><i>Rosa gebratene Entenbrust</i></b>	<b>17,50 €</b>
auf Orangensoße, mit Kartoffelkrusteln und Gemüseauswahl	
<b><i>Rehschnitzel und hausgemachte Reh-Maultäschle</i></b>	<b>18,80 €</b>
in Wacholder-Rahmsoße mit sautierten Pilzen, Preiselbeer-Quittenkompott , dazu hausgemachte Spätzle und bunte Salate vom Büffet	
<b><i>Schwarzwälder Kalbsschnitzele mit</i></b>	<b>18,50 €</b>
Rauke und luftgetrocknetem Schinken, dazu Kartoffelknöpfe und Gemüse garnitur	
<b><i>Rib-Eye-Steak vom Moosalbtaler Rinderrücken</i></b>	<b>19,80 €</b>
„Café de Paris“ mit Kartoffelgratin und Gemüseauswahl	

## **Aus Flüssen, Seen und Meeren**

<b><i>Köhler-Fischfilet gebacken</i></b>	<b>12,80 €</b>
mit Remouladensoße, Kartoffele und Salat-Auswahl	
<b><i>Zanderfilet an der Haut gebraten</i></b>	<b>17,80 €</b>
mit Pfefferspitzkraut und Kartoffelgebäck	
<b><i>Gebratenes Lachsfilet mit</i></b>	<b>18,50 €</b>
hausgemachten Hechtklößchen auf Gemüsesockel, mit Fischesahne und Kartoffele	
<b><i>Ochsenwirt`s Feine Fischauswahl</i></b>	<b>21,50 €</b>
in Weißburgundersoße auf Gemüsebeet und Basmati-Reis	

## **Leicht und Lecker** **Vegetarische Vollwertgerichte**

**Spaghetti mit Hobelkäse** 8,80 €  
und provencalischer Tomatensoße

**Kartoffelknöpfe mit** 12,50 €  
Hobelkäse, Ofentomaten, gebackenem Rucola  
und Gemüse garnitur

**Vegetarisches Cordon Bleu „Isidor“** 12,50 €  
mit Blattspinat, Champignons und Bergkäse  
auf Schnittlauchsoße

**Überbackene Grünkern-Krautwickel** 12,80 €  
mit Bergkäse, auf Tomatensoße und Gemüse garnitur



## **Flambiertes und Tranchiertes**

### **Am Tisch vorgelegt:**

**- ab 2 Personen**

#### **„Ochsen-Genießer- Platte“:**

Gegrillte Filets vom Rind – Jungschwein – Putenbrust - Milchlamm-Filet, garniert mit Partywürstchen, Rührei und Pilze, dazu marktfrische Gemüse, Kroketten, hausgemachte Spätzle, pommes frites und bunte Salat-Auswahl

**Preis pro Person 22,50 €**

### **Am Tisch tranchiert**

**-für 2 Personen**

#### ***Doppeltes Rumpsteak „ Entrecôte double“ vom Moosalbtaler Weiderind***

mit natürlichem Fettrand, saftig und rosa gebraten, serviert mit Burgundersoße, Rotwein-Butter, Gemüse-Auswahl und feinem Kartoffelgratin

**Preis pro Person 22,80 €**

### **Am Tisch flambiert**

#### ***Rinder-Filetsteak “Melange Noir”***

mit schwarzer Pfeffer-Mischung von Ingo Holland, serviert mit bunter Gemüse-Auswahl der Saison und Kartoffelkrusteln

**Preis pro Person 24,00 €**

### **Das Besondere Dessert**

***ab 2 Personen***

#### **„Crêpes Suzette“**

#### **am Tisch flambierte kleine Pfannküchle**

mit feiner Orangensoße, serviert mit zartem Vanille-Eis

**Pro Person 9,50 €**

## **Herzhaftes für den Hunger zwischendurch**

<b>Frisches Landbrot belegt nach Ihrer Wahl</b> mit Käse, Wurst, Salami, Schinken geräuchert oder roh	<b>7,50 €</b>
<b>Schwäbischer Wurstsalat</b> mit Lyoner- und Griebenwurst oder <b>Schweizer Wurstsalat</b> mit Lyoner, Käse und Landbrot	<b>7,50 €</b>
<b>Große bunte Salatplatte</b> mit Schinken, Ei und Käsestreifen	<b>9,80 €</b>
<b>Zwei Stück Matjes-Filet „Hausfrauen Art“</b> in Sauerrahm-Apfel-Gurken- Sößle, dazu Butterkartoffele	<b>9,80 €</b>
<b>Hausmacher Weinsülze</b> angemacht mit Zwiebel-Schnittlauch-Vinaigrette und herzhaften Bratkartoffeln	<b>10,50 €</b>
<b>Unser Schwarzwälder Bauernvesper</b> mit geräuchertem Schinken, Hausmacher Leber- und Griebenwurst, Weinsülze, Tortenbrie, Kaminwurz und einem Obstler, dazu Butter und Landbrot	<b>12,50 €</b>
<b>Schwäbische Käsespätzle</b> mit Zwiebelschmelze, dazu marktfrische Salate	<b>9,80 €</b>
<b>Fleischkäse vom Grill</b> mit Zwiebeln und Spiegelei Pommes frites und marktfrische Salate	<b>9,80 €</b>
<b>Unser „Jäger-Toast“</b> mit kleinem Schweinesteak, Schinken, Champignons und Käse überbacken	<b>11,00 €</b>
<b>Zwei Schweinenacken-Steaks vom Grill</b> mit Kräuterbutter und Pommes frites dazu marktfrische Salate	<b>11,80 €</b>
<b>Frische Rinderleber-Scheiben</b> mit Apfel und Zwiebeln, dazu Röstkartoffeln und marktfrische Salate	<b>11,80 €</b>
<b>„Melba-Toast“</b> Gebratene Schweinefilets auf Schinkentoast überbacken mit Pfirsich und Käse, und kleine Salatgarnitur	<b>13,50 €</b>