

Menüvorschläge



Herzlich Willkommen Im Hotel Ochsen in Höfen an der Enz

***Ein ganzes Haus gepflegter Gastlichkeit.
Ihr Familienhotel mit 250 jähriger Tradition.
Das Tor zum Schwarzwald.***

53 Komfortzimmer, 85 Betten,
kostenfreies Parken in unmittelbarer Nähe.

Restaurant Flößerstube mit unserem Jägerstüble,
Unsere Sonnenterrasse am Ufer der Enz

12 Räume für Feste und Feierlichkeiten,
rustikal-edles Ambiente in allen Räumen !

Wochenend-Arrangement für Ihre Gäste oder eine Suite für das
Hochzeitspaar.
Hallenbad, Sauna, Solarium und unsere Wohlfühl-Oase für Erholung pur.

Zum Kaffee genießen Sie Kuchen und Torten aus eigener Herstellung,
auch individuelle Geburtstags- und Hochzeitstorten !
Blumendekoration auf Wunsch und nach Absprache !

Menükarten in verschiedenen Größen und Motiven,
Vermittlung von Künstlern, Alleinunterhaltern, Live-Bands und DJs.

Beratung, perfekte Organisation und Durchführung.
Ihre Veranstaltung ist uns ein besonderes Anliegen !

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

➤ **Marcus Reichl** **Bankett- und Serviceleiter**

Ihr direkter Draht zu uns: 07081 – 7910 , hier wird Ihnen geholfen !

Bei Erscheinen neuer Menüvorschlägen verlieren die alten Menüvorschläge ihre Gültigkeit.

*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



Ein kleiner Auszug aus unserer Aperitif- und Weinkarte

“Enztäler Flößer-Cocktail“

Orangensaft und Campari, aufgefüllt mit
Sekt von Schloss Affaltrach Cuvee trocken

0,1 l € 3,90

Martini Bianco d`Oro, Rosso oder Dry

5 cl € 2,90

Sherry medium oder dry

5 cl € 3,50

Sandemann Port, weiß oder rot

5 cl € 3,50

Campari Soda oder Orange

5 cl € 3,50

Unsere Hausmarke

Sekt von Schloss Affaltrach Cuvee trocken

0,75 l € 16,50

**Unser Besonderer Aperitif Vorschlag:
Sie „köpfen“ unsere Hausmarke
Champagner Canard Duchêne
mit einem Säbel !**

Zum Aperitif empfehlen wir . . .

Warme Schinkenhörnchen, Lauchküchle und Quiche Lorraine
pro Stück € 2,00

oder

Canapèes auf Wunsch
pro Stück € 2,50

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

Menüvorschläge



Unsere Bankettweine

Weiß

2009er Leimener Mannaberg	0,75 l	€ 18,50
Weißer Burgunder trocken, Qualitätswein bestimmter Anbauggebiete, Weingut Adam Müller, Baden		
2009er Leimener Herrenberg	0,75 l	20,00 €
Riesling Kabinett, trocken, Qualitätswein mit Prädikat Weingut Adam Müller, Baden		
2008er Durbacher Chardonnay	0,75 l	24,00 €
Chardonnay Qualitätswein trocken Durbacher Winzergenossenschaft, Baden		

Weißherbst

2009er Durbacher Kochberg	0,75 l	€ 19,50
Spätburgunder Weißherbst halbtrocken, Qualitätswein Durbacher Winzergenossenschaft, Baden		

Rot

2008er Neipperger Steingrube	0,75 l	€ 24,00
Lemberger Kabinett, trocken, Qualitätswein mit Prädikat Weingärtner Brackenheim eG, Württemberg		
2008er Sasbachwaldener Alde Gott	0,75 l	€ 20,00
Spätburgunder Kabinett, Qualitätswein mit Prädikat Alde Gott Winzergenossenschaft, Baden		
2008 Edition „Mann im Fass“	0,75 l	24,00 €
Lemberger trocken, Qualitätswein bestimmter Anbauggebiete Im Holzfass gereift, Weingärtner Brackenheim eG, Württemberg		

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



Menüvorschläge

*Um Sie entsprechend beraten zu können, bitten wir um
Terminvereinbarung
unter der Telefon-Nummer: 07081 – 7910*

*Wir bieten Ihnen individuell gestaltete Menükarten für Ihre
Veranstaltung.*

Kleine Vorspeisen und Zwischengerichte

Streifen von Wildhasenfilet
auf Preiselbeeren-Portweinsöße,
mit Preiselbeerbirne und
kleinem Feldsalat-Bukett

€ 10,80

Geflügelsalat
in leichter Curry-Crème
mit exotischen Früchten im
Ananasschiffchen serviert

€ 7,80

Hausgemachte Maultasche
mit Steinpilz-Pfefferrahmsosse

€ 7,80

½ Dtz. Achat-Schnecken
„nach altem Hausrezept“
mit feinem hausgemachtem
Kräuterschaum überbacken
dazu reichen wir frisches Baguette

€ 6,50

**Lauwarme „Barbarie-
Entenbrust“**
* rosa gebraten *
mit Waldorfsalat
und Orangen-Pfeffersosse

€ 10,50

Terrine von Lachs und Broccoli
auf Schnittlauchschand,
dazu kleines Rösti

€ 9,90

*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



Leckereien aus unserem beliebten Suppentopf

Schwäbische Festtagssuppe
mit Griesklößchen, Kräuterflädle
und Maultaschen

€ 4,80

Tomaten-Rahmsuppe
„Malakov“
mit Sahnehaube und
Mandelblättchen

€ 5,80

Nach altem Hausrezept:
Enztäler-Forellenschaumsüppchen
€ 5,50

Klare Kalbsschwanz-Suppe
mit Sherry- und Chester-Stange
€ 5,80

Schweizer Rübli-Suppe
mit Riesling-Sekt
€ 5,00

Als Hauptgang – Alternative dürfen wir Ihnen ans Herz legen . . .

Schwäbischer Sauerbraten
mit Apfelingon, Butterspätzle
Semmelknödel und Markt-Salaten

€ 14,50

Gefüllter Spiesbraten
auf Braunbiersosse, Speck-
Schupfnudeln und Rosenkohl

€ 11,80

Höfener Filetspitzen
mit bunter Pfeffersosse,
dazu reichen wir
hausgemachte Butter-Spätzle
und Salate vom Markt

€ 13,90

Unser „Ochsen“ Grillteller
mit Steaks vom Entrecôte,
Jungschweinerücken und
Putenmedaillon, Sauce Bernaise,
buntes Gemüse und
Steakhouse-Kartoffeln
€ 17,80

Rhein-Zanderfilet gebraten
auf Pfifferlingsosse mit
bunten Nudeln,
dazu Markt-Salate

€ 16,80

Hirschmedaillons auf
Steinpilzen, dazu Preiselbeerbirne,
Mandel-Broccoli, Kartoffelkrapfen

€ 19,90

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



Menüvorschläge

Menü Nr. 1

Schwäbische Festtagssuppe

mit Griesklösschen, Flädle und Maultaschen

€ 4,80

Höfener Bratenteller

von Kalbsbug und Jungschweinenacken,
Crème-Champignons, Malzbiersosse,
hausgemachte Semmelknödel, Spätzle
und Gartensalate

€ 13,80

Geeister Ofenschlupfer

auf Vanilleschaum mit Himbeermark

€ 5,90

Menü Nr. 2

Badisches Grünkernsüppchen

mit Kräuter-Croûtons

€ 4,90

Putensteak „Königin Art“

mit Sherry-Rahmsosse,
Gemüse-Bukett und Kartoffelkroketten

€ 13,50

Eis-Soufflè „Grand Marnier“

mit Orangensauce

€ 5,50

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

Menüvorschläge



Menü Nr. 3

Sauerampfersuppe mit Räucherlachsklösschen

€ 5,00

Frischer Feldsalat

mit Himbeeressig-Walnussöl-Dressing,
Croûtons und gebratenen Speckwürfeln

€ 4,80

Jungschweinelendchen auf Sherry-Rahmsosse

mit frischen Champignons und Gemüsebukett,
Kartoffelkrapfen und hausgemachten Spätzle

€ 15,80

Krokant-Eisguglhupf

mit frischen Früchten auf Himbeermark

€ 6,90

Menü Nr. 4

Königliche Geflügel-Crèmesuppe

mit feinen Erbsen und Spargel

€ 4,90

Blattsalate und Ruccola

in Aceto-Balsamico-Olivenöl-Dressing und
Haube mit frisch gehobeltem Parmesan

€ 4,90

Triologie von Schweinefilet, Rinderfilet und Putenmedaillon

auf Rotwein-Chalottensosse, Kräuterbutter, Gemüsebukett,
dazu hausgemachte Spätzle und Kartoffelkrapfen

€ 17,50

Waldhimbeeren nach „Art des Hauses „

mit Bourbon-Vanille-Eis

€ 5,50

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

Menüvorschläge



Menü Nr.5

Hausgemachte Terrine von Wildhase und Pfifferlingen,
Cumberlandsauce und dazu Waldorfsalat

€ 9,80

Klare Tomatenessenz „Rubin“
mit Topfenklösschen

€ 5,00

Rinderfilet „Wellington“
rosa gebraten
feines Marktgemüse, Sauce Bearnaise
und Kartoffelgratin

€ 19,80

Trilogie
von hausgemachtem Mousse au Chocolat
€ 5,90

Menü Nr. 6

Salatbukett mit Rucola
in Sauerrahm-Dill-Dressing
mit gebratenen Filets von Lachs, Zander und Rotbarbe

€ 9,50

Kalbslendchen mit Steinpilz-Pfeffercrème,
Keniaböhnchen, Vichykarotten und Broccoliröschen,
dazu Kartoffelstrudel

€ 22,50

Ananasschiffchen mit Caramelsoße,
Cocos-Eis und Rieslingschaum
€ 5,90

Vegetarische Gerichte

*Haben Sie den Wunsch nach vegetarischen Gerichten,
so bereiten wir diese immer tagesfrisch zu nach Angebot des Marktes.
Wir beraten Sie gerne !*

*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



Dessert-Träume

Großes Dessert- und Eisbüfett

*- Ein Streifzug durch unsere Zuckerküche -
Unsere Mitarbeiter aus der Konditorei
beraten Sie gerne !*

€ 10,50

Dessert-Teller „ Hotel Ochsen“
eine Reise durch
unsere Patisserie

€ 7,50

Hamburger Rote Grütze
mit 3erlei Sorbets

€ 6,50

Charlotte Russe
auf Himbeerpüree

€ 6,80

Salat von frischen Früchten
mit Kirschwasser
und Bourbon-Vanille-Eis

€ 6,50

Apfeltarte auf Amarettoschaum
mit Walnuss-Eis

€ 5,90

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



Büfettvorschläge

- ab 20 Personen -

Rustikales Schwarzwälder Salatbüfett

Feiner Krautsalat

mit rosa Pfeffer und Speckwürfel

Karotten – Orangensalat

Gurkensalat im Dillsauerrahm

Schwäbischer Kartoffelsalat

Strauchtomatensalat in Sauce Vinaigrette

Blattsalate mit Hausdressing

Preis pro Person € 5,50

Feines Enzthal – Salatbüfett

Shrimps-Salat „Hawaii“

Geflügelsalat

in Curryrahm und Früchten

Teufelsalat

mit Paprika und Zwiebelstreifen

Waldorf Astoria Salat

Tomate-Mozarella mit frischem Basilikum

Blattsalate mit Hausdressing

pro Person € 7,90

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

Enzthal

Eyach

Jägerstüble

Uhrenstüble

Flösserstüble

Wildbad

Eiberg

Heuberg

Enzblick

Meistern

Feldberg

Sommerberg

Großer Festsaal

Menüvorschläge



Rustikales Schwarzwälder Vorspeisenbüfett

Melone mit Schwarzwälder rohem Schinken
Käsebrett mit Weintrauben
Geflügelplatte mit Poularde und Hähnchenkeule
Bratenplatte mit Schweinemedallions und Roastbeef
Räucherfischplatte mit Lachs - und Forellenfilet

Preis pro Person € 11,80

Gerne machen wir Ihnen aus dem
Rustikalen-Schwarzwälder Vorspeisenbüfett ein
kaltes Büfett als Hauptgang

Preis pro Person € 17,80

Feines Enztal-Vorspeisenbüfett

Melonenschiffchen mit Parmaschinken
und französische Käseauswahl
Nordschwarzwälder Edelmwildplatte
mit Wildpastete, Hirschmedallions und Hasenrücken
Meeresfrüchteplatte mit Garnelen und Räucherlachs und Forellenfilet
Roastbeef mit hausgemachten Terrinen
Jungschweinemedallions mit Lebermus
Geflügelplatte mit Poularde und Entenbrust

Preis pro Person € 15,50

Gerne machen wir Ihnen aus dem feinen Enztäler Vorspeisen Büfett ein
kaltes Büfett als Hauptgang

Preis pro Person € 22,00

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



Rustikale Schwarzwälder Hauptgänge

Jungschweine Pfeffernacken
mit Braunbiersosse Und hausgemachten Spätzle

Putengeschnetzeltes in Früchtecurrysoße
dazu servieren wir Mandelreis

Hausgemachte Maultaschen „Hubertus“
mit Edelpilzrahm und Schupfnudeln

Preis (mit separat berechnetem Vorspeisen-Büfett) pro Person € 9,90
Preis (ohne separat berechnetem Vorspeisen-Büfett) pro Person € 16,50

Feines Enztäler-Hauptgänge Büfett

Ofenfrische Kalbshaxe
in Bratenjus mit Schupfnudeln

Duo von Lachs und Zander
auf Riesling-Kräutersoße mit Padnareis

Höfener Filetgeschnetzeltes
in Pfefferrahmsosse mit hausgemachten Spätzle

Preis (mit separat berechnetem Vorspeisen-Büfett) pro Person € 12,50
Preis (ohne separat berechnetem Vorspeisen-Büfett) pro Person € 22,00

Vegetarische Gerichte

Haben Sie den Wunsch nach vegetarischen Gerichten, so bereiten wir diese immer tagesfrisch zu nach Angebot des Marktes.

Wir beraten Sie gerne !

*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



Unser warmes Flößer-Büfett

Vorab servieren wir Ihnen
ein Schwäbisches Suppenschüssel
mit Maultäschle-Flädle-Grießklösschen



Dann aber wird's deftig:
Schwäbische Maultaschen mit Schinken und Käse überbacken
Pikante Fleischküchle auf Zwiebelsosse
Gepökeltes Schäufole im Trollingerjus
Hähnchenschlegel auf Pfefferrahm
Knusprige Schweins-Häxle frisch aus dem Ofen

dazu als Beilage:

Weinsauerkraut, Speck-Schupfnudeln und hausgemachte Spätzle

Marktfrische Salate

natürlich mit Kartoffelsalat – Krautsalat – Karottensalat
und verschiedene Blattsalate mit zweierlei Dressing



später noch einen feinen Dessert

Schwäbische Ofenschlupfer mit Vanillesosse
Kirschwassercrème
Rote Waldbeeren-Grütze

Preis pro Person € 25,50

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

Menüvorschläge



Spätimbiss

Canapées

pro Stück € 2,50

Ungarische Goulaschsuppe mit Graubrot

pro Person € 4,00

Variation von Französischen Käsen

mit frischen Früchten
und rohem Knochen-Schinken
dazu Brotauswahl

pro Person € 8,50

Melonenschiffchen

mit Schinkenspezialitäten und
Brotauswahl

pro Person € 6,80

*Lassen Sie sich durch diese Vorschläge kulinarisch inspirieren,
sie zeigen nur eine kleine Auswahl unserer zahlreichen Möglichkeiten auf.*

*Selbstverständlich freuen wir uns über jeden Wunsch,
Anregungen und Ideen von Ihnen !*

*Es grüßen Sie herzlichst,
Ihre Familien Braune und das Ochsen-Team*

*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