



### **Ochsenwirtsmenü**

Blattsalat mit gebratener Geflügelleber

Erbsencremesuppe mit gebratenen Scampi

Rinderfilet mit Pfefferrahm, Gemüse vom Markt

und Pommes Dauphine

Sorbetteller mit Früchten

€ 47,00

### **Suppen und Vorspeisen**

Badische Hochzeitssuppe mit Flädle, Markklößchen und Maultäschle € 5,00

Tomatencremesuppe mit Ginsahne € 5,50

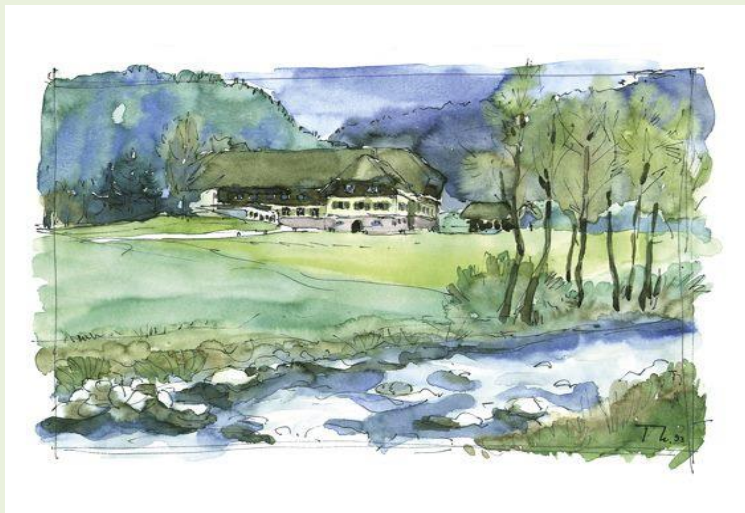
Erbsencremesuppe mit gebratenen Scampi € 6,50

Salate der Saison € 5,50

Blattsalat mit Speck, Kracherle und gebratenen Rinderfiletspitzen € 15,00

Blattsalat mit gebratener Geflügelleber € 11,00

½ geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Toast & Butter € 8,00



## Hauptgänge

Badische Käsespätzle (gerne auch mit Schinken) und einen gemischten Salat € 12,50  
Tagliatelle mit Gemüse, Kirschtomaten und Scampi in Basilikumpesto, Salat € 14,50  
Rösti mit Gemüse belegt, Käse überbacken, Spiegelei und dazu einen Salat € 13,50

Lebendfrische Wolfstal Forelle „Müllerin“ mit Kartoffeln und Salat € 17,50  
Filet vom Seehecht mit Zitronenbuttersauce, Gemüse und Nudeln € 21,50

Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites und Salat € 13,50  
Schweinelendchen mit frischen Champignons, Gemüse und Spätzle € 17,50

Cordon Bleu vom Kalbsrücken mit Pommes Frites und Salat € 24,50  
Kalbsrückensteak „Tessiner Art“ mit Schwarzwälder Schinken, Tomaten  
und Käse überbacken, dazu Pommes Dauphine und einen Salatteller € 24,50

Grillspieß „Ochsenwirthshof“ Rinder- und Schweinefilet an einer pikanten Sauce,  
Pommes Frites und Salat € 24,50  
Rumpsteak mit Café de Paris Pfeffersauce, Pommes Frites und Salat € 25,50  
Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle und Salat € 25,50

Gefüllte Poulardenbrust auf Spinat mit Dauphine Kartoffeln € 17,00

Rehnüsschen aus eigener Jagd € 23,00  
Rehrücken aus eigener Jagd € 30,00  
wir servieren beides mit gebratenen Champignons, Preiselbeeren  
Gemüse und hausgemachten Spätzle

Chateaubriand mit gebratenen Champignons, Gemüse der Saison,  
Sauce Café de Paris und Pommes Frites € 35,00 pro Person

## Desserts

In Calvados karamalisierte Apfelscheiben mit Vanilleeis € 7,50  
Ofenwarmer Apfelstrudel auf Vanillesauce mit Sahne € 5,00  
Gerne empfehlen wir auch unsere Eiskarte