



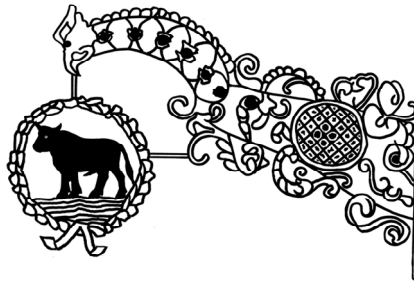
UKRAINE



RUMÄNIEN



ALBANIEN



KROATIEN



BOSNIEN UND HERZEGOWINA

DERZEIT ARBEITEN
MENSCHEN AUS

11

NATIONEN BEI
UNS IM OCHSEN !



VIETNAM

Speisen und Getränke



BRASILIEN



POLEN



SERBIEN



RUANDA



Weinberg-Spaziergang

Jeden Dienstag und Freitag um 16.00 Uhr laden wir unsere Hotelgäste zu einem geführten Weinproben-Ausflug auf den Batzenberg ein. Für alle anderen kostet's 12 Euro, Anmeldung und nähere Infos gibt es an der Rezeption.



Der Idealist

Ein Gutedel trocken aus Wolfenweiler, der 2022 den ersten Platz beim Gutedel-Cup erreicht hat und dazu noch eine Pionierstellung in Sachen Umweltschutz und Nachhaltigkeit einnimmt: Was will man mehr? Von jeder Flasche geht 1 Euro direkt in die Unterstützung dieses Projekts.



Internationale Zusammenarbeit

Menschen aus verschiedensten Ländern dieser Welt arbeiten im Ochs. Manche sind mit Freude nach Deutschland gekommen, um hier zu lernen und zu arbeiten, andere sind aus ihrer Heimat vor dem Krieg geflohen. Wir sind froh, mit motivierten und fleissigen Mitarbeitern im Team für Sie da sein zu dürfen. Genießen Sie die Zeit bei uns, und raten Sie mal, wer den längsten Nachhauseweg hat...



Apero

Rhabarbara

unser fruchtig frischer Frühlingscocktail

mit Rhabarber, Rosé, Sekt und Soda 7,20

RHABARBER BARBARAS RHABARBERBAR BARBAREN BART BARBIER BIERBAR ist woanders !

Werwolf Wermuth aus Wolfenweiler

- weiß oder rosé - 5,00

Sekt mit Pfirsichlikör 5,20

Campari soda oder orange 6,20

Anna´s alkoholfreier Cocktail

mit Orangensaft, Tonic Water, Grenadine,
Limette und geeisten Waldfrüchten 7,00

Aperol Spritz 7,00

Hugo 7,00

Pernod 4,80

Sherry medium oder trocken 4,00

Spezialitäten vom  **BÖTTCHEHOF** Wolfenweiler

4cl




Gin Edition „Heimat“ 6,00

Gin Tonic 7,80



Whisky “Alfred 1906” kräftig-rauchig 8,80

Rum -doublewood- 6,80

vorneweg

	Frühlingsduett mit Bärlauchmousse-Croustinis und Spargelcrèmesuppe	9,80
	...nur Spargelcrèmesuppe	7,60
	kleiner gemischter Beilagensalat	5,30
	Salatteller mit Blattsalaten in Himbeerdressing	
vegan	Spargelsalat grün & weiss, Röstbrot mit Bärlauchmousse	11,80
	... mit gebratenem Hirtenkäse	14,80
	... mit einem kleinen Lachssteak	18,80

Frühlingsgefühle - Spargelgelüste

	eine Portion frischer Spargel mit Krazete, Schweineschnitzel paniert, Sauce Hollandaise (statt Schnitzel auch mit Schinkenplatte roh & gekocht)	29,00
	eine Portion frischer Spargel mit neuen Kartoffeln, gebratenem Lachssteak, Sauce Hollandaise	29,00
	ein Bärlauchpfannkuchen gefüllt mit weißem und grünem Spargel, Kräuterseitlingen, Blattspinat und Hirtenkäse	24,80
	Tagliatelle mit gebratenem weißem und grünem Spargel, Kirschtomaten, Spinat, Parmesanspäne und Basilikumpesto	24,80

Evergreens



vegan

Salatplatte mit Blattsalaten und Antipasti,
knusprigen Gemüsetaschen im Brickteig,
Grillbrot, süß-saurer Chilidip und gebratene Ananas 25,80

Wildgoulasch mit gebratenen Edelpilzen,
Williamsbirne, Preiselbeeren und Spätzle 28,80
als kleinere Portion 25,80

Putencurry „Madras“ mit gebratenen Mangowürfeln,
Shii-Take-Pilzen und Bandnudeln 26,80
als kleinere Portion 23,80

„Ochsenpfännle“ Schweinemedailleurs und Champignons
auf hausgemachten Spätzle, überbacken mit Rahmsoße,
Knusperspeck und Käse 25,50
kleines Ochsenpfännle 22,50

Rindersteak vom Éntrecôte -kräftig&durchwachsen- (250g)
mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Sauerrahm,
gebackene Zwiebelringe und Schmorgemüse 31,80
als kleinere Portion (180g) 28,80

panierte Schnitzel vom Schwein oder von der Pute,
dazu gibt es Pommes-Frites und Bratensoße 21,80
als kleinere Portion 19,80

Leberle oder Sulz (Kutteln) vom Rind -geröstet oder sauer-
dazu Bratkartoffeln 20,80
als kleinere Portion 18,80

Badischer Dreikampf:
Wurstsalat & Bratkartoffeln mit Speck & Bibiliskäs 18,80

Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln 11,80
(oder auch mit Tomaten, Mozzarella und Zwiebeln)



Käsespätzle mit Bergkäse gratiniert, Röstzwiebeln 17,80

Desserts

Schokomuffin mit warmen Sauerkirschen, Vanille-Eis und Sahne	8,80
Espresso Affogato mit Hof-Eis Vanille	5,20
Crème brûlée (vielleicht mit einer Kugel Hof Eis ???)	7,20



Hof-Eis aus der Schwarzwälder
Eismanufaktur in Wolfenweiler

Vanille, Schokolade, Joghurt Natur, Joghurt-Heidelbeere,
und Sorbet von Erdbeeren, Zitronen oder Mango je Kugel 2,50

Digestifs

Bernd Trautwein's Hausbrennerei Schallstadt, 2cl

Schwarzwälder Kirsch	4,40	Zwetschge	4,40
Obstler	4,00	Zibärtli	5,80
Mirabelle	4,40	Trester	5,00
Williams Christbirne	4,40	Hefeschnaps	4,00

Frank Küchlin's Böttchhof Wolfenweiler, 3cl

Löhrpflaumenlikör	5,00	Kräuterlikör	5,00
Weinbrand vom Spätburgunder	5,00	Haselnusslikör	5,00

mögliche Zahlungsmittel: EC-Karte oder BAR.

Weine im offenen Ausschank: Das Badische Viertele 0,25 Liter

MARKGRÄFLER LAND

WG Wolfenweiler

Schorle weiss	4,00
Schorle rot	4,50
Gutedel halbtrocken	5,20
Fasswein Gutedel trocken	5,20
Spätburgunder Rotwein mild	6,00
Gutedel trocken „Idealist“	6,30
Naturkompost, Begrünungsvielfalt, Humusaufbau: Idealistische Winzer produzieren nachhaltige Weine!	

Weinhaus Stork, Schallstadt

Gewürztraminer, süß & fruchtig 6,80

WG Ebringen

Müller-Thurgau mild o. trocken	5,20
Spätburgunder Weißherbst lieblich	6,20

WG Pfaffenweiler

Sauvignon blanc trocken	6,40
Merlot trocken	6,90
Cabernet Sauvignon trocken	6,90

Die Weinempfehlung:

SPÄTBURGUNDER trocken
QbA an der Spitze seiner Klasse
Weingut Heinemann
Scherzingen am Batzenberg 7,00

ALLE WEINE WERDEN AUCH FLASCHEN-
WEISE SERVIERT, FLASCHENPREIS=PREIS
PRO VIERTELE x 3 (0,75) BZW. x 4 (1L)

ORTENAU

Weingut Nägelsförst, Baden-Baden

Bergliebe Riesling trocken 7,40

WG Sasbachwalden

Spätburgunder Rotwein
Alde Gott halbtrocken 6,80

WG Durbach

Scheurebe Spätlese
exotisch & fruchtig 7,40
Spätburgunder Rosé trocken 7,40

KAISERSTUHL

Weingut Kiefer, Eichstetten

Weissburgunder trocken 6,50
Grauburgunder trocken 6,50

Weingut Martin Schmidt, Eichstetten

Unser **PIWI** - Wein, eine **pilzwider-**
standsfähige Rebsorte, Neuzüchtung
aus dem Weinbauinstitut Freiburg
Souvignier Gris trocken 7,00

Weingut Sexauer, Ihringen

Grüner Silvaner trocken 6,20
Chardonnay „Meisterwerk“
barrique-trocken-körperreich 7,40

Weingut Frank Schmidt, Eichstetten

Grauburgunder trocken
unser Flaggschiff-Grauburgunder 7,80

...MAKE PI NOT NOIR!

VULCANO SPÄTBURGUNDER

gehaltvoll - trocken - vollmundig
vom Weingut Frank Schmidt,
Eichstetten am Kaiserstuhl 7,80

Privatbrauerei Ganter Freiburg

Pils vom Fass	0,3	3,80	0,5	5,30
Hefeweizen hell vom Fass	0,3	3,80	0,5	5,30
Magisch Dunkel			0,33	4,00
Urtrunk naturtrüb			0,33	4,00
Hefeweizen dunkel oder Kristallweizen			0,5	5,30
alkoholfreies Pils			0,33	4,00
alkoholfreies Radler			0,33	4,00
alkoholfreies Hefeweizen hell			0,5	5,30

Erfrischung

H ₂ OCHS Tafelwasser sprudelnd			0,5	4,00
Stilles Wasser			0,5	4,20
Medium Wasser			0,75	5,20
Limo, Cola, Cola light, Fanta, Spezi	0,2	3,30	0,4	4,50
Traubensaft, Orangensaft, Apfelsaft, Johannisbeernektar	0,2	3,30	0,4	4,50
Saftschorle	0,25	3,30	0,4	4,40
Bitter Lemon			0,25	3,80
Tonic Water			0,25	3,80
Eistee Zitrone	0,2	3,30	0,4	4,50

Kaffee, Tee und Schokolade

Henkeltasse Kaffee	3,00
Espresso	2,60
Espresso mit Milchschaum	2,80
Milchkaffee	3,90
Cappuccino	3,90
Latte Macchiato	4,00
Heiße Schoki mit Milchschaum	3,90
Glas Tee	3,00
Assam, Darjeeling, Earl Grey, Rotbusch, Hagebutte, Pfefferminz, Kamille, Grüner Tee, Fenchel, Früchte, Ginger Lemon, Sweet Apple, Oriental Chai	

Internationales, 2cl

Ramazotti	4,40	Malteser	4,00
Baileys	4,40	Tobinambur	4,80
Ouzo	4,00	Maraschino	4,80
Jägermeister	4,40	Eierlikör	4,50

mögliche Zahlungsmittel: EC-Karte oder BAR

Die Zusatzstoffe-/Allergenliste händigen wir auf Wunsch gerne aus.

spring MENU de printemps

	Beilagensalat / <i>small side salad</i> / <i>petite salade d'accompagnement</i>	5,30
	Spargelcrèmesuppe / <i>asparagus cream soup</i> / <i>velouté d'asperges</i>	7,60
	Stangenspargel mit Krazete, Schweineschnitzel paniert, Sauce Hollandaise <i>asparagus with scratched pancake, breaded pork schnitzel, hollandaise sauce</i> <i>asperges aux crêpes déchirées, escalope de porc panée, sauce hollandaise</i>	29,00
	ein Bärlauchpfannkuchen mit Spargel , Kräuterseitlingen, Blattspinat, Hirtenkäse <i>pancake filled with asparagus, king oyster mushrooms, leaf spinach, herder's cheese</i> <i>crêpe fourrée aux asperges, pleurotes royaux, épinards, fromage de berger</i>	24,80
	Éntrecôte (250g), Kräuterbutter, Zwiebelringe, Ofenkartoffel, Grillgemüse <i>éntrecôte (250g), herb butter, onion rings, baked potato, grilled vegetables</i> <i>éntrecôte (250g), beurre a.herbes, pomme d.terre au four, légumes grillés</i>	31,80
	kleine Portion / <i>small portion</i> / <i>petite portion</i> (180g)	28,80
	Salatplatte mit knusprigen Gemüsetaschen , Grillbrot, Chilidip, gebratene Ananas <i>salad platter, crispy vegetable pockets, grilled bread, chili dip, fried pineapple</i> <i>salades, pochettes de légumes croustillants, pain grillé, trempette au chili, ananas frit</i>	25,80
	Schnitzel paniert (Schwein oder Pute), Pommes-Frites, Bratensoße <i>breaded schnitzel (pork or turkey), french fries, brown gravy</i> <i>escalope panée (porc ou dinde), frites, jus brun</i>	21,80
	kleine Portion / <i>small portion</i> / <i>petite portion</i>	19,80
	Putencurry „Madras“ , gebratenen Mangowürfel, Shii-Take-Pilzen, Basmati & Wildreis <i>turkey curry "madras", fried mango cubes, shiitake mushrooms, basmati & wild rice</i> <i>curry de dinde madras, cubes de mangue frits, champignons shiitake, basmati & riz noir</i>	26,80
	als kleinere Portion	23,80
	„Ochsenpfanne“ Schweinemedallions, Spätzle, überbacken mit Rahm und Käse <i>pork medallions, spaetzle, gratinated with mushroom cream and cheese</i> <i>médallions de porc, spaetzle, sauce aux champignons, gratinés fromage</i>	25,50
	kleine Portion / <i>small portion</i> / <i>petite portion</i>	22,50
	Wildgoulasch , Preiselbeeren, Edelpilze, Spätzle <i>game goulash, cranberries, mushrooms, homemade spaetzle</i> <i>goulasch de gibier, pleurotes, chanterelles, spaetzle maison</i>	28,80
	kleine Portion / <i>small portion</i> / <i>petite portion</i>	25,80
	Käsespätzle mit Bergkäse gratiniert, Röstzwiebeln <i>spaetzle gratinated with mountain cheese, fried onions</i> <i>spaetzle gratiné au fromage de montagne, oignons frits</i>	17,80
	Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln (veggi: Tomate & Mozzarella & Zwiebeln) <i>tarte with bacon and onions (veggie style: tomatoe & mozzarella & onions)</i> <i>tarte flambée avec lardons et oignons (végétarien: tomate & mozzarella & oignons)</i>	11,80
	DESSERTS	
	Crème brûlée	7,20
	Espresso Affogato	5,20

Zahlungsmittel: EC-Karte oder BAR

means of payment: EC card or cash/moyen de paiement: carte EC ou espèces.