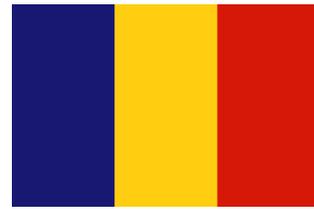




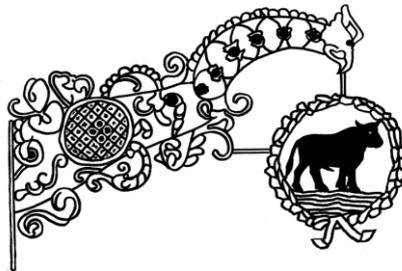
UKRAINE



RUMÄNIEN



ALBANIEN



KROATIEN

DERZEIT ARBEITEN
MENSCHEN AUS

9

NATIONEN BEI
UNS IM OCHSEN !



POLEN



RUANDA

Speisen und Getränke



BRASILIEN



VIETNAM

Apero

Lillet Wild Berry mit geeisten Beeren	7,80
original CUBA LIBRE mit Havana Club Rum, Coca-Cola, Limetten und Eiswürfeln	8,00
Alkoholfreier Muskateller-Sekt vom Winzerhof Ebringen im 0,375l-Fläschli	18,00
Werwolf Wermuth aus Wolfenweiler - bianco oder rosé -	5,00
Sekt mit Pfirsichlikör	5,20
Campari soda oder orange	6,80
Amy's karibischer Traum -alkoholfrei- mit Blue Curacao, Tonic Water, Grenadine, Orangensaft und Cocos	7,80
Aperitivo Spritz mit FRIDA 1877 vom Böttchehof (Aperol Spritz für Fortgeschrittene)	7,80
FRIDA 1877 Aperitivo Spritz -alkoholfrei-	7,80
Pernod	4,80
Sherry medium oder trocken	4,00

Spezialitäten vom  BÖTTCHERHOF Wolfenweiler	4cl
Gin Edition „Heimat“	6,50
Gin Tonic	8,80
Whisky “Alfred 1906” kräftig-rauchig	8,80
Rum -doublewood-	6,80

KEIN SOMMER OHNE

Frozen Rosie

...eiskaltes Trinksorbet aus badischem Weißherbst 3,80

vorneweg

☺ leichte Pfifferlingcremesuppe mit Kräuterhaube 7,80

☺ kleiner gemischter Beilagensalat 5,80

Burrata mit Tomatenvario, grüner Kräutervinaigrette
und Knoblauch-Olivenöl-Knusperbrot 12,80

...den Sommer genießen!

☺ Tagliatelle - grüner Spargel - Pfifferlinge
Kirschtomaten - Pesto - Röstkerne - Parmesan 24,80

☺ Eine Ofenkartoffel mit Sour-Cream, Antipastigemüse,
gebratenem Halloumikäse und süß-scharfem Chilidip 24,80

Der Ochsenburger vom Angus-Beef mit Cole Slaw,
Tomaten, Röstzwiebeln, mittelaltem Gouda,
Steak-House-Pommes, Aioli-Dip und BBQ-Soße 25,80

Eine bunte Sommer-Salatplatte, wahlweise mit:

- gebratenen Garnelen 22,80

- Putenstreifen vom Grill 20,80

☺ - gebratenen Pfifferlingen & Grünspargel 19,80

☺ - Sesam-Bergkäse-Knuspertaschen 19,80

Evergreens & Sommerhits

Das OCHSENKOTELETTE

Ein 500g T-Bone-Steak mit Kräuterbutter,
Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip,
Grillgemüse, Schwenkzwiebeln und BBQ Soße 32,00

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

Geschnetzeltes von der Putenbrust
in feiner Champignonrahmsoße, hausgemachte Spätzle 24,80
als kleinere Portion 21,80

Lachssteak vom Grill mit Schmorgemüse,
gebackenen Süßkartoffeln , Kräuterbutter und Pesto 29,80
als kleinere Portion 26,80

„Ochsenpfanne“ Schweinemedallions auf Spätzle,
überbacken mit Champignonrahm, Knusperspeck & Käse 25,80
kleine Ochsenpfanne 22,80

Schnitzel paniert (Schwein oder Pute)
mit Pommes-Frites und brauner Bratensoße 21,80

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

Badischer Dreikampf:
Wurstsalat mit Bratkartoffeln, Bibiliskäs 18,80

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

 Käsespätzle mit Bergkäse gratiniert, Röstzwiebeln 17,80

Desserts

Bananen-Split vom Grill
mit Hof-Eis Vanille
und karamellisierten Mandelblättchen



7,80

Brombeer-Eistraum mit marinierten Brombeeren,
Vanille-Eis und Sahne

8,80

Trio von Sorbets von Erdbeer, Zitrone und Mango

7,50

Espresso Affogato mit Hof-Eis Vanille

5,80

Crème brûlée (vielleicht mit einer Kugel Hof Eis ???) 7,80

...Eis geht immer !



Hof-Eis aus der Schwarzwälder
Eismanufaktur in Wolfenweiler

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

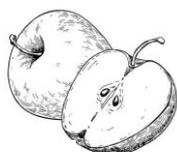
Digestifs

Bernd Trautwein's Hausbrennerei Schallstadt, 2cl
klare Schnäpse – traditionell destilliert

Schwarzwälder Kirsch	4,60	Zwetschge	4,60
Zibärtli	5,80	Trester	5,00
Williams Christbirne	4,60	Mirabelle	4,60
		Obstler	4,20

Frank Küchlin's Böttchehof Wolfenweiler, 3cl
konzentrierte Aromen und hochprozentiger Genuss

Löhrpflaumenlikör	5,30	Kräuterlikör	5,30
Weinbrand vom Spätburgunder	5,80	Haselnusslikör -Hanuta flüssig-	5,50



Sehringer's Obsthof Mengen, 2cl
alte und neue Apfelsorten – auf's Feinste veredelt

Rubinetten-Brand mit würziger Apfelnote	42%	4,50
Apfelweihenefe-Brand mildes „Verreisserle“ mit fruchtiger Note	42%	4,80
Golden Gold, pures & vollmundiges Apfelvergnügen	33%	4,80
Apfel-Likör, lecker, yummi, süß & schmacko	24%	4,50

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

MARKGRÄFLER LAND

WG Wolfenweiler

Schorle weiss vom Fasswein	4,00
Schorle rot vom Spätburgunder	4,50
Gutedel halbtrocken	5,30
Fasswein Gutedel trocken	5,30
Spätburgunder Rotwein mild	6,20
Gutedel trocken „Idealist“	6,40
Naturkompost, Begrünungsvielfalt, Humusaufbau: Idealistische Winzer produzieren nachhaltige Weine!	

Weinhaus Stork, Schallstadt

Gewürztraminer, süß & fruchtig 6,80

WG Ebringen

Müller-Thurgau mild o. trocken	5,30
Spätburgunder Weißherbst lieblich	6,30

WG Pfaffenweiler

Sauvignon blanc trocken	6,60
Merlot trocken	7,00
Cabernet Sauvignon trocken	7,00

Weingut Heinemann, Scherzingen

Spätburgunder Rotwein holzfassgelagert & trocken	7,00
Weißburgunder trocken	7,00

GRAUBURGUNDER TROCKEN

vom Weingut Frank Schmidt
-vollmundig und frischer Schmelz-
Eichstetten am Kaiserstuhl 7.80

ORTENAU

Weingut Nägelsförst, Baden-Baden

Bergliebe Riesling trocken 7,50

WG Sasbachwalden

Spätburgunder Rotwein
Alde Gott halbtrocken 6,90

WG Durbach

Scheurebe Spätlese
exotisch & fruchtig 7,50
Spätburgunder Rosé trocken 7,50

KAISERSTUHL

Weingut Kiefer, Eichstetten

Grauburgunder trocken 6,80

Weingut Martin Schmidt, Eichstetten

Unsere **PIWI** – Weine aus pilzwider-
standsfähigen Rebsorten, Neuzüch-
tungen vom Weinbauinstitut Freiburg
weiß: Sauvignier Gris trocken 7,20
rot: TAMINO Rotweincuvée 7,80

Weingut Sexauer, Ihringen

Grüner Silvaner trocken 6,40
Chardonnay „Meisterwerk“
barrique-trocken-körperreich 7,60

...MAKE PI NOT NOIR!

VULCANO SPÄTBURGUNDER

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

ALLE WEINE WERDEN AUCH FLASCHEN-
WEISE SERVIERT, FLASCHENPREIS=PREIS
PRO VIERTELE x3 (0,75) BZW. x4 (1L)

Privatbrauerei Ganter Freiburg

Pils vom Fass	0,3	3,90	0,5	5,40
Hefeweizen hell vom Fass	0,3	3,90	0,5	5,40
Magisch Dunkel			0,33	4,00
Urtrunk naturtrüb			0,33	4,00
Hefeweizen dunkel oder Kristallweizen			0,5	5,40
alkoholfreies Pils			0,33	4,00
alkoholfreies Radler			0,33	4,00
alkoholfreies Hefeweizen hell			0,5	5,40

Erfrischung

frisch & fruchtig: Limetten-Limonade mit Eis			0,5	6,00
Maracuja & Pfirsich-Limonade mit Eis (nur 15 kcal!)			0,5	6,00
H ₂ OCHS Tafelwasser sprudelnd			0,5	4,00
Stilles Wasser			0,5	4,30
Medium Wasser			0,75	5,30
Limo, Cola, Cola light, Fanta, Spezi	0,2	3,30	0,4	4,60
Traubensaft, Orangensaft, Apfelsaft, Johannisbeernektar	0,2	3,30	0,4	4,60
Saftschorle	0,25	3,30	0,4	4,50
Bitter Lemon			0,2	3,90
Tonic Water			0,2	3,90
Eistee Zitrone	0,2	3,30	0,4	4,60

Kaffee, Tee und Schokolade

Henkeltasse Kaffee	3,10
Espresso	2,70
Espresso mit Milchschaum	2,90
Milchkaffee	4,00
Cappuccino	4,00
Latte Macchiato	4,30
Heiße Schoki mit Milchschaum	4,00
Glas Tee	3,10
Assam, Darjeeling, Earl Grey, Rotbusch, Hagebutte, Pfefferminz, Kamille, Grüner Tee, Fenchel, Früchte, Ginger Lemon, Sweet Apple, Oriental Chai	

die üblichen Verdächtigen, 2cl

Ramazotti	4,60	Malteser	4,20
Baileys	4,60	Jägermeister	4,60
Ouzo	4,20	Eierlikör	4,50

mögliche Zahlungsmittel: EC-Karte oder BAR

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

summer MENU d'été

 **Beilagensalat** / *small side salad* / *petite salade d'accompagnement* 5,80

 **Pfifferlingcremesuppe** / *green asparagus soup* / *velouté d'asperges vertes* 6,80

T-Bone-Steak (500g) Kräuterbutter, Zwiebeln, Ofenkartoffeln, Sour Cream, Grillgemüse
t-bone-steak (500g), herb butter, onions, baked potatoes, sour cream, grilled vegetables
t-bone-steak (500g), beurre a.herbes, pommes de terre a.four, crème sure, légumes 32,00

Schnitzel paniert (Schwein oder Pute), Pommes-Frites, Bratensoße
breaded schnitzel (pork or turkey), french fries, brown gravy
escalope panée (porc ou dinde), frites, jus brun 21,80
kleine Portion / *small portion* / *petite portion* 19,80

„Ochsenpfanne“ Schweinemedallions, Spätzle, überbacken mit Rahm und Käse
pork medallions, spaetzle, gratinated with mushroom cream and cheese
médallions de porc, spaetzle, sauce aux champignons, gratinés fromage 25,80
kleine Portion / *small portion* / *petite portion* 22,80

 **Tagliatelle**, grüner Spargel, Kräuterseitlinge, Kirschtomaten, Pesto, Röstkerne, Parmesan
tagliatelle, green asparagus, king oyster mushrooms, cherry tomatoes, pesto, parmesan
tagliatelles, asperges vertes, pleurotes, tomates cerises, pesto, graines, parmesan 24,80

Ochsenburger, Cole Slaw, Tomaten, Röstzwiebeln, Gouda, Pommes-frites, Aioli, BBQ-Soße
ox burger, coleslaw, tomatoes, fried onions, gouda, french fries, aioli, bbq sauce
burger de bœuf, salade d.chou, tomates, oignons frits, gouda, frites, aioli, sc. barbecue 25,80

Lachssteak, Schmorgemüse, gebackenen Süßkartoffeln, Kräuterbutter und Pesto
salmon steak, braised vegetables, baked sweet potatoes, herb butter and pesto
pavé de saumon, légumes braisés, patates douces au four, beurre aux herbes et pesto 29,80
kleine Portion / *small portion* / *petite portion* 26,80

 **Ofenkartoffel**, Sour-Cream, Antipastigemüse, Halloumi und süß-scharfem Chilidip
baked potato, sour cream, antipasti vegetables, halloumi, sweet&spicy chili dip
potatoes au four, crème sure, légumes antipasti, halloumi et sauce chili 24,80

Wildgoulasch, Preiselbeeren, Kräuterseitlinge, Spätzle
game goulash, cranberries, mushrooms, homemade spaetzle
goulasch de gibier, canneberges, pleurotes, spaetzle maison 28,80
kleine Portion / *small portion* / *petite portion* 25,80

 **Flammkuchen** mit Speck und Zwiebeln (veggi: Tomate & Mozzarella)
tarte with bacon and onions (veggie style: tomatoe & mozzarella)
tarte flambée avec lardons et oignons (végétarien: tomate & mozzarella) 11,80

DESSERTS

Crème brûlée 7,80

Espresso Affogato 5,20

Eis in den Sorten Vanille, Schokolade, Erdbeer, Joghurt, Heidelbeer, Zitrone, Mango
ice cream in the flavors vanilla, chocolate, strawberry, yogurt, blueberry, lemon, mango
glace aux parfums vanille, chocolat, fraise, yaourt, myrtille, citron, mangue Kugel/scoop/boule 2,50

Zahlungsmittel: EC-Karte oder BAR

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