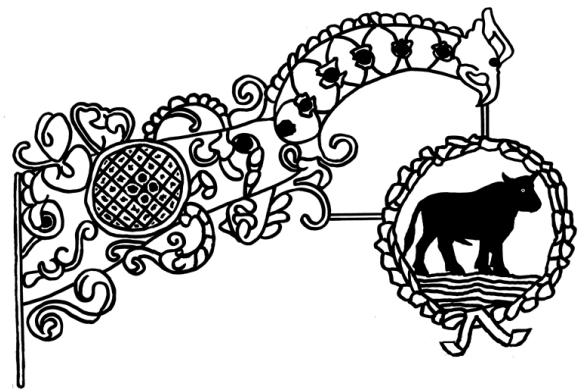




SPEISEN & GETRÄNKE

DERZEIT ARBEITEN
MENSCHEN AUS

13

NATIONEN BEI
UNS IM OCHSEN

Apero



Rhabarbara

unser fruchtiger Sommerspritz mit Rhabarber, Weißwein und Soda	7,80
Lillet Wild Berry mit geeisten Früchten	7,80
original CUBA LIBRE mit Havana Club Rum, Coca-Cola, Limetten und Eiswürfeln	8,00
Sekt mit Pfirsichlikör	5,80
Campari soda oder orange	6,80
TARZAN BOY alkoholfreier Sommercocktail ORANGE - LIMETTE - BLUE CURACAO	6,00
Aperitivo Spritz mit FRIDA1877 vom Böttchehof (Aperol Spritz für Fortgeschrittene)	7,80
FRIDA1877 Aperitivo Spritz -alkoholfrei-	7,80
Pernod	4,80
Sherry medium oder trocken	4,00

Spezialitäten vom BÖTTCHEHOF Wolfenweiler 4cl

Gin Edition „Heimat“	6,50
Gin Tonic	8,80
Whisky “Alfred 1906” kräftig-rauchig	8,80
Rum -doublewood-	6,80

vorneweg

	kleiner gemischter Beilagensalat	5,80
	kalte Gurkensuppe mit Saurrahm & Kräutern	7,80
	Burrata mit Tomatenvario und grüner Kräutervinaigrette, marinierten Pfirsichspalten und Knusperbrot	14,80

den Sommer genießen!

Der Ochsenburger vom Angus-Beef mit Cole Slaw, Tomaten, Röstzwiebeln, mittelaltem Gouda, Steak-House-Pommes, Aioli-Dip und BBQ-Soße	26,80
---	-------

	Tagliatelle - grüner Spargel - Steinchampignons Kirschtomaten - Pesto - Röstkerne - Parmesan	24,80
---	---	-------

Eine bunte Sommer-Salatplatte, wahlweise mit:

-	gebratenen Lachssteaks und Knusperbrot	25,80
-	Putenstreifen vom Grill und Bauernbrot	21,80
	- hausgemachte Frühlingsrollen mit süßem Chili-Dip	19,80
	- oder einfach mit Brot	17,80

Evergreens

Das OCHSENKOTELETTE

Ein T-Bone-Steak mit Pommes-Frites,
Grillgemüse, BBQ-Soße & Kräuterbutter 32,00

Wildgoulasch aus heimischer Jagd
mit Williamsbirne, Preiselbeeren und Spätzle 28,80
als kleinere Portion 26,80

„Ochsenpfanne“ Schweinemedallions auf Spätzle,
überbacken mit Champignonrahm, Knusperspeck & Käse 26,80
kleine Ochsenpfanne 24,80

Schnitzel paniert (Schwein oder Pute)
mit Pommes-Frites und brauner Bratensoße 21,80
kleinere Portion 19,80

Leberle vom Rind -geröstet oder sauer-
dazu Bratkartoffeln 21,80
als kleinere Portion 19,80

Badischer Dreikampf:
Wurstsalat mit Bratkartoffeln und Bibiliskäs 19,80



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

KEIN SOMMER OHNE

Frozen Rosie

eiskaltes Trinksorbet mit badischem Weißherbst

4,00

Desserts

Sorbet-Trio mit Früchten

7,50

Espresso Affogato mit Hof-Eis Vanille

5,80

Crème brûlée

7,80

...einfach lecker dazu: eine Kugel Eis oder Sorbet

2,50

Eis geht immer!

Vanille, Schokolade und Erdbeer ist da,
weitere Sorten weiß der Service!

je Kugel 2,50

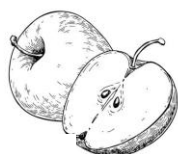
Digestifs

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 Böttchhof 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 - aufs Feinste veredelt

Rubinetten-Brand mit würziger Apfelnote	42%	4,50
Apfelweihenhefe-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 4,20

Schorle rot vom Spätburgunder 4,70

Gutedel halbtrocken 5,50

Fasswein Gutedel trocken 5,50

Spätburgunder Rotwein mild 6,40

Gutedel trocken „Idealist“ 6,60

Naturkompost, Begrünungsvielfalt,
Humusaufbau: Idealistische Winzer
produzieren nachhaltige Weine!

WG Laufen

Müller-Thurgau halbtrocken 5,50

Spätburgunder Rosé trocken 7,70

Weinhaus Stork, Schallstadt

Gewürztraminer süß & fruchtig 7,30

WG Ebringen

Spätburgunder Weißherbst 6,50

Müller-Thurgau trocken 5,50

WG Pfaffenweiler

Sauvignon blanc trocken 6,90

Merlot trocken 7,20

Cabernet Sauvignon trocken 7,20

alkoholfreier Sauvignon blanc
in der 0,75l Flasche 29,00

Weingut Heinemann, Scherzingen

Spätburgunder Rotwein

holzfassgelagert & trocken 7,20

Weißburgunder trocken 7,20

ORTENAU

Weingut Alexander Laible Durbach

Riesling trocken 7,70

WG Sasbachwalden

Spätburgunder Rotwein

Alde Gott halbtrocken 7,20

WG Durbach

Scheurebe Spätlese
exotisch & fruchtig 7,70

KAISERSTUHL

Weingut Kiefer, Eichstetten

Grauburgunder trocken 7,00

Weingut Martin Schmidt, Eichstetten

Unsere **PIWI** – Weine aus pilzwider-
standsfähigen Rebsorten, Neuzüch-
tungen vom Weinbauinstitut Freiburg
weiß: Sauvignier Gris trocken 7,40
rot: TAMINO Rotweincuvée 8,00

Weingut Sexauer, Ihringen

Grüner Silvaner trocken 7,00

Chardonnay „Meisterwerk“
barrique-trocken-körperreich 8,80

Weingut Frank Schmidt, Eichstetten

Grauburgunder trocken

Frischer Schmelz und Frucht 8,00

Spätburgunder trocken
„VULCANO“

Gehaltvoll und vollmundig 8,90

Alle Weine werden auch flaschenweise serviert, Preis x3 (0,75) bzw. x4 (1L)

Schwarzwälder Bierspezialitäten

ROTHAUS	Pils vom Fass	0,3	4,00	0,5	5,60
	Hefeweizen hell vom Fass	0,3	4,00	0,5	5,60
	naturtrübes „Maidli“ Pils			0,33	4,10
	alkoholfreies Pils			0,33	4,10
	alkoholfreies Radler			0,33	4,10
	alkoholfreies Hefeweizen hell			0,5	5,60
WALDHAUS	Dunkles Bier			0,33	4,10
FÜRSTENBERG	Hefeweizen dunkel / Kristallweizen			0,5	5,60

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	4,10
Stilles Wasser			0,5	4,50
Medium Wasser			0,75	5,70
Limo, Cola, Cola zero, Fanta, Spezi	0,2	3,30	0,4	4,80
Traubensaft, Orangensaft, Apfelsaft, Johannisbeernektar, Multi-Vitamin	0,2	3,70	0,4	5,00
Saftschorle	0,2	3,40	0,4	4,80
Bitter Lemon			0,2	4,00
Tonic Water			0,2	4,00
Eistee	0,2	3,30	0,4	4,80

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.

english MENU français

	Beilagensalat / <i>small side salad</i> / <i>petite salade d'accompagnement</i>	5,80
	kalte Gurkensuppe mit Saurrahm und Kräutern <i>cold cucumber soup with sour cream and herbs</i> <i>soupe froide au concombre, à la crème aigre et aux herbes</i>	7,80
	Burrata , Tomaten, Kräutervinaigrette, marinierte Pfirsichspalten, Knusperbrot <i>burrata, tomatoes, herb vinaigrette, marinated peach wedges, crispy bread</i> <i>burrata, tomates, vinaigrette aux herbes, pêches marinées, pain croustillant</i>	14,80
	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
	T-Bone-Steak (500g) Kräuterbutter, Zwiebeln, Ofenkartoffeln, Sour Cream, Grillgemüse <i>t-bone-steak (500g), herb butter, onions, baked potatoes, sour cream, grilled vegetables</i> <i>t-bone-steak (500g), beurre a.herbes, pommes de terre a.four, crème sure, légumes</i>	32,00
	„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>	26,80
	kleine Portion / <i>small portion</i> / <i>petite portion</i>	24,80
	Wildgoulasch , Preiselbeeren, Pilze, Spätzle <i>game goulash, cranberries, mushrooms, homemade spaetzle</i> <i>goulasch de gibier, champignons, canneberges, spaetzle maison</i>	28,80
	kleine Portion / <i>small portion</i> / <i>petite portion</i>	26,80
	Sommer-Salatplatte mit / <i>summer salad platter with</i> / <i>plateau de salades d'été avec</i>	
	- Lachssteak, Knusperbrot / <i>salmon steak, crispbread</i> / <i>pavé de saumon, pain croustillant</i>	25,80
	- Putenstreifen, Brot / <i>turkey strips, bread</i> / <i>lanières de dinde, pain</i>	21,80
	- Frühlingsrollen, Chili-Dip / <i>spring rolls, chili dip</i> / <i>rouleaux de printemps, sauce chili</i>	19,80
	Tagliatelle , grüner Spargel, Cremini, Kirschtomaten, Pesto, Röstkerne, Parmesan <i>tagliatelle, green asparagus, mushrooms, tomatoes, pesto, toasted seeds, parmesan</i> <i>tagliatelles, asperges vertes, champignons, tomates cerises, pesto, parmesan</i>	24,80
	Ochsenburger , Cole Slaw, Tomaten, Röstzwiebeln, Gouda, Pommes, Aioli-Dip, BBQ-Soße <i>ox burger, coleslaw, tomatoes, crispy onions, Gouda, fries, aioli dip, BBQ sauce</i> <i>Burger de bœuf, salade de chou, tomates, oignons frits, frites, sauce aïoli et barbecue</i>	26,80
	DESSERTS	
	Crème brûlée	7,80
	Espresso Affogato	5,80
	Sorbet-Trio	7,50

Zahlungsmittel: EC-Karte oder BAR

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