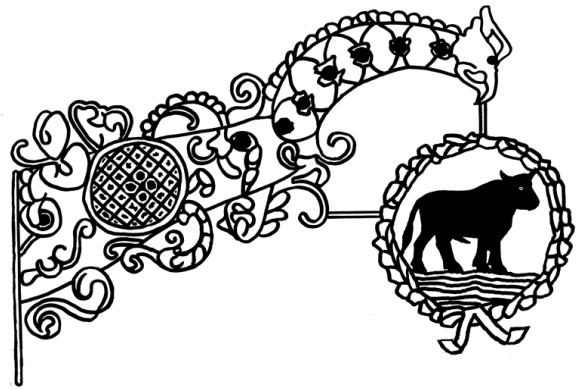




DERZEIT ARBEITEN
MENSCHEN AUS

13

NATIONEN BEI
UNS IM OCHSEN



SPEISEN & GETRÄNKE

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 BÖTTCHHOF 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!

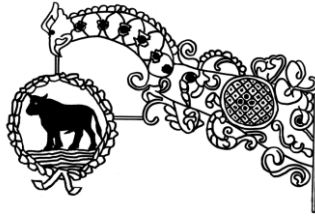
Der Ochsenburger vom Angus-Beef mit Cole Slaw, Tomaten, Röstzwiebeln, mittelaltem Gouda, Steak-House-Pommes, Aioli-Dip und BBQ-Soße

26,80

- | | | |
|---|--|-------|
|  | Tagliatelle - frische Pfifferlinge
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 |



WILD AUS DEM SCHWARZWALD, JAGDGEMEINSCHAFT IGELSWIES

REHSTEAK

mit frischen Pfifferlingen

Pommes-Dauphines

Wildrahmsoße und

Preiselbeeren

34,00

REHRAGOUT

mit frischen Pfifferlingen

hausgemachten Spätzle

Preiselbeeren & Williamsbirne

31,00

kleine Portion 29,00

Evergreens

Das OCHSENKOTELETTE

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

Cordon Bleu aus dem Kalbsrücken
mit Sardelle und Zitrone,
Kartoffelsalat und grüner Salat 31,00

„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

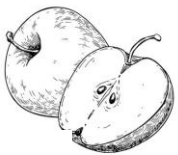
Digestifs

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
Apfelweihenfe-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
Grauer Burgunder trocken	7,00

WG Auggener Schäf

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 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, Pommes-Frites, Sour Cream, Grillgemüse <i>t-bone-steak (500g), herb butter, onions, french fries, sour cream, grilled vegetables</i> <i>t-bone-steak (500g), beurre a. herbes, frites, 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
	Rehsteak , Pfifferlingen, Pommes-Dauphines, Wildrahmsoße, Preiselbeeren <i>venison steak, chanterelles, dauphine potatoes, game cream sauce, lingonberries</i> <i>steak de chevreuil, girolles, pommes dauphines, sauce au gibier, canneberges</i>	34,00
	Cordon Bleu vom Kalb, Sardelle und Zitrone, Kartoffelsalat und grüner Salat <i>veal cordon bleu, anchovy and lemon, potato salad and green salad</i> <i>cordon bleu de veau, anchois et citron, salade de pommes de terre et salade verte</i>	31,00
	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 , Pfifferlinge, Kirschtomaten, Pesto, Röstkerne, Parmesan <i>tagliatelle, chanterelles, tomatoes, pesto, toasted seeds, parmesan</i> <i>tagliatelles, girolles, tomates cerises, grains grillés, 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 aioli 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.