Vorspeisen

Salate der Saison (Beilagensalat)	€	6,90
Norweger Räucherlachs an lauwarmem Spargelsalat		14,80

Suppen

Kraftbrühe mit Eierflädle	6,80
Kremsuppe vom Spargel mit Sahnehaube	6,80
Kraftbrühe mit einer Maultasche	7,20

Spargel Klasse I aus Schwörzkirch, Familie Mall:

Portion Spargel "Hollandaise" dazu wahlweise

-Mit neuen Kartoffeln	23,70
-Im Kräuterflädle (2Stück)	27,30
-Schweinerückensteak (180 gr.) und neuen Kartoffeln	30,70
-Gemischtem Schinken (roh und gekocht) und neuen Kartoffeln	30,70
-Wiener Schnitzel vom Kalb und Kartöffele	32,90
-Kalbsrückensteak (180 gr.) und Kartöffele	37,20
Spargel **"Parma"** mit Olivenöl und Parmesan überglänzt dazu Parmaschinken und neue Kartoffeln	33,50

Frischer Fisch

Pochiertes Filet vom Rotbarsch auf feiner Hummerbuttersoße dazu Blattspinat und Butternudeln	28,90

Aperitif-Empfehlung

Prosecco Frizzante	€	4,90
Sherry Sandemann "dry"		5,20
Portwein Sandemann rot		5,30
Limoncello **"SPRITZ"**		7,40

Wein vom Faß als "Viertele", **¼ ltr.**

2022er "Pinot grigio" -trocken-, Kaiserstuhl-Kellerei Kiefer, Eichstetten	6,40
2021er "Sangiovese del Rubicone" -trocken- Vinicola Terra Serena, Veneto	6,40

Spezialitäten

Königsberger Klopse in Weißwein-Kapernsoße dazu Butterreis	€	17,90

Aus heimischen Wäldern

Ragout vom Reh mit Champignons dazu Preiselbeeren und Spätzle vom Brett	22,90
Medallions vom Hirschrücken rosa gebraten an Portweinsoße mit Preiselbeerbirne dazu Kartoffel-Kroketten	29,80

Küchenzeiten:
von 11:45 Uhr bis 14:00 Uhr
letzte Bestellannahme Küche 13.45 Uhr

von 18:00 Uhr bis 21:30 Uhr
letzte Bestellannahme Küche 21:00 Uhr

Ruhetag: Sonntag
vorläufig auch montags geschlossen

Die Oxbar ist sonntags & montags zur Getränkebewirtung geöffnet!

Standardgerichte

Hausgemachte Maultaschen geröstet in Ei mit Salatteller	€	17,90
Gesottenes Ochsenfleisch vom Tafelspitz in würziger Meerrettichsoße dazu Dampfkartoffeln		22,90
Schweizer Sahnelendchen vom Schweinefilet in feiner Riesling-Rahmsoße dazu Spätzle vom Brett		23,60
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken dazu Pommes frites		27,30
Schwäbischer Rostbraten vom Alb-Rind mit Röstzwiebeln dazu Spätzle vom Brett		29,40
Filetsteak (220 gr.) vom Älbler Rind an Kräuterjus mit grünen Pfefferbeeren dazu Pommes frites		36,90

Vegetarisch

Hausgemachte Spinat-Ricotta-Teigtäschchen mit kleinen Tomaten in Butter geschwenkt	16,40

Desserts

Gemischtes Bauernhof-Eis mit Sahne	7,10
Bauernhof-Vanillerahmeis mit	
-heißen Himbeeren und Sahnehaube	9,40
-heißer Schokolade und Sahnehaube	9,40
Affogato al caffè (Espresso & Vanilleeis)	6,10
Frische Erdbeeren in Creme des Cassis mariniert dazu Vanillerahmeis und Sahne	8,90