Aperitif-Empfehlung

Prosecco Frizzante	€	4,90
Prosecco “Spritz” mit Aperol		7,40
Limoncello **“SPRITZ”**		7,40

Vorspeisen

Salate der Saison (Beilagensalat)	€	6,90
Auberginen-Tatar auf Gazpacho-Tomaten am sommerlichen Salatbukett		15,60
Burrata mit Tomaten und Oliven an sautierten Pfifferlingen		16,50

Suppen

Kraftbrühe mit Eierflädle	6,80
Kraftbrühe mit einer Maultasche	7,20

Frische Pfifferlinge

Frische “Pfifferlinge a la creme“ in Rahm gekocht dazu Semmelknödel	19,90
Medallions vom Schweinefilet dazu Pfifferlinge a la creme und Butternudeln	26,90
Kikok-Maishähnchenbrust aus deutscher Haltung auf Pfifferlingen a la creme dazu Butternudeln	27,90

Ratatouille Nicoise

Flank-Steak vom Alb-Rind mit hausgemachter Kräuterbutter gebraten auf Ratatouille-Gemüse dazu Kartoffelkrapfen	24,90
Kotelette vom Älbler Milchlamm auf Ratatouille-Gemüse dazu Kartoffelkrapfen	32,90

Wein vom Faß als “Viertele“, ¼ lt.

2024er “Pinot grigio“ -trocken-, Kaiserstuhl-Kellerei Kiefer, Eichstetten	6,40
2023er “Sangiovese del Rubicone“ -trocken- Vinicola Terra Serena, Veneto	6,40

Alkoholfreie Erfrischung, 0,4 lt.

Sanbitter-Maracuja-Cocktail	5,60

Biergarten-Specials, Salate und kalte Gerichte

Hausgemachte Teller-Sulz	-mit Brot	13,90
	-mit Bratkartoffeln	17,90
Gebackener Camembert mit Preiselbeer-Sahne an sommerlichen Blattsalaten		18,90
Rindfleischsalat mit Paprika & Champignons mariniert mit Olivenöl und Aceto Balsamico dazu Bratkartoffeln		20,90

Salatplatte wahlweise mit:

-Paniertem Schweineschnitzel	18,90
-Gebratenen Filetstreifen vom Rind, Kalb und Schwein	19,90
-Geräuchertem “Blautal-Forellenfilet“	20,90
-Rinder-Filetsteak (220 gr.) vom Alb Rind	35,90

Küchenzeiten:
von 11:45 Uhr bis 14:00 Uhr
Bestellannahme Küche bis 13.45 Uhr
von 18:00 Uhr bis 21:30 Uhr
Bestellannahme Küche bis 21:00 Uhr
Ruhetag: Sonntag & Montag
Die Oxbar ist sonntags & montags zur Getränkebewirtung geöffnet!

Standardgerichte

Hausgemachte Maultaschen geröstet in Ei mit Salatteller	€	18,90
Schweizer Sahnelendchen vom Schweinefilet in feiner Riesling-Rahmsoße dazu Spätzle vom Brett		24,60
Wiener Schnitzel vom Kalb dazu Pommes frites		27,30
Schwäbischer Rostbraten vom Alb-Rind mit Röstzwiebeln dazu Spätzle vom Brett		29,90
Filetsteak (220 gr.) vom Älbler Rind an Kräuterjus mit grünen Pfefferbeeren dazu Pommes frites		37,90

Aus heimischen Wäldern

Ragout vom Reh mit Champignons dazu Preiselbeeren und Spätzle vom Brett	23,90

Frischer Fisch

Filets von der Dorade auf der Haut gebraten auf Ratatouille-Gemüse dazu Dampfkartoffeln	27,90

Vegetarisch

Ratatouille Nicoise, provenzalisches Gemüseragout dazu Dampfkartoffeln	16,90

Desserts

Affogato al caffè (Espresso & Vanilleeis)	6,10
Zweierlei vom “Paraguayo-Pfirsich“ hausgemachtes Sorbet & Kompott	8,90
Gemischtes Bauernhof-Eis mit Sahne	7,10
Bauernhof-Vanillerahmeis mit	
-heißen Himbeeren und Sahnehaube	9,40
-heißer Schokolade und Sahnehaube	9,40

Hotel Ochsen