

Vorspeisen



Kräftige Tafelspitzbrühe	6,90€
wahlweise mit Grießnockerln oder Markklößchen	
Gegrillte Peperoni	8,90€
in Knoblauch-Olivenöl gebraten, dazu feiner Kräuterdip und Parisienne	
Hausgemachte Bouillabaisse	11,90€
tomatisierte Fischsuppe mit Garnelen und Edelfischfilets	
Riesengarnelen vom Grill	14,90€
auf Belugalinsen-Salat, an Knoblauch-Mayonnaise	
Kleiner Feldsalat „Klassisch“	6,90€
an Balsamico Vinaigrette dazu Speck, Champignons und Croutons	
Unser Kleiner Salat	4,90€
Blattsalate angemacht mit unserem Hausdressing, dazu eine Kombination aus Rohkostsalaten	
Rinder Carpaccio	14,90€
feinste Roastbeef-Scheiben mit gerösteten Pinienkernen, altem Balsamico, Olivenöl und geschrotetem Pfeffer, obenauf Rucola und Parmesa	
Burrata an Tomaten Carpaccio Hausgemachtes Basilikum-Pesto, Olivenöl	10,90€

Schnitzel Variationen

„Kurpfälzer“ Schnitzel	19,90€
an feinem Champignon-Kräuterrahm dazu hausgemachte Nudeln	
„Madagaskar“ Schnitzel	19,90€
mit grünem Pfefferrahm und einem Schuss Cognac, dazu Kroketten	
„Frankfurter“ Schnitzel	19,90€
mit hausgemachter grüner Soße, dazu Bratkartoffeln	
Original Wiener Schnitzel	23,90€
zwei Kalbsschnitzel in Butterschmalz gebraten, mit Bratkartoffeln	
„Zigeuner“ Schnitzel	19,90€
an herzhafter Paprikajus, dazu Kroketten	
„Normannen“ Schnitzel	19,90€
mit Speck-Lauchrahm und mittelaltem Gouda gratiniert, dazu Bratkartoffeln	
Alpen Cordon Bleu	21,90€
panierte Schweinefleischtasche gefüllt mit Bauernspeck und Allgäuer Limburger Käse, dazu Rahmsoße und hausgemachtes Rösti	
Odenwälder Kochkäse Schnitzel	19,90€
überzogen mit hausgemachtem Kochkäse, dazu knusprige Bratkartoffeln	
„Förster“ Schnitzel	19,90€
mit Champignons in Creme Fraiche und Bergkäse gratiniert, dazu Rösti	



Klassiker im Ochs

Magerer Kalbs-Tafelspitz	19,90€
an kräftigem Meerrettichrahm, dazu Salzkartoffeln und rote Beete Salat -oder Frankfurter grüner Soße mit Bratkartoffeln	
„Ochs“ Burger (200 Gramm)	18,90€
reines Rindfleisch, unsere Burger Sauce, selbst eingelegte Zwiebeln und Gurken, Tomaten, Salat und Cheddar, dazu Pommes	
Schwabenpfännchen	21,90€
rosa gebratene Schweinemedallions auf Käßspätz'n mit Champignonrahm	
Geschnetztes „Züricher Art“	18,90€
feines Buttergeschnetztes von der Maispoularde mit frischen Champignons und Sahne dazu Butterspätzle	
Ochsenfetzen aus dem Feuer (scharf)	23,90€
mariniert in einer Farce von frischen Kräutern, getrockneten Tomaten und Knoblauch, dazu eine Ofenkartoffel mit Sour Cream	
Rumpsteak Namibisches (Grain Fed) Steak 250 Gramm	27,90€
wahlweise mit Pommes, Ofenkartoffel oder Bratkartoffeln dazu Kräuterbutter, Butter Cafe de Paris oder Schmelzzwiebeln	
Ganze Forelle nach Müllerin Art	19,90€
in Butter ausgebacken, dazu Salzkartoffeln und zerlassene Butter	
Kalbs-Bäckchen	26,90€
in kräftiger Barolo Sauce dazu Speck-Rahm-Rosenkohl und Spätzle	
Kalbsleber „Berliner Art“	21,90€
an feiner Zwiebel-Jus, Apfelspalten und Kartoffelstampf	
Zanderfilet vom Grill	22,90€
auf hausgemachtem Ratatouille, dazu feines Kartoffelgratin	
Schweinefilet Calvados	21,90€
mit gebratene Apfelspalten an Calvados Rahm dazu Kartoffelgratin	
Geräucherter Wildlachs	18,90€
an hausgemachtem Rösti, Senf- Dill- Honig Dip und großem Salatbouquet	
Geschmorte Hirschkalbs Keule	26,90€
in feiner Preiselbeerjus an Speck-Rahm-Rosenkohl dazu Butter Spätzle	
Odenwälder Rehragout	26,90€
in feiner Spätburgunderjus dazu Semmelknödel und Preiselbeerbirne	
Lammhüftspieß	24,90€
an Rosmarinjus dazu Pikante Speckbohnen und Kartoffelgratin	