

# Vorspeisen



<b>Kräftige Tafelspitzbrühe</b>	6,90€
wahlweise mit hausgemachten Grießnockerln oder Markklößchen	
<b>Gegrillte Peperoni</b>	8,90€
in Knoblauch-Olivenöl gebraten, dazu feiner Kräuterdip und Parisienne	
<b>Cremesüppchen vom Hokkaido</b>	7,90€
mit einem Spritzer Kürbiskernöl	
<b>Hausgemachte Bouillabaisse</b>	10,90€
tomatisierte Fischsuppe mit Garnelen und Edelfischfilets	
<b>Riesengarnelen vom Grill</b>	12,90€
auf Belugalinsen-Salat, an Knoblauch-Mayonnaise	

## Schnitzel mal anders



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

# Herbstkarte



<b>„Ochsen“ Burger (200 Gramm)</b>	17,90€
reines Rindfleisch, unsere Burger Sauce, selbst eingelegte Zwiebeln und Gurken, Tomaten, Salat und Cheddar, dazu Pommes	
<b>„Caesar“ Salat</b>	17,90€
Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Caesar Dressing, frischem Parmesan, Kräutercroutons dazu	
- gegrillte Maispouardenstreifen <b>oder</b>	
- Schweinefiletstreifen und gebratener Speck	
<b>Zanderfilet vom Grill</b>	20,90€
auf hausgemachtem Ratatouille, dazu feines Kartoffelgratin	
<b>Schweinefilet Calvados</b>	17,90€
mit gebratene Apfelspalten an Calvados Rahm dazu Kartoffelgratin	
<b>Geräucherter Wildlachs</b>	18,90€
an hausgemachtem Rösti, Senf- Dill- Honig Dip und großem Salatbouquet	
<b>Magerer Kalbs-Tafelspitz</b>	18,90€
an kräftigem Meerrettichrahm, dazu Salzkartoffeln und rote Beete Salat	
-oder Frankfurter grüner Soße mit Bratkartoffeln	
<b>Schwabenpfännchen</b>	19,90€
rosa gebratene Schweinemedallions auf Käßspätz`n mit Champignonrahm	
<b>Geschnetzelttes „Züricher Art“</b>	16,90€
feines Buttergeschnetzelttes von der Maispoularde	
mit frischen Champignons und Sahne, dazu Butterspätzle	
<b>Boeuf Stroganoff</b>	23,90€
Rinderfilet-Geschnetzelttes mit Champignons und Gurken, dazu Spätzle	
<b>Ochsenfetzen aus dem Feuer (scharf)</b>	22,90€
mariniert in einer Farce von frischen Kräutern, getrockneten Tomaten und Knoblauch, dazu eine Ofenkartoffel mit Sour Cream	
<b>Hirschkalbs-Gulasch</b>	20,90€
in feiner Spätburgunderjus, dazu Butterspätzle und Preiselbeer-Birne	
<b>Schweinelandenspieß „Diabolo“</b>	19,90€
mit Peperoni gesteckt, dazu Pommes und Knoblauch-Dip	

## Ochsen Rumpsteaks



<b>Namibisches (Grain Fed) Steak 250 Gramm</b>	25,90€
wahlweise mit	
Kräuterbutter oder Butter Café de Paris oder Schmelzzwiebeln	
Pommes oder Ofenkartoffel mit Sour Cream oder Bratkartoffeln	