

## Vorspeisen



<b>Kräftige Tafelspitzbrühe</b>	6,90€
wahlweise mit Grießnockerln oder Markklößchen	
<b>Gegrillte Peperoni</b>	9,90€
in Knoblauch-Olivenöl gebraten, dazu feiner Kräuterdip und Parisienne	
<b>Hausgemachte Bouillabaisse</b>	11,90€
tomatisierte Fischsuppe mit Garnelen und Edelfischfilets	
<b>Garnelen vom Grill auf Rucola Salat</b>	15,90€
an Balsamico-Vinaigrette, Paprika, Cherry Tomaten und Parmesanhobel	
<b>Oktopussalat</b>	13,90€
in feiner Kräutervinaigrette und frischem Gemüse dazu knuspriges Brot	
<b>Unser Kleiner Bunter Salat</b>	4,90€
Blattsalate angemacht mit unserem Hausdressing, dazu eine Kombination aus Rohkostsalaten	
<b>Rinder Carpaccio</b>	14,90€
feinste Roastbeef-Scheiben mit gerösteten Pinienkernen, altem Balsamico, Olivenöl und geschrotetem Pfeffer, obenauf Rucola und Parmesa	
<b>Burrata an Tomaten Carpaccio Hausgemachtes Basilikum-Pesto, Olivenöl</b>	11,90€

## Schnitzel Variationen

<b>„Kurpfälzer“ Schnitzel</b>	21,90€
an feinem Champignon-Kräuterrahm dazu hausgemachte Nudeln	
<b>„Madagaskar“ Schnitzel</b>	21,90€
mit grünem Pfefferrahm und einem Schuss Cognac, dazu Kroketten	
<b>„Frankfurter“ Schnitzel</b>	21,90€
mit hausgemachter grüner Soße, dazu Bratkartoffeln	
<b>Original Wiener Schnitzel</b>	24,90€
zwei Kalbsschnitzel in Butterschmalz gebraten, mit Bratkartoffeln	
<b>„Zigeuner“ Schnitzel</b>	21,90€
an herzhafter Paprikajus, dazu Kroketten	
<b>„Normannen“ Schnitzel</b>	21,90€
mit Speck-Lauchrahm und mittelaltem Gouda gratiniert, dazu Bratkartoffeln	
<b>Alpen Cordon Bleu</b>	23,90€
panierte Schweinefleischtasche gefüllt mit Bauernspeck und Allgäuer Limburger Käse, dazu Rahmsoße und hausgemachtes Rösti	
<b>Odenwälder Kochkäse Schnitzel</b>	21,90€
überzogen mit hausgemachtem Kochkäse, dazu knusprige Bratkartoffeln	
<b>„Förster“ Schnitzel</b>	21,90€
mit Champignons in Creme Fraiche und Bergkäse gratiniert, dazu Rösti	

# Klassiker im Ochsen



<b>Magerer Kalbs-Tafelspitz</b>	21,90€
an kräftigem Meerrettichrahm, dazu Salzkartoffeln und rote Beete Salat -oder Frankfurter grüner Soße mit Bratkartoffeln	
<b>„Ochsen“ Burger (200 Gramm)</b>	18,90€
reines Rindfleisch, unsere Burger Sauce, selbst eingelegte Zwiebeln und Gurken, Tomaten, Salat und Cheddar, dazu Pommes	
<b>Schwaben Pfännchen</b>	22,90€
rosa gebratene Schweinemedallions auf Käßspätz'n mit Champignonrahm	
<b>Geschnetztes „Züricher Art“</b>	18,90€
feines Buttergeschnetztes von der Maispoularde mit frischen Champignons und Sahne dazu Butterspätzle	
<b>Ochsenfetzen aus dem Feuer (scharf)</b>	23,90€
mariniert in einer Farce von frischen Kräutern, getrockneten Tomaten und Knoblauch, dazu eine Ofenkartoffel mit Sour Cream	
<b>Rumpsteak Namibisches (Grain Fed) Steak 250 Gramm</b>	27,90€
wahlweise mit Pommes, Ofenkartoffel oder Bratkartoffeln dazu Kräuterbutter, Butter Café de Paris oder Schmelzzwiebeln	
<b>Ganze Forelle nach Müllerin Art</b>	19,90€
in Butter ausgebacken, dazu Salzkartoffeln und zerlassene Butter	
<b>„Cesar“ Salat</b>	18,90€
Bunte Blattsalate mit Hausgemachtem Cesar Dressing, Parmesanhobel und Kräutercroutons dazu -Gegrillte Maispoularde -Schweinefiletstreifen und Knuspriger Bacon	
<b>Hausgemachte Ravioli</b>	17,90€
gefüllt mit Steinpilzen in feinem Riesling Rahm und Cocktailtomaten	
<b>Zanderfilet vom Grill</b>	22,90€
auf hausgemachtem Ratatouille, dazu feines Kartoffelgratin	
<b>Pfifferlings Pfännchen</b>	22,90€
rosa gebratene Schweinemedallions auf Butterspätzle mit Pfifferlings Rahm	
<b>Geräucherter Wildlachs</b>	18,90€
an hausgemachtem Rösti, Senf- Dill- Honig Dip und großem Salatbouquet	
<b>Schweizer Wurstsalat</b>	16,90€
Lyoner Streifen an kräftiger Kräutervinaigrette, Gurken frische Paprika Garniert mit Bergkäse und rote Zwiebeln dazu knusprige Pommes	
<b>Lammhüftspieß</b>	24,90€
an Rosmarinjus dazu Ratatouille-Gemüse und Kartoffelgratin	