

Vorspeisen



Kräftige Tafelspitzbrühe	6,90€
wahlweise mit hausgemachten Grießnockerln oder Markklößchen	
Gegrillte Peperoni	9,90€
in Knoblauch-Olivenöl gebraten, dazu feiner Kräuterdip und Parisienne	
Hausgemachte Bouillabaisse	10,90€
tomatisierte Fischsuppe mit Garnelen und Edelfischfilets	
Riesengarnelen vom Grill	12,90€
auf Belugalinsen-Salat, an Knoblauch-Mayonnaise	

Schnitzel mal anders



„Kurpfälzer“ Schnitzel	19,90€
an feinem Champignon-Kräuterrahm dazu hausgemachte Nudeln	
„Zigeuner“ Schnitzel	19,90€
an herzhafter Paprikajus, dazu Kroketten	
„Madagaskar“ Schnitzel	19,90€
mit grünem Pfefferrahm und einem Schuss Cognac, dazu Kroketten	
„Frankfurter“ Schnitzel	19,90€
mit hausgemachter grüner Soße, dazu Bratkartoffeln	
„Normannen“ Schnitzel	19,90€
mit Speck-Lauchrahm und mittelaltem Gouda gratiniert, dazu Bratkartoffeln	
„Allgäuer“ Schnitzel	19,90€
mit Metzger-Schinken, Tomaten und Bergkäse überbacken, dazu Pommes	
„Förster“ Schnitzel	19,90€
mit Champignons in Creme Fraiche und Bergkäse gratiniert, dazu Rösti	
Original Wiener Schnitzel	23,90€
zwei Kalbsschnitzel in Butterschmalz gebraten, mit 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	

Winterkarte



„Ochsen“ Burger (200 Gramm)	18,90€
reines Rindfleisch, unsere Burger Sauce, selbst eingelegte Zwiebeln und Gurken, Tomaten, Salat und Cheddar, dazu Pommes	
„Caesar“ Salat	18,90€
Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Caesar Dressing, frischem Parmesan, Kräutercroutons dazu	
- gegrillte Maispouardenstreifen oder	
- Schweinefiletstreifen und gebratener Speck	
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	
Magerer Kalbs-Tafelspitz	21,90€
an kräftigem Meerrettichrahm, dazu Salzkartoffeln und rote Beete Salat	
-oder Frankfurter grüner Soße mit Bratkartoffeln	
Schwabenpfännchen	21,90€
rosa gebratene Schweinemedallions auf Käßspätz'n mit Champignonrahm	
Geschnetzelttes „Züricher Art“	18,90€
feines Buttergeschnetzelttes von der Maispoularde	
mit frischen Champignons und Sahne, dazu Butterspätzle	
Boeuf Stroganoff	23,90€
Rinderfilet-Geschnetzelttes mit Champignons und Gurken, dazu Spätzle	
Ochsenfetzen aus dem Feuer (scharf)	23,90€
mariniert in einer Farce von frischen Kräutern, getrockneten Tomaten und Knoblauch, dazu eine Ofenkartoffel mit Sour Cream	
Hirschkalbs-Gulasch	22,90€
in feiner Spätburgunderjus, dazu Butterspätzle und Preiselbeer-Birne	
Schweinelandenspieß „Diabolo“	21,90€
mit Peperoni gesteckt, dazu Pommes und Knoblauch-Dip	

Ochsen Rumpsteaks



Namibisches (Grain Fed) Steak 250 Gramm	27,90€
wahlweise mit	
Kräuterbutter oder Butter Café de Paris oder Schmelzzwiebeln	
Pommes oder Ofenkartoffel mit Sour Cream oder Bratkartoffeln	