



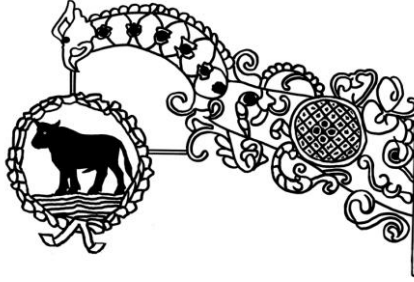
UKRAINE



RUMÄNIEN



ALBANIEN



KROATIEN



POLEN

DERZEIT ARBEITEN  
MENSCHEN AUS

11

NATIONEN BEI  
UNS IM OCHSEN !



RUANDA

## Speisen und Getränke



BRASILIEN



VIETNAM



MAROKKO



ASERBAIDSCHAN

# Was gibt's Neues?



## Weinberg-Spaziergang

Jeden Dienstag und Freitag um 16.00 Uhr laden wir unsere Hotelgäste zu einem Weinproben-Ausflug auf den Batzenberg ein. Für alle anderen kostet's 12 Euro, nähere Infos und Flyer gibt es an der Rezeption.

## Internationale Zusammenarbeit

Menschen aus 12 verschiedenen Ländern dieser Welt arbeiten im Ochs. Manche sind mit Freude nach Deutschland gekommen, um hier zu lernen und zu arbeiten, andere sind aus ihrer Heimat vor dem Krieg geflohen. Wir sind froh, mit motivierten und fleissigen Mitarbeitern im Team für Sie da sein zu dürfen. Genießen Sie die Zeit bei uns, und raten Sie mal, wer den längsten Nachhauseweg hat...



## Der Idealist

Ein Gutedel trocken aus Wolfenweiler, der 2022 den ersten Platz beim Gutedel-Cup erreicht hat und dazu noch eine Pionierstellung in Sachen Umweltschutz und Nachhaltigkeit einnimmt: Was will man mehr? Von jeder Flasche geht 1 Euro direkt in die Unterstützung dieses Projekts.



## Apero

### **Frozen Rosie**




...eiskaltes Trinksorbet aus badischem Weißherbst	3,50
Werwolf Wermuth aus Wolfenweiler - bianco oder rosé -	5,00
Sekt mit Pfirsichlikör	5,20
Campari soda oder orange	6,20
Amy´s karibischer Traum -alkoholfrei- mit Blue Curacao, Tonic Water, Grenadine, Orangensaft und Cocos	7,20
Aperitivo Spritz mit FRIDA 1877 vom Böttchehof (Aperol Spritz für Fortgeschrittene)	7,00
Hugo	7,00
Pernod	4,80
Sherry medium oder trocken	4,00

### Spezialitäten vom **BÖTTCHEHOF** Wolfenweiler




	<b>4cl</b>
Gin Edition „Heimat“	6,00
Gin Tonic	7,80
Whisky “Alfred 1906” kräftig-rauchig	8,80
Rum -doublewood-	6,80

mögliche Zahlungsmittel: EC-Karte oder BAR.


## vorneweg

- |   |       |
|---|-------|
|  leichte Pfifferlingcrèmesuppe mit Kräuterhaube                | 7,60  |
|  knusprige Bergkäseecken mit Kräutermousse und Antipastigemüse | 12,80 |
|  kleiner gemischter Beilagensalat                              | 5,30  |
| ein halbes Dutzend Schnecken mit Kräuterbutter  | 8,80  |

## ...den Sommer genießen!

Sommer  Salat  Spezial   
Salatplatte mit Blattsalaten und Antipasti,  
knusprigen Bergkäseecken, süß-saurem Chilidip,  
gebratenen Putenstreifen und Ananas vom Grill

25,80

- |  |       |
|--|-------|
|  Fettuccine mit grünem Spargel, frischen Pfifferlingen, Kirschtomaten - Pesto - geröstete Kerne - Parmesanspäne | 24,80 |
|--|-------|




Der Ochsenburger vom Angus-Beef  
mit Tomaten, Röstzwiebeln, mittelaltem Gouda,  
Zwiebelringen & Steak-House-Pommes, Cole Slaw,  
Aioli-Dip und BBQ-Soße

25,80

Das OCHSENKOTELETTE  
Ein 500g T-Bone-Steak mit Kräuterbutter,  
Ofenkartoffel und Sauerrahmdip,  
Grillgemüse, Schwenkzwiebeln und BBQ Soße

31,80

## Evergreens und Sommerhits

Fischgrillpfännli mit Filets von Lachs und Zander, gebratenem Grünspargel und Kräuterseitlingen, Schwenkkartoffeln und heiße Zitronenbutter	30,80
kleines Fischpfännli	27,80
Wildgoulasch mit gebratenen Pfifferlingen, Williamsbirne, Preiselbeeren und Spätzle	28,80
als kleinere Portion	25,80
Rehsteak aus heimischer Jagd mit frischen Pfifferlingen, hausgemachten Spätzle, Preiselbeeren, Williamsbirne	31,80
Rehsteak als kleinere Portion	28,80
„Ochsenpfanne“ Schweinemedallions auf Spätzle, überbacken mit Champignonrahm, Knusperspeck und Käse	25,50
kleine Ochsenpfanne	22,50
panierte Schnitzel vom Schwein oder von der Pute, dazu gibt es Pommes-Frites und Bratensoße	21,80
als kleinere Portion	19,80
 Gnocchi mit Gorgonzolasoße, gebratenen Birnenspalten und gerösteten Walnüssen	21,80
Leberle vom Rind -geröstet oder sauer- dazu Bratkartoffeln	20,80
als kleinere Portion	18,80
Badischer Dreikampf: Wurstsalat & Bratkartoffeln & Bibiliskäs	18,80
 Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln (oder auch mit Tomaten und Mozzarella)	11,80
 Käsespätzle mit Bergkäse gratiniert, Röstzwiebeln	17,80

## Desserts

Brombeer-Eistraum mit marinierten Brombeeren, Meringuensplitter, Vanilleeis und Sahne	8,80
Luftige Joghurtcrème, Bisquit, frische Früchte	8,80
Espresso Affogato mit Hof-Eis Vanille	5,20
Crème brûlée (vielleicht mit einer Kugel Hof Eis ???)	7,80



Hof-Eis aus der Schwarzwälder Eismanufaktur in Wolfenweiler

Vanille, Schokolade, Joghurt Natur, Joghurt-Heidelbeere, und Sorbet von Erdbeeren, Zitronen oder Mango je Kugel 2,50

## Digestifs

### Bernd Trautwein's Hausbrennerei Schallstadt, 2cl

Schwarzwälder Kirsch	4,40	Zwetschge	4,40
Obstler	4,00	Zibärtli	5,80
Mirabelle	4,40	Trester	5,00
Williams Christbirne	4,40	Hefeschnaps	4,00

### Frank Küchlin's Böttchehof Wolfenweiler, 3cl

Löhrpflaumenlikör	5,00	Weinbrand vom Spätburgunder	5,00
Kräuterlikör	5,00		
Johannisbeerlikör	5,00	Haselnusslikör -Hanuta flüssig-	5,00

mögliche Zahlungsmittel: EC-Karte oder BAR.

# Weine im offenen Ausschank:

## Das Badische Viertele 0,25 Liter

### MARKGRÄFLER LAND

#### WG Wolfenweiler

Schorle weiss	4,00
Schorle rot	4,50
Gutedel halbtrocken	5,20
Fasswein Gutedel trocken	5,20
Spätburgunder Rotwein mild	6,00
Gutedel trocken „Idealist“	6,30
Naturkompost, Begrünungsvielfalt, Humusaufbau: Idealistische Winzer produzieren nachhaltige Weine!	

#### Weinhaus Stork, Schallstadt

Gewürztraminer, süß & fruchtig 6,80

#### WG Ebringen

Müller-Thurgau mild o. trocken	5,20
Spätburgunder Weißherbst lieblich	6,20

#### WG Pfaffenweiler

Sauvignon blanc trocken	6,40
Merlot trocken	6,90
Cabernet Sauvignon trocken	6,90

#### Weingut Heinemann, Scherzingen

Spätburgunder Rotwein holzfassgelagert & trocken	7,00
---	------

#### Bio-Weingut Mißbach, Ebringen

CHASSELAS trocken Gutedelausbau à la française	7,00
---	------

#### **GRAUBURGUNDER TROCKEN**

vom Bioweingut Missbach Ebringen  
handgelesen - spontanvergoren -  
unfiltriert - in Eiche gelagert 7,80

### ORTENAU

#### Weingut Nägelsförst, Baden-Baden

Bergliebe Riesling trocken	7,40
----------------------------	------

#### WG Sasbachwalden

Spätburgunder Rotwein Alde Gott halbtrocken	6,80
--	------

#### WG Durbach

Scheurebe Spätlese exotisch & fruchtig	7,40
Spätburgunder Rosé trocken	7,40

### KAISERSTUHL

#### Weingut Kiefer, Eichstetten

Weissburgunder trocken	6,50
Grauburgunder trocken	6,50

#### Weingut Martin Schmidt, Eichstetten

Unser **PIWI** - Wein, eine **pilzwider-**  
standsfähige Rebsorte, Neuzüchtung  
aus dem Weinbauinstitut Freiburg  
**Souvignier Gris trocken 7,00**

#### Weingut Sexauer, Ihringen

Grüner Silvaner trocken	6,20
Chardonnay „Meisterwerk“ barrique-trocken-körperreich	7,40

...MAKE PI NOT NOIR!

#### **VULCANO SPÄTBURGUNDER**

gehaltvoll - trocken - vollmundig  
vom Weingut Frank Schmidt,  
Eichstetten am Kaiserstuhl 7,80

ALLE WEINE WERDEN AUCH FLASCHEN-  
WEISE SERVIERT, FLASCHENPREIS=PREIS  
PRO VIERTELE x 3 (0,75) BZW. x 4 (1L)

## Privatbrauerei Ganter Freiburg

Pils vom Fass	0,3	3,80	0,5	5,30
Hefeweizen hell vom Fass	0,3	3,80	0,5	5,30
Magisch Dunkel			0,33	4,00
Urtrunk naturtrüb			0,33	4,00
Hefeweizen dunkel oder Kristallweizen			0,5	5,30
alkoholfreies Pils			0,33	4,00
alkoholfreies Radler			0,33	4,00
alkoholfreies Hefeweizen hell			0,5	5,30

## Erfrischung

H <sub>2</sub> OCHS Tafelwasser sprudelnd			0,5	4,00
Stilles Wasser			0,5	4,20
Medium Wasser			0,75	5,20
Limo, Cola, Cola light, Fanta, Spezi	0,2	3,30	0,4	4,50
Traubensaft, Orangensaft, Apfelsaft, Johannisbeernektar	0,2	3,30	0,4	4,50
Saftschorle	0,25	3,30	0,4	4,40
Bitter Lemon			0,2	3,80
Tonic Water			0,2	3,80
Eistee Zitrone	0,2	3,30	0,4	4,50



## Kaffee, Tee und Schokolade

Henkeltasse Kaffee	3,00
Espresso	2,60
Espresso mit Milchschaum	2,80
Milchkaffee	3,90
Cappuccino	3,90
Latte Macchiato	4,00
Heiße Schoki mit Milchschaum	3,90
Glas Tee	3,00
Assam, Darjeeling, Earl Grey, Rotbusch, Hagebutte, Pfefferminz, Kamille, Grüner Tee, Fenchel, Früchte, Ginger Lemon, Sweet Apple, Oriental Chai	

## die üblichen Verdächtigen, 2cl

Ramazotti	4,40	Malteser	4,00
Baileys	4,40	Tobinambur	4,80
Ouzo	4,00	Maraschino	4,80
Jägermeister	4,40	Eierlikör	4,50

mögliche Zahlungsmittel: EC-Karte oder BAR

Die Zusatzstoffe-/Allergenliste händigen wir auf Wunsch gerne aus.

# summer MENU d'été

 <b>Beilagensalat</b> / <i>small side salad</i> / <i>petite salade d'accompagnement</i>	5,30
 <b>Cremsuppe von frischen Pfifferlingen</b> <i>chanterelle cream soup</i> / <i>velouté de girolles</i>	7,60
<b>SommerSalatSpezial</b> , Blattsalat, Antipasti, Pfifferlingtaschen, Putenstreifen <i>green salad, antipasti, chanterelle packets, turkey strips</i> <i>salades de feuilles, antipasti, pochettes de girolles, lanières de dinde</i>	25,80
<b>Fischpfännli</b> Zander/Lachs/Grünspargel/Kräuterseitlinge/Kartoffeln/Zitronenbutter <i>zander/salmon/green asparagus/herb mushrooms/potatoes/lemon butter</i> sandre/saumon/asperges vertes/champignons/pommes de terre/beurre citroné	30,80
kleine Portion / <i>small portion</i> / <i>petite portion</i>	27,80
<b>Ochsenburger</b> vom Angus-Beef mit Tomaten, Röstzwiebeln, Gouda, Zwiebelringe & Spiralkartoffeln, Cole Slaw, Aioli-Dip, BBQ-Soße <i>angus beef burger, tomatoes, roasted onions, gouda, onion rings &amp; spiral potatoes, cole slaw, aioli dip, BBQ sauce</i> burger de bœuf, tomates, oignons rôtis, gouda, pommes de terre en spirale, salade de chou, trempette à l'aïoli, sauce barbecue	25,80
<b>T-Bone-Steak (500g)</b> Kräuterbutter, Zwiebeln, Ofenkartoffeln, Sour Cream, Grillgemüse <i>t-bone-steak (500g), herb butter, onions, baked potatoes, sour cream, grilled vegetables</i> t-bone-steak (500g), beurre a.herbes, pommes de terre a.four, crème sure, légumes	31,80
 <b>Gnocchi</b> in Gorgonzolasoße, Walnüsse, gebratene Birnenspalten <i>gnocchi in gorgonzola sauce, walnuts, roasted pear wedges, beetroot salad</i> gnocchis sauce au gorgonzola, noix, quartiers de poires rôties	21,80
<b>Schnitzel</b> paniert (Schwein oder Pute), Pommes-Frites, Bratensoße <i>breaded schnitzel (pork or turkey), french fries, brown gravy</i> escalope panée (porc ou dinde), frites, jus brun	21,80
kleine Portion / <i>small portion</i> / <i>petite portion</i>	19,80
<b>„Ochsenpfanne“</b> Schweinemedallions, Spätzle, überbacken mit Rahm und Käse <i>pork medallions, spaetzle, gratinated with mushroom cream and cheese</i> médaillons de porc, spaetzle, sauce aux champignons, gratinés fromage	25,50
kleine Portion / <i>small portion</i> / <i>petite portion</i>	22,50
<b>Wildgoulasch</b> , Preiselbeeren, Pfifferlinge, Spätzle <i>game goulash, cranberries, mushrooms, homemade spaetzle</i> goulasch de gibier, canneberges, chanterelles, spaetzle maison	28,80
kleine Portion / <i>small portion</i> / <i>petite portion</i>	25,80
 <b>Flammkuchen</b> mit Speck und Zwiebeln (veggi: Tomate & Mozzarella) <i>tarte with bacon and onions (veggie style: tomatoe &amp; mozzarella)</i> tarte flambée avec lardons et oignons (végétarien: tomate & mozzarella)	11,80
<b>Rinderleber</b> -geröstet oder sauer- mit Bratkartoffeln <i>roasted beef liver -natural or sour- with fried potatoes</i> foie de boeuf rôti -naturel ou aigre- avec pommes de terre frites	20,80
<b>DESSERTS</b>	
Crème brûlée	7,80
Espresso Affogato	5,20

**Zahlungsmittel: EC-Karte oder BAR**

**means of payment: EC card or cash/moyen de paiement: carte EC ou es**