



FEIERN UND GENIESSEN

Liebe Gäste,

herzlichen Dank für Ihr Interesse an unserem Hause.

Ob Jubiläum oder Geburtstag, ob Taufe, Konfirmation oder Hochzeit als vielleicht schönster Tag im Leben - im Hotel Gasthof „Zum Ochsen“ finden Sie den geeigneten Rahmen für jedes Fest. Sehr gerne beraten wir Sie bei der Planung Ihrer Feier.

Die Gerichte unserer exzellenten Küche bieten wir Ihnen sowohl in den Räumlichkeiten unseres Gasthofes, als auch außer Haus an.

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Zusammenstellung unserer Vorschläge, die Sie bitte als veränderlich betrachten. - Ihr eigenes Menü zu Ihrem ganz speziellen Anlass können unsere Küchenchefs im persönlichen Gespräch mit Ihnen entwickeln. Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch saisonale Menüs an.

Gerne erstellen wir gemeinsam mit Ihnen ein individuelles Angebot.

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste.

Mit freundlichen Grüßen
Das Team vom
HOTEL GASTHOF „ZUM OCHSEN“

Anlagen:
Unsere Räumlichkeiten
Menüvorschläge
Buffetvorschläge



DIE RÄUMLICHKEITEN IN UNSEREM HAUSE:

Gute Stube

10 - 25 Personen
abteilbar für kleinere Gruppen

Weinstube

bis zu 45 Personen

Stiftszimmer

bis zu 26 Personen

Saal

50 - 90 Personen

Pavillon

bis zu 80 Personen
für Kaffee, Steh- und Aperitifempfang
in der Sommersaison

AUSSERHALB UNSERES HAUSES:

Gerne bewirten wir Sie auch in der
Kellerei der Bottwartaler Winzer, Großbottwar

www.bottwartalerwinzer.de

und in dem direkt gegenüber unseres Gasthofes liegendem,
schön gestaltetem **Stiftskeller** der Gemeinde Oberstenfeld

www.oberstenfeld.de

Selbstverständlich arrangieren wir auch für Ihre Feier zu Hause Platten,
Buffets und Menüs nach Ihren Wünschen.

Bitte beachten Sie:

Die Personenzahl, die Sie uns am Tage vor der Veranstaltung melden,
dient uns zur Rechnungsstellung



FEIERN UND GENIESSEN

KLEINE NASCHEREIEN ZUM EMPFANG

Kleine, mundgerechte Quiches mit Käse
oder mit Käse und Speck
Stück € 0,90

Diverse Canapees
Stück € 2,70

Edelcanapees
Stück € 3,50

Kleine Butterbrezeln
Stück € 2,50

VORSPEISEN

Terrine von der Bauernente
mit Feldsalat und Birnenchutney
€ 14,30

Gefügel-leberparfait mit Portweingelee und Apfelsalat
€ 14,30

Verschiedene Blattsalate
mit gerösteten Weißbrotwürfeln
€ 7,80

Salatkomposition mit gebratenen Edelfischen
€ 17,50



FEIERN UND GENIESSEN

ZWISCHENGERICHTE

Jakobsmuscheln auf Zitrusfrüchte - Cous cous
mit Passionsfruchtbutter
€ 17,50

Zanderfilet auf Waldpilzrisotto
an Buttersoße
€ 17,50

Wachtelbrüstchen auf feinen Nudeln
mit Trüffeljus
€ 16,50

SUPPEN

Kraftbrühe mit Maultäschle
€ 6,50

Kraftbrühe mit Kräuterflädle
€ 6,50

Rahmsuppe von Steinpilzen mit Semmelknödelcroutons
€ 7,20



FEIERN UND GENIESSEN

HAUPTGÄNGE

Lachsfilet an Champagnersoße
mit frischem Gemüse und Butterkartoffeln
€ 23,00

Filet vom Schwäbisch - Hällischen Landschwein
an Trollingersöble mit Pilzallerlei
hausgemachten Spätzle und Salatteller
€ 21,00

Piccata von der Putenbrust mit Tomaten-Basilikum-Soße
Gemüseauswahl und Nudeln
€ 20,00

Sauerbraten vom Rinderbugblatt
mit Semmelknödel und Salatteller
€ 20,50

Brust von der Maispoularde auf Asiagemüse
mit grüner Currysoße und Basmatireis
€ 22,00

Saltim Bocca a la Romana
mit Gemüse und feinen Nudeln
€ 23,00



FEIERN UND GENIESSEN

DESSERTS

Crêpes gefüllt mit Mascarponecreme
und Orangenragout
€ 10,20

Cappuccinomousse mit eingelegten Sauerkirschen
und Schokoladeneis
€ 10,00

Variation aus unserer Dessertküche
als Büffet aufgebaut
€ 14,00

ZU SPÄTER STUNDE EMPFEHLEN WIR

Hausgemachte feurige Gulaschsuppe
€ 8,40

Schwäbische Maultaschensuppe
€ 6,50

Kartoffel- Lauchcremesuppe
€ 6,50

Hausmacher Weißwürste mit süßem Senf und Brezeln
€ 8,90

Käseauswahl mit Weintrauben und verschiedenen Sorten Schinken und Salami
€ 9,80 pro Person (100 gr.)



FEIERN UND GENIESSEN

VEGETARISCHE GERICHTE

Klare Suppe von Marktgemüse
mit Gemüseeinlage und Flädle
oder Grießklößchen

€ 6,50

Salatvariation mit gerösteten Kürbiskernen
und gebratenen Champignons

€ 9,20

Pilzallerlei in Kräuterrahm
mit hausgemachten Semmelknödeln und Blattsalaten

€ 17,50

Ricotta-Spinatravioli auf Ratatouillegemüse
mit Basilikumsoße

€ 17,20

Auswahl unserer Gemüse
mit Kräutersoße und Butterkartoffeln

€ 17,20

Gelbes Gemüsecurry
mit Basmatireis (Vegan)

€ 18,00



FEIERN UND GENIESSEN

MENÜS MIT SCHWÄBISCHEM CHARAKTER

Menü I

Kraftbrühe mit gefülltem Flädle ***	€ 6,50
Kalbs- und Schweinerahmbraten mit frischen Champignons hausgemachten Spätzle, Kartoffelkroketten und Salatteller ***	€ 19,80
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	€ 7,70
€ 34,00	

Menü II

Tafelspitzbrühe mit Grießklößchen ***	€ 6,50
Rückensteak vom Schwäbisch – Hällischen Landschwein mit Pilzallerlei dazu Gemüseauswahl Kartoffelkroketten und Spätzle ***	€ 18,50
Hausgemachte Beerengrütze mit Rahmeis	€ 8,20
€ 33,20	

Menü III

Kartoffelsuppe mit Croutons und kross gebratenem Speck ***	€ 6,50
Zarter Sauerbraten vom Rinderbugblatt mit Preiselbeeren und Semmelknödel dazu kleiner Blattsalat ***	€ 19,80
Apfelstrudel mit Vanillesoße und Rahmeis	€ 9,80
€ 36,10	

Menü IV

Blattsalate mit gebratenem Speck Champignons und Kräutern ***	€ 9,40
Gefüllte Kalbsbrust an Trollingersoße mit Butterspätzle und Gemüse ***	€ 20,30
Geeistes Vanille – Nougattörtchen mit gerösteten Walnüssen an Orangenragout	€ 9,80
€ 39,50	



FEIERN UND GENIESSEN

FESTLICHE MENÜS

Menü V

Rahmsüpple von frischen Kräutern ***	€ 6,80
Brust von der Maispoularde an Madeira – Trüffeljus mit Marktgemüse und hausgemachten Nudeln ***	€ 21,20
Sorbetteller mit Früchten und Fruchtmark € 38,60	€ 9,50

Menü VI

Kalbsrahmsuppe mit Croutons ***	€ 6,50
Medaillons vom Hohenloher Rinder- und Schweinefilet mit Pilzragout Gemüse der Saison gratinierten Kartoffeln und Butterspätzle ***	€ 24,50
Eisgugelhupf mit Beerenragout € 40,20	€ 7,80

Menü VII

Festtagssuppe mit Maultäschle, Flädle, Grieß und Markklößchen ***	€ 6,90
Steak vom Kalbsrücken mit Morchelrahmsouße verschiedenem Gemüse und hausgemachten Spätzle ***	€ 26,50
Birnenmousse mit hausgemachtem Pralineneis an Williamssoße € 44,20	€ 9,50

Menü VIII

Kartoffelmousse im Räucherlachsmantel mit Kräutersouße und Feldsalat ***	€ 12,90
Rumpsteak vom Hohenloher Rind mit Steinpilzkruste Burgundersouße Tomaten- Bohnengemüse gratinierten Kartoffeln und Schupfnudeln ***	€ 24,50
Schokoladensoufflé „Medium“ mit Orangenragout und Vanilleeis € 48,70	€ 9,80

FEIERN UND GENIESSEN

Menü IX

Schrimps und Champignons
in italienischer Soße mit Salatbukett € 13,00

Brust von der Barberie – Ente mit Orangensoße
Gemüseallerlei und Schupfnudeln € 23,00

Zweierlei Schokoladenmousse mit Vanillesoße
und marinierten Birnenspalten € 9,90
€ 45,90

Menü X

Kraftbrühe vom Ochschwanz mit Gemüserauten € 7,90

Rehrücken und Medaillon von der Rehkeule an Wacholdersoße
mit gebratenen Kräutersaitlingen Brokkoliröschen
und Schupfnudeln € 29,80

Mousse von gerösteten Haselnüssen
mit Cassissorbet und Calvadosäpfeln € 10,30
€ 48,00

Italienisches Menü

Vorspeisenteller mit Strauchtomaten und Büffelmozzarella,
Parmaschinken an Melonenspalten, Vitello tonnato,
gegrilltem Gemüse und Fischfilet auf der Haut gebraten € 15,40

Kalbsbugblatt nach Osso Bucco Art mit Schmorgemüse
und hausgemachten Nudeln € 20,50

Panna cotta mit Früchten an Himbeermark € 9,50
€ 45,40



FEIERN UND GENIESSEN

KALT-WARMES BÜFFET I

ab 25 Personen

Vorspeisen

Fischplatte mit Zander – Garnelenterrine dazu Kräuter Crème fraîche
Sülze von Edelfischen mit Safran
Lachsmousse und geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
Strauchtomaten mit Büffelmozzarella, Basilikum und Olivenöl
Hausgeräucherter Schinken mit Charentais-Melone
Bunter Blattsalat
Carpaccio vom Tafelspitz mit Gemüsevinaigrette
Verschiedene Brotsorten und Butter

Hauptgänge

Brust von der Maispoularde
Schweinerückensteaks mit Pilzen
Geschmorter Kalbsbraten
Beilagen: Kartoffelgratin, Spätzle
Gemüseplatten und verschiedene Soßen

Desserts

Beerengrütze mit Vanillesoße
Mandelcreme
Dunkles Schokoladenmousse
Hausgemachter Eisgugelhupf
verschiedene Eissorten und Sorbets

€ 43,70



FEIERN UND GENIESSEN

KALT-WARMES BÜFFET II

ab 25 Personen

Vorspeisen

Fischplatte mit Zander- Garnelenterrine dazu Kräuter Crème fraîche
Mousse von geräucherten Fischen
gebratene Fischfilets auf Zucchinischeiben
gebeizter Lachs mit Dill-Senf-Soße
Strauchtomaten mit Büffelmozzarella Basilikum
Balsamicoessig und Olivenöl
Hausgeräucherter roher Schinken mit Charentais-Melone
Bunter Blattsalat mit Hausdressing
Poularden-Mangoterrine mit Pistazien an Zitronengrassoße
Verschiedene Brotsorten und Butter

Hauptgänge

Putenmedaillons auf Asia-Gemüse
mit grüner Curry-Kokosnußsoße
Steaks vom Schwäbisch Hällischen Landschweinrücken mit Pilzen
Geschmortes Rinderbugblatt
verschiedene Soßen
Beilagen: Hausgemachte Spätzle, Kartoffelgratin, Basmatireis
und Gemüseauswahl

Desserts

Beerenragout mit Vanillesoße
Mousse von Vollmilchschokolade
Tiramisu
Hausgemachter Eisgugelhupf
Sorbet von exotischen Früchten
Vanillerahmeis

€ 45,30



FEIERN UND GENIESSEN

KALT-WARMES BÜFFET III

ab 25 Personen

Vorspeisen

Fischplatte mit gefüllter Lachsforelle, Lachsrosen, Fischterrinen
und gebratene Fischfilets auf Zucchinischeiben
dazu Dill Crème fraîche und Sahnemeerrettich
Salat von Meeresfrüchten
Bunter Blattsalat
Eingelegtes Gemüse mit Kräutern und Olivenöl
Strauchtomaten mit Büffelmozzarella, Basilikum und Balsamicoessig
Luftgetrockneter Bauernschinken mit zweierlei Melonenspalten
Verschiedene Baguettebrote und Butter

Hauptgänge

Zarte Steaks vom Roastbeef
Filetmedaillons vom Hällischen Landschwein
Ragout von Reh und Hirschkalb in Wacholdersoße
Hausgemachte Semmelknödel mit Waldpilzen in Kräutersahne
Beilagen: Kartoffelgratin, Spätzle
Gemüseplatten und verschiedenen Soßen

Desserts

Beerenragout mit Vanillesoße
Mousse von der Vollmilchschokolade
Zitronen-Joghurtcreme
Ochsen-Eisgugelhupf
Mandelmousse mit Amaretto
Große Auswahl von Früchten auf der Spiegelplatte

€ 52,50



FEIERN UND GENIESSEN

EIN FEST FÜR DIE SINNE

Büffet mit raffiniert komponierten Aromen der Mittelmeerregion

ab 25 Personen - geeignete Jahreszeit von Mai bis Oktober -

Vorspeisen

Strauchtomaten mit Büffelmozzarella Basilikum Olivenöl und Balsamico Essig

Seranoschinken mit verschiedenen Melonensorten

Griechischer Salat mit Schafskäse Paprika und Zwiebeln

Gegrilltes und gefülltes Gemüse mit Kräutern aus dem Garten

Jakobsmuscheln auf Mango-Chilisalsa

Shrimps in italienischer Soße

Fischfilets auf der Haut gebraten mit Auberginenscheiben

Vitello tonnato mit gerösteten Pinienkernen

Verschiedene Baguettebrote und Butter

Hauptgerichte

Saltim Bocca alla Romana

Rinderbugblatt in Burgunder geschmort

geschmortes Lammhäxle –ausgelöst-

Piccata von der Putenbrust

Beilagen: Rosmarinkartoffeln, feine Nudeln, Kartoffelgratin,

Ratatouillegemüse und grüne Bohnen

Desserts

Panna Cotta mit Himbeermark

Tiramisu

Mandelcreme

Limonenparfait

Cappuccinomousse

Auswahl von frischen Früchten

und kleine Auswahl von Käse

€ 54,00



FEIERN UND GENIESSEN

Dem Zeitgeist entsprechend können wir auch Angebote für
„FLYING BÜFFETS“
oder
dargebotene Speisen in kleinen Gläschen, auf dem Happy Spoon,
auf Tellerchen oder Tässchen unterbreiten

Einige Möglichkeiten wollen wir Ihnen vorstellen:

Gänselebertrüffel auf Apfelsalat
Jakobsmuschel auf Asiagemüse (lauwarm)
Sesam-Garnelen auf Mango-Chilisoße
Crêpesroulade von Räucherlachs mit Crème fraîche und Kaviar
kleine Spieße bestückt mit
Minibüffelmozzarella und Tomatenkirschen
provenzalischem Gemüse (Zucchini, Oliven, Auberginen ect.)
Datteln gefüllt mit Mandel umhüllt mit Bacon
Ragout von Rinderbäckle auf Kartoffelpüree (warm)
Risotto vom Vialone Reis mit Waldpilzen (warm)
Scharfes Kürbisgemüse mit gebratenem Zander
grüne Berglinsen mit Balsamico und geräucherter Entenbrust
Maronenschaumsuppe mit Portwein
Espuma vom weißem Spargel mit geräuchertem Forellenfilet
Getrüffelte Sellerieschaumsuppe
Cappuccinocreame mit eingelegten Kirschen
Mousse von der Williamsbirne
Passionsfruchtcreme mit Champagnerschaum
Tiramisu
Panna cotta

Möglichkeiten gibt es viele!

Bei Interesse beraten wir Sie gerne und stellen Ihnen eine
Auswahl verschiedener Komponenten zusammen.