



MENÜVORSCHLÄGE

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 RESTAURANT „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 wir 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
RESTAURANT „ZUM OCHSEN“

Anlagen

Unsere Räumlichkeiten
Menüvorschläge

Restaurant zum Ochsen
Friedrich Schick
Großbottwarer Str. 31
71720 Oberstenfeld

www.hotel-gasthof-zum-ochsen.de
restaurant@hotel-gasthof-zum-ochsen.de

Telefon 07062/939-101
Montag und Dienstag Ruhetage



DIE RÄUMLICHKEITEN IN UNSEREM HAUSE:

Gute Stube

10 - 25 Personen

abteilbar für kleinere Gruppen

Weinstube

bis zu 40 Personen

Saal

40 - 70 Personen

AUSSERHALB UNSERES HAUSES:

Lieferrn wir gerne auch zum Beispiel
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 zur Abholung
für Ihre Feier zu Hause Platten,
Büffets und Menüs nach Ihren Wünschen.

Bitte beachten Sie:

Die Personenzahl, die Sie uns 2 Tage vor der Veranstaltung melden,
dient uns zur Rechnungsstellung



KLEINE NASCHEREIEN ZUM EMPFANG

Kleine, mundgerechte Quiches mit Käse
oder mit Käse und Speck
Stück € 1,00

Diverse Canapees
Stück € 3,00

Edelcanapees
Stück € 3,50

Kleine Butterbrezeln
Stück € 3,00

VORSPEISEN

Terrine von der Bauernente
mit Feldsalat und Birnenchutney
€ 14,50

Geflügelleberparfait mit Portweingelee und Apfelsalat
€ 14,50

Verschiedene Blattsalate
mit gerösteten Weißbrotwürfeln
€ 8,00

Salatkomposition mit gebratenen Edelfischen
€ 18,00



ZWISCHENGERICHTE

Jakobsmuscheln auf Zitrusfrüchte - Cous cous
mit Passionsfruchtbuttermilch
€ 18,00

Zanderfilet auf Waldpilzrisotto
an Buttersoße
€ 17,50

Wachtelbrüstchen auf feinen Nudeln
mit Trüffeljus
€ 16,50

SUPPEN

Kraftbrühe mit Maultäschle
€ 7,00

Kraftbrühe mit Kräuterflädle
€ 7,00

Rahmsuppe von Steinpilzen mit Semmelknödelcroustons
€ 8,00



HAUPTGÄNGE

Lachsfilet an Champagnersoße
mit frischem Gemüse und Butterkartoffeln
€ 23,50

Filet vom Schwäbisch - Hällischen Landschwein
an Trollingersößle mit Pilzallerlei
hausgemachten Spätzle und Salatteller
€ 22,00

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

ZU SPÄTER STUNDE EMPFEHLEN WIR

Hausgemachte feurige Gulaschsuppe
€ 8,50

Schwäbische Maultaschensuppe
€ 7,00

Kartoffel- Lauchcremesuppe
€ 7,00

Hausmacher Weißwürste mit süßem Senf und Brezeln
€ 9,00

Käseauswahl mit Weintrauben und verschiedenen Sorten Schinken und Salami
€ 10,00 pro Person (100 gr.)



VEGETARISCHE GERICHTE

Klare Suppe von Marktgemüse
mit Gemüseeinlage und Flädle
oder Grießklößchen
€ 7,00

Salatvariation mit gerösteten Kürbiskernen
und gebratenen Champignons
€ 9,50

Pilzallerlei in Kräuterrahm
mit hausgemachten Semmelknödeln und Blattsalaten
€ 17,50

Ricotta-Spinatravioli auf Ratatouillegemüse
mit Basilikumsoße
€ 17,50

Auswahl unserer Gemüse
mit Kräutersoße und Butterkartoffeln
€ 17,50

Gelbes Gemüsecurry
mit Basmatireis (Vegan)
€ 18,00



MENÜS MIT SCHWÄBISCHEM CHARAKTER

Menü I

Kraftbrühe mit gefülltem Flädle ***	€ 7,00
Kalbs- und Schweinerahmbraten mit frischen Champignons hausgemachten Spätzle, Kartoffelkroketten und Salatteller ***	€ 20,50
Vanilleeis mit heißen Himbeeren € 35,50	€ 8,00

Menü II

Tafelspitzbrühe mit Grießklößchen ***	€ 7,00
Rückensteak vom Schwäbisch – Hällischen Landschwein mit Pilzallerlei dazu Gemüseauswahl Kartoffelkroketten und Spätzle ***	€ 19,00
Hausgemachte Beerengrütze mit Rahmeis € 34,50	€ 8,50

Menü III

Kartoffelsuppe mit Croutons und kross gebratenem Speck ***	€ 7,00
Zarter Sauerbraten vom Rinderbugblatt mit Preiselbeeren und Semmelknödel dazu kleiner Blattsalat ***	€ 20,50
Apfelstrudel mit Vanillesoße und Rahmeis € 37,50	€ 10,00

Menü IV

Blattsalate mit gebratenem Speck Champignons und Kräutern ***	€ 9,50
Gefüllte Kalbsbrust an Trollingersoße mit Butterspätzle und Gemüse ***	€ 20,50
Creme Brûlée mit Orangenragout und Pistazieneis € 40,00	€ 10,00



FESTLICHE MENÜS

Menü V

Rahmsüpple von frischen Kräutern

€ 7,50

Brust von der Maispoularde an Madeira – Trüffeljus
mit Marktgemüse und hausgemachten Nudeln

€ 22,00

Sorbetteller mit Früchten und Fruchtmark

€ 10,00

€ 39,50

Menü VI

Kalbsrahmsuppe mit Croutons

€ 7,00

Medaillons vom Hohenloher Rinder- und Schweinefilet mit Pilzragout
Gemüse der Saison gratinierten Kartoffeln und Butterspätzle

€ 26,00

Eisgugelhupf mit Beerenragout

€ 8,50

€ 41,50

Menü VII

Festtagssuppe mit Maultäschle, Flädle, Grieß und Markklößchen

€ 8,00

Filet vom Kalb mit Morchelrahmsouße
verschiedenem Gemüse und hausgemachten Spätzle

€ 28,00

Passionsfrucht-Buttermilchparfait mit gebackener Mango
und Himbeeren

€ 12,00

€ 48,00

Menü VIII

Stremel-Lachs auf Birnengraupen mit kleinem Ackersalat

€ 14,00

Rumpsteak vom Hohenloher Rind mit Steinpilzkruste Burgundersouße
Tomaten- Bohnengemüse gratinierten Kartoffeln und Schupfnudeln

€ 26,50

Cappuccinomousse mit eingelegten Sauerkirschen und Schokoladeneis

€ 10,50

€ 51,00

Restaurant zum Ochsen
Friedrich Schick
Großbottwarer Str. 31
71720 Oberstenfeld

www.hotel-gasthof-zum-ochsen.de
restaurant@hotel-gasthof-zum-ochsen.de

Telefon 07062/939-101
Montag und Dienstag Ruhetage



Menü IX

Shrimps und Champignons
in italienischer Soße mit Salatbukett
*** € 13,50

Brust von der Barberie – Ente mit Orangensoße
Gemüseallerlei und Schupfnudeln
*** € 23,50

Zweierlei Schokoladenmousse mit Vanillesoße
und marinierten Birnenspalten
€ 10,50
€ 47,50

Menü X

Kraftbrühe vom Ochschwanz mit Gemüserauten
*** € 8,00

Rehrücken und Medaillon von der Rehkeule an Wacholdersoße
mit gebratenen Kräuterseitlingen Brokkoliröschen
und Schupfnudeln
*** € 31,50

Mousse von gerösteten Haselnüssen
mit Cassisorbet und Calvadosäpfeln
€ 10,50
€ 50,00

Italienisches Menü

Vorspeisenteller mit Strauchtomaten und Büffelmozzarella,
Parmaschinken an Melonenspalten, Vitello tonnato,
gegrilltem Gemüse und Fischfilet auf der Haut gebraten
*** € 16,50
€ 22,00

Kalbsbugblatt nach Osso Bucco Art mit Schmorgemüse
und hausgemachten Nudeln
*** € 10,00

Panna cotta mit Früchten an Himbeermark
€ 48,50