



## 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“



## FEIERN UND GENIESSEN

### KLEINE NASCHEREIEN ZUM EMPFANG

Gesalzener Rahmkuchen  
Stück € 1,80

Hausgemachter Lauchkuchen  
Stück € 2,--

Diverse Canapees  
Stück € 2,30

Edelcanapees  
Stück € 2,90

Kleine Butterbrezeln  
Stück € 1,90

### VORSPEISEN

Terrine von der Bauernente  
mit marinierten Apfelspalten und Armagnacpflaumen  
€ 11,50

Getrüffeltes Geflügelleberparfait mit Portweingelee  
€ 11,--

Verschiedene Blattsalate  
mit gerösteten Weißbrotwürfeln  
€ 6,80

Salatkomposition mit gebratenen Edelfischen  
€ 15,50



## FEIERN UND GENIESSEN

### ZWISCHENGERICHTE

Jakobsmuscheln auf Zitrusfrüchte - Cous cous  
mit Passionsfruchtbutter  
€ 15,20

Zanderfilet auf Waldpilzrisotto  
an Buttersoße  
€ 15,20

Piccata vom Kaninchenrücken auf kleinem Ratatouille  
mit Basilikumschaum  
€ 14,20

### SUPPEN

Kraftbrühe mit Maultäschle  
€ 4,90

Kraftbrühe von der Ente mit eigenen Ravioli  
€ 6,--

Rahmsuppe von Steinpilzen mit Semmelknödelcroupons  
€ 6,30



## FEIERN UND GENIESSEN

### HAUPTGÄNGE

Lammkotelett mit Kräuterkruste an Thymianjus  
mit Bohnengemüse und Kartoffelgratin  
€ 24,--

Lachsfilet an Champagnersoße  
mit frischem Gemüse und Butterkartoffeln  
€ 18,90

Filet vom Schwäbisch - Hällischen Landschwein  
an Trollingersöble mit Pilzallerlei  
hausgemachten Spätzle und Salatteller  
€ 18,90

Piccata von der Putenbrust mit Tomaten-Basilikum-Soße  
Gemüseauswahl und Nudeln  
€ 16,20

Sauerbraten vom Rinderbugblatt  
mit Semmelknödel und Salatteller  
€ 17,60

Steaks von der Hirschkeule auf gebratenen Pilzen  
mit Preiselbeersoße Brokkoliröschen und hausgemachten Spätzle  
€ 24,50

Brust von der Maispoularde auf Asiagemüse  
mit grüner Currysoße und Basmatireis  
€ 17,80

Saltim Bocca a la Romana  
mit Gemüse und feinen Nudeln  
€ 19,90



## FEIERN UND GENIESSEN

### DESSERTS

Terrine von Mascarpone und Biskuit  
mit Früchten und Himbeersoße  
€ 8,60

Schokoladengateau mit Sternanisorbet  
und Gewürzorange  
€ 8,90

Cappuccinomousse mit eingelegten Sauerkirschen  
und Schokoladeneis  
€ 8,60

Variation aus unserer Dessertküche  
als Büffet aufgebaut  
€ 9,90

### ZU SPÄTER STUNDE EMPFEHLEN WIR

Hausgemachte feurige Gulaschsuppe  
€ 7,40

Schwäbische Maultaschensuppe  
€ 5,10

Kartoffel- Lauchcremesuppe  
€ 5,--

Hausmacher Weißwürste mit süßem Senf und Brezeln  
€ 8,40

Käseauswahl mit Weintrauben  
und verschiedenen Sorten Schinken und Salami  
100 g pro Person  
€ 8,10



## FEIERN UND GENIESSEN

### VEGETARISCHE GERICHTE

Klare Suppe von Marktgemüse  
€ 5,--

Kartoffelgnocchi in Gorgonzolasoße  
€ 10,70

Strudel von frischen Pilzen  
an Majoransoße mit Brokkoliröschen  
€ 14,70

Portwein-Gemüselinsen mit weißer Balsamico-  
soße und Schupfnudeln  
€ 15,--

Salatvariation mit Sprossen  
gerösteten Kürbiskernen und gebratenen Champignons  
€ 8,40

Pilzallerlei in Kräuterrahm  
mit hausgemachten Semmelknödeln und Blattsalaten  
€ 16,80

Ricotta-Spinatravioli auf Ratatouillegemüse  
mit Basilikumsoße  
€ 14,70

Auswahl unserer Gemüse  
mit Kräutersoße und Butterkartoffeln  
€ 14,70



## FEIERN UND GENIESSEN

### MENÜS MIT SCHWÄBISCHEM CHARAKTER

#### Menü I

Kraftbrühe mit gefülltem Flädle ***	€ 4,90
Kalbs- und Schweinerahmbraten mit frischen Champignons hausgemachten Spätzle, Kartoffelkroketten und Salatteller ***	€ 17,90
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	€ 6,80
€ 29,60	

#### Menü II

Tafelspitzbrühe mit Grießklößchen ***	€ 5,00
Rückensteak vom Schwäbisch – Hällischen Landschwein mit Pilzallerlei dazu Gemüseauswahl Kartoffelkroketten und Spätzle ***	€ 16,80
Hausgemachte Beerengrütze mit Rahmeis	€ 6,80
€ 28,60	

#### Menü III

Kartoffelsuppe mit Croutons und kross gebratenem Speck ***	€ 5,00
Hirschkalbsbraten in Wacholdersoße mit Preiselbeerbirne Gemüse und Semmelknödel ***	€ 19,50
Apfelstrudel mit Vanillesoße und Rahmeis	€ 7,50
€ 32,--	

#### Menü IV

Blattsalate mit gebratenem Speck Champignons und Kräutern ***	€ 8,40
Gefüllte Kalbsbrust an Trollingersoße mit Butterspätzle und Gemüse ***	€ 18,80
Geeistes Vanille – Nougattörtchen mit gerösteten Walnüssen an Orangenragout	€ 8,50
€ 35,70	



## FEIERN UND GENIESSEN

### FESTLICHE MENÜS

#### Menü V

Rahmsüpple von frischen Kräutern	€ 5,50
***	
Brust von der Maispoularde an Madeira – Trüffeljus mit Marktgemüse und hausgemachten Nudeln	€ 18,40
***	
Sorbetteller mit Früchten und Fruchtmark	€ 8,30
€ 32,20	

#### Menü VI

Kalbsrahmsuppe mit Eierstich	€ 5,80
***	
Medaillons vom Hohenloher Rinder- und Schweinefilet mit Pilzragout Gemüse der Saison gratinierten Kartoffeln und Butterspätzle	€ 22,--
***	
Eisgugelhupf mit Beerenragout	€ 7,40
€ 35,20	

#### Menü VII

Kraftbrühe von der Ente mit Wirsingroulade	€ 6,30
***	
Steak vom Kalbsrücken mit Morchelrahmsouße verschiedenem Gemüse und hausgemachten Spätzle	€ 25,--
***	
Birnenmousse mit hausgemachtem Pralineneis an Williamssoße	€ 8,60
€ 39,90	

#### Menü VIII

Kartoffelmousse im Räucherlachsmantel mit Kräutersouße und Feldsalat	€ 11,--
***	
Rumpsteak vom Hohenloher Rind mit Steinpilzkruste Burgundersouße Tomaten- Bohnengemüse gratinierten Kartoffeln und Schupfnudeln	€ 22,50
***	
Schokoladensoufflé „Medium“ mit Orangenragout und Vanilleeis	€ 9,30
€ 42,80	

## FEIERN UND GENIESSEN

### Menü IX

Salatvariation mit Schrimps und Champignons  
 in italienischer Soße € 11,00

\*\*\*

Brust von der Barberie – Ente mit Orangensoße  
 Gemüseallerlei und Schupfnudeln € 19,90

\*\*\*

Zweierlei Schokoladenmousse mit Vanillesoße  
 und marinierten Birnenspalten € 8,60  
 € 39,50

### Menü X

Kraftbrühe vom Ochschwanz mit Gemüserauten € 6,30

\*\*\*

Rehrücken und Medaillon von der Rehkeule an Wacholdersoße  
 mit gebratenen Pilzen Brokkoliröschen und Spätzle € 25,20

\*\*\*

Mousse von gerösteten Haselnüssen  
 mit Cassisfeigen und Calvadosäpfeln € 8,90  
 € 40,40

### Italienisches Menü

Vorspeiseteller mit Strauchtomaten und Büffelmozzarella,  
 Parmaschinken an Melonenspalten, Vitello tonnato,  
 gegrilltem Gemüse und Fischfilet auf der Haut gebraten € 14,20

\*\*\*

Osso Bucco von der Kalbshaxe mit Schmorgemüse  
 und hausgemachten Nudeln € 18,30

\*\*\*

Panna cotta mit Früchten an Himbeermark € 8,60  
 € 41,10



## 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  
Kaninchenterrine mit Waldpilzen  
Partybrötchen, Brotkorb 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

€ 36,80



## 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  
Partybrötchen Brotkorb und Butter

#### Hauptgänge

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

#### Desserts

Beerengrütze mit Vanillesoße  
Mousse von weißer Schokolade mit Fruchtmarksoße  
Tiramisu  
Hausgemachter Eisgugelhupf  
Gemischtes Eis

€ 38,40



## FEIERN UND GENIESSEN

KALT-WARMES BÜFFET III

*ab 25 Personen*

### Vorspeisen

Fischplatte mit gefülltem Lachs, 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  
Partybrötchen, Brotkorb 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

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

€ 45,--



## 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

Serranoschinken 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

Lammkotelette mit Knoblauch

oder geschmorte Lammhäxle –ausgelöst-

Piccata von der Putenbrust

Beilagen: Rosmarinkartoffeln, feine Nudeln, Kartoffelgratin,

Ratatouillegemüse und grüne Bohnen

### Desserts

Panna Cotta mit Himbeermark

Tiramisu

Mandelcreme

Cappuccinomousse

Limonenparfait

verschiedene Früchte und Cassisfeigen

kleine Auswahl von Käse

€ 47,00



## 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-Chilisöße  
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  
Piccata vom Kaninchenrücken auf Ratatouille  
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.



## FEIERN UND GENIESSEN

### KALTE PLATTEN FÜR ZU HAUSE

#### **Kalte Platten I**

Wurstaufschnitt mit gekochtem und geräuchertem Schinken  
verschiedene Salamisorten  
Käse geschnitten und am Stück  
mit Früchten

€ 11,00  
+ 7% oder + 19%

#### **Kalte Platten II**

Fischplatte mit geräucherten Makrelen Lachsrose  
Zanderterrine und gebratene Fischfilets mit Tomatenragout  
dazu Sahnemeerrettich und Creme Fraîche  
verschiedene Schinken- und Salamisorten  
mit Melonenspalten und Oliven  
Rosa gebratenes Roastbeef kalter Braten mit Remouladensoße  
garnierte Schweine- und Putenmedaillons  
Käseauswahl mit Weintrauben

€ 19,50  
+ 7% oder + 19%

#### **Zum Empfang**

½ belegte Brötchen mit Wurst Schinken und Käse

à € 2,-- + 7% oder + 19%

Diverse Canapees

à € 1,90 + 7% oder + 19%

Edelcanapees

à € 2,40 + 7% oder + 19%