



*Feiern  
beim Ochsenwirt*

*Tel.: 07832 12364  
mail@ochsen-fischerbach.de*



*Liebe Gäste,*

*wir freuen uns über Ihr Interesse,  
Ihre Veranstaltung in unserem Gasthaus mit schönem Panoramasaal durchzuführen.*

*Mit dieser Mappe bieten wir Ihnen die Möglichkeit  
sich einen Überblick über unsere Leistungen zu verschaffen.*

*Gerne erfahren wir bei einem Gespräch Ihre persönlichen Wünsche und können das Menü individuell  
nach ihren Vorstellungen gestalten.*

*Genießen Sie herzliche Gastfreundlichkeit und die Servicekompetenz unseres Gasthauses, ergänzt durch  
umfangreiche Erfahrungen bei der Planung und Durchführung einer Vielzahl von Veranstaltungen.*

*Ihre Familie Schmid & das Ochsen-Team*



### *Arrangement für die Kaffeetafel mit mitgebrachten Kuchen & Torten*

*Dieses Arrangement beinhaltet Filterkaffee, Tee und für Kinder heiße Schokolade in beliebiger Menge*

*Preis pro Person: 6,00 €*

### *Unsere Apéritif's zum Stehempfang*

<i>Sekt „Edelmann“, wahlweise mit Orangensaft</i>	<i>Flasche</i>	<i>18,80 €</i>
<i>Glas Sekt mit Maracujasirup</i>	<i>Glas 0,1</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Glas Sekt Aperol</i>	<i>Glas 0,1</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Glas Hugo /Aperol Spritz</i>	<i>Glas 0,25</i>	<i>4,00 €</i>

### *Fingerfood & Häppchen*

*Zum Stehempfang reichen wir gerne in Form eines Flying Buffets Fingerfood & Häppchen.*

*Arrangement mit 5 Stück pro Person: 6,00 €*

### *Unsere Weinempfehlung*

<i>Flaschenweine weiß:</i>	<i>1 L Flasche</i>
<i>Durbacher Klingelberg „Riesling“ trocken</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Grauburgunder WG Durbach, trocken</i>	<i>18,00 €</i>

#### *Flaschenweine rot:*

<i>Durbacher Spätburgunder, trocken</i>	<i>19,00 €</i>
---	----------------



## *Menükomponenten*

*Preis pro Person*

### *Suppen*

<i>Badische Hochzeitssuppe mit Kräuterflädle und Markklößchen</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Leichtes Crèmesüppchen mit Croutons</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Wildessenz mit Wildklößchen</i>	<i>5,00 €</i>

### *Vorspeisen*

<i>Salatteller mit Auswahl von knackigen Blatt- &amp; Rohkostsalaten</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Bunte Auswahl von Blattsalaten mit fein geschnittenem Schwarzwälder Schinken und Croutons</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Feine Lachs-Frischkäseröllchen an knackigen Blattsalaten</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Tranchen vom norwegischen Junglachs auf Kartoffelrösti an Blattsalaten</i>	<i>6,50 €</i>



*„Ochsenwirts“- Vorspeisenteller mit Schwarzwälder Schinken,  
Geräucherter Forelle, Tranchen von unserer Bratwurst, Antipastigemüse,  
Blattsalate, Brotspezialitäten, 8,80*

*Geröstetes Maultäschle auf Kartoffelsalat & Blattsalat  
mit gedämpften Zwiebeln 5,80*

### *Hauptgerichte*

*Duo vom Rinds- und Schweinebraten mit pikanter Pilzrahmsauce 11,00 €*

*Schweineschnitzel mit Zitronenscheibe 10,50 €*

*Würziger Carreèbraten vom Schwein mit Bratenjus 10,50 €*

*Braten von der Putenbrust mit provenzalischen Kräutern 11,50 €*

*Putenschnitzel naturell gebraten mit Currysoße und gebratener Ananas 13,20 €*

*Sauerbraten vom fischerbacher Weiderind 12,50 €*

*Badisches Rindfleisch mit Meerrettichsoße, Salzkartoffeln & Preiselbeeren 12,50 €*



<i>Zarter Kalbsrahmbraten mit feiner Rahmsoße</i>	<i>13,80 €</i>
<i>Schweinefilet am Stück gebraten mit Champignonrahmsoße</i>	<i>13,50 €</i>
<i>Schweinefilet am Stück gebraten mit süßem Kräuter-Honigsößchen</i>	<i>13,50 €</i>
<i>Schweinerückensteak mit gedämpften Zwiebeln und gebratenen Speckscheiben</i>	<i>11,50 €</i>
<i>Zwiebelrostbraten mit Jus</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Tranchen vom am Stück gebratenen Roastbeef mit Burgunderjus</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Zartes Kalbssteak aus dem Rücken mit Morchelrahmsoße</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Rehbraten vom heimischen Wild in Wacholderrahm mit Preiselbeerbirne</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Gebratener Rehrücken mit sautierten Pilzen und gefüllter Frucht</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Gemüseplatte</i>	<i>2,50 € p.P.</i>



## *Wählen sie Ihre Beilagen zum Hauptgericht*

*(2 Beilagen beim Hauptgang inklusive, jede weitere 1,00 € p. P)*

<i>Hausgemachte Spätzle</i>	<i>Pommes frites</i>	<i>Salzkartoffeln</i>
<i>Bandnudeln</i>	<i>Kräuterreis</i>	<i>Kroketten</i>
<i>Mandelbällchen</i>	<i>Pommes Williams</i>	<i>Serviettenknödel</i>

*Gerne können Sie auch **zwei** Hauptgänge wählen, es bildet sich dann ein Durchschnittspreis.*

## *Desserts*

<i>Gemischtes Eis mit Sahne (3Kugeln)</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahnehaube</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Hausgemachtes Parfait mit frischen Früchten</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Crème Bruleé mit Sorbet und frischen Früchten</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Panna Cotta mit Himbeersoße &amp; Dunkle Schokomousse, garniert</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Beerencrumble mit Vanilleis &amp; Sahne</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Apfelsrudel mit Vanilleis &amp; Sahne</i>	<i>5,00 €</i>