



*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: 7,00 €

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- & Rohkostsalaten</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Bunte Auswahl von Blattsalaten mit fein geschnittenem Schwarzwälder Schinken und Croutons</i>	<i>4,50 €</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 Pilzrahmsoße 11,20 €

Schweineschnitzel mit Zitronenscheibe 11,00 €

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

Sauerbraten vom fischerbacher Weiderind 12,50 €

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

Zarter Kalbsrahmbraten mit feiner Rahmsoße 13,80 €



<i>Schweinefilet am Stück gebraten mit Champignonrahmsauce</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>Tranchen vom am Stück gebratenen Roastbeef mit Burgunderjus</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Zartes Kalbssteak aus dem Rücken mit Morchelrahmsauce</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Rehrbraten vom heimischen Wild in Wacholderrahm mit Preiselbeerbirne</i>	<i>14,50 €</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 Bruléé mit Sorbet und frische Früchte</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Panna Cotta mit Himbeersoße & Dunkle Schokomousse, garniert</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Berencrumble mit Vanilleparfait & Sahne</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Apfelsrudel mit Vanilleeis & Sahne</i>	<i>5,00 €</i>