



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: 6,50 €

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>4,50 €</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>	4,20 €
<i>Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle</i>	3,80 €
<i>Leichtes Crèmesüppchen mit Croutons</i>	4,50 €
<i>Wildessenz mit Wildklößchen</i>	5,50 €

Vorspeisen

<i>Salatteller mit Auswahl von knackigen Blatt- & Rohkostsalaten</i>	3,80 €
<i>Bunte Auswahl von Blattsalaten mit Crèmesuppe im Gläschen</i>	5,00 €
<i>Feine Lachs-Frischkäseröllchen an knackigen Blattsalaten</i>	6,50 €
<i>Tranchen vom norwegischen Junglachs auf Kartoffelrösti an Blattsalaten</i>	7,50 €



*„Ochsenwirts“- Vorspeisenteller mit Schwarzwälder Schinken,
Geräucherter Forelle, Tranchen von unserer Bratwurst, Antipastigemüse,
Blattsalate, Brotspezialitäten* 9,50

Hauptgerichte

<i>Duo vom Rinds- und Schweinebraten mit pikanter Pilzrahmsauce</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Schweineschnitzel mit Zitronenscheibe</i>	<i>11,50 €</i>
<i>Putenschnitzel naturell gebraten mit Currysoße und gebratener Ananas</i>	<i>13,80 €</i>
<i>Sauerbraten vom Fischerbacher Weiderind</i>	<i>13,00 €</i>
<i>Badisches Rindfleisch mit Meerrettichsoße, Salzkartoffeln & Preiselbeeren</i>	<i>13,00 €</i>
<i>Zarter Kalbsrahmbraten mit feiner Rahmsauce</i>	<i>14,20 €</i>
<i>Schweinefilet am Stück gebraten mit Champignonrahmsauce</i>	<i>14,00 €</i>



<i>Schweinefilet am Stück gebraten mit feinem Kräuter-Honigsößchen</i>	<i>14,20 €</i>
<i>Schweinerückensteak mit gedämpften Zwiebeln und gebratenen Speckscheiben</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Tranchen vom am Stück gebratenen Roastbeef mit Burgunderjus</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Zartes Kalbssteak aus dem Rücken mit Morchelrahmsoße</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>22,50 €</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>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 (3 Kugeln)</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahnehaube</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Hausgemachtes Parfait mit frischen Früchten</i>	<i>5,80 €</i>
<i>Gebrannte Crème mit Sorbet und frischen Früchten</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Panna Cotta mit Himbeersoße & Dunkle Schokomousse, garniert</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Beerencrumble mit Vanilleparfait & Sahne</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Apfelstrudel mit Vanilleeis & Sahne</i>	<i>5,50 €</i>



Kombination aus Servierten Gängen und Buffet – unser Tipp!

*Knackige Rohkost & Blattsalate
Crèmesuppe im Gläsle (serviert)*

~~~

***Buffet***

*Feiner Rehbraten | Wacholderrahm  
Norwegischer Junglachs | Champagner  
Schweinefilet | Waldpilze*

*Kräuterreis*

*Kartoffelgratin | Spätzle  
Buntes Marktgemüse*

~~~

Dessertvariation (serviert)

*Vanilleparfait
Dunkle Schokomousse
Beeren- Crumble*

33,00 €