



ROTER OCHSEN
HOTEL & RESTAURANT

to go

KW 3	vom 12. – 17.01.	Dienstag bis Sonntag zur Abholung	
Di	Putensteak mit Tomate und Käse überbacken dazu Gemüsenudeln		9,00
Mi	Hackbraten mit Pfefferrahmsoße, Blaukraut und Kartoffelpüree		9,00
Do	Paprikarahmschnitzel vom Schweinerücken mit Spätzle		9,00
Fr	Saure Kutteln mit Röstkartoffeln		9,00
Sa	Kleines Steak vom Rostbeef (ca. 150 g) mit Rahmkohlrabi und gebackenen Kartoffeln		14,00
So	Ofenfrischer Kalbsbraten mit Rosmarinrahmsoße, Champignons, Spätzle		17,00

Bestellung täglich bis 10 Uhr, für Samstagabend bis 14 Uhr

Abholung mittags von 11.15 bis 13.00, Samstagabend 17.30 – 18.30 Uhr

Warme Gerichte und Salate

Käsespätzle mit Emmentaler Käse, Sahne und Knusperzwiebel	8,50 €
Spaghetti Bolognese mit Parmesan	7,50 €
Nudeln mit Pfifferlingen in Riesling- Sahnesoße, Pesto	11,50 €
Garnelen in Knoblauchbutter gebraten mit Spaghetti und Tomatensugo	16,00 €
Gänsekeule (saftig geschmort) mit Jus, Apfelrotkraut und Kartoffelknödel	17,00 €
Lachsschnitte mit Meerrettichsoße auf Rote Bete dazu cremiges Kartoffelpüree	17,50 €
Schweinelende saftig gebraten auf Käsespätzle mit gebackenen Zwiebeln	16,00 €
Rehbraten in Wacholderrahmsoße mit Spätzle, Champignons und Preiselbeeren	18,00 €
Niedertemperatur geschmorte Rinderbacke im Lembergersößle mit Spätzle	16,50 €
24 h Sauerbraten in seiner Soße mit Spätzle	14,50 €
Zarter Rostbraten vom Rodeo Steak mit Jus, Spätzle, Knusperzwiebel	18,00 €
Rinderfiletwürfel in Cognac Pfefferrahmsoße dazu Spätzle	23,00 €
Schnitzel vom Schweinerücken Wiener Art mit Pommes frites	11,00 €
Hausgemachte Maultaschen mit Bratenjus, Knusperzwiebel und Kartoffelsalat	9,00 €
Warme Beilagen- Portion Spätzle, Pommes, Kroketten oder Semmelknödel	3,00 €
Fitnesssteller mit gebratener Putenbrust, Pilzen, Asiasoße, Kerne, Obst	12,00 €
Gemischter Salat marktfrisch nach Art des Hauses	5,00 €
Feldsalat mit Kartoffeldressing, Speck und Croutons	8,00 €

Aus unserem Kühlschrank – für Sie abgefüllt, praktisch für Zuhause

Unsere Bratenjus (Glutenfrei) *Sellerie	Flasche 0,5 Liter	7,00 €
Salatsoße Hausdressing mit *Senf, Sellerie	Flasche 0,5 Liter	5,50 €
Gewürzsalz „REDOX“ - würzen wie die Profis	Glas 0,35 Liter	2,50 €
Suppe vom Ackerkürbis mit Ingwer, Kernöl (vegan)*Sellerie = 2 Port.	Flasche 0,5 Liter	6,00 €
Rinderbouillon vom Ostalbrind	Flasche 0,5 Liter	6,00 €
Portion Kräuterflädle Einlage a 50 g		1,00 €
Dosenwurst aus eigener Schweinehaltung	Blut oder Leberwurst 2,00 €	Brät 2,50 €
Gänsekeule gebraten (nur erwärmen und dann überkrusten)		10,50 €
½ Ente gebraten, entbeint (nur erwärmen und dann überkrusten)		12,00 €
Geflügelsoße im Glas (reicht für 3-4 Personen)		3,50 €
Apfelrotkraut Portion		3,50 €
Semmelknödel 2 Stück (vegetarisch)		3,00 €
Portion Sauerbraten 150 g +mit Soße		10,00 €
Sülze hausgemacht 200 + g		4,00 €
Portion Kartoffelsalat a 250 g (aus eigenem Anbau)		2,50 €
Kartoffeln roh aus eigenem Anbau 2,5 Kg (Belana festkochend)		2,00 €