



ROTER OCHSEN
HOTEL & RESTAURANT

Martini bianco	6,50
Campari Orange oder Soda	7,00
Sekt mit Holunderblütenessenz	7,00



Rinderbouillon mit Kräuterflädle und Gartenschnittlauch	6,50
Kürbisrahmsuppe mit Ingwer, Kernöl und Kracherle	7,50
Carpaccio vom Rind mit Zupfsalaten, Pinienkerne und Limonenöl	16,00
Gebratener Oktopus auf Gemüse mit Zupfsalaten und Pesto	16,00
Beilagensalat – gemischt, marktfrisch und nach Art des Hauses	7,00

Ged.1	Braten von der Rinderbacke (regionale Herkunft) 24 h geschmort mit Lembergerjus dazu Speckbohnen und Semmelknödel	23,00
Ged.2	Mediterrane Spaghetti mit Tomatensugo, Zucchini, Cherrytomaten, Oliven, und Garnelen	25,00
Ged.3	Steinpilze in Weißwein Kräutersoße mit feinen Bandnudeln V mit einem kleinen Schweineschnitzel Wiener Art mit zwei Schweinelendchen mit Steak vom premium Roastbeef mit Lachsschnitte	19,50 22,50 24,00 30,00 27,00
Ged.4	Schweinefilet Emmentaler Art , gebraten auf cremigen Käsespätzle dazu gebackene und geschmälzte Zwiebel	21,00
Ged.5	Rehbraten aus heimischer Jagd in Lemberger gebeizt mit Wacholderrahmsöße, Edelpilzen, Spätzle und Preiselbeeren	25,50
Ged.6	Rostbraten vom Premium Roastbeef mit Kalbsjus, geschmälzten und gebackenen Zwiebeln dazu Spätzle	27,00
Ged.7	Lachsfilet mit leichter Kräuterkruste auf Zucchini – Tomatengemüse dazu Pesto und Spaghetti	26,00
Ged.8	Maultaschen nach Großmutter's Art mit gebackenen und geschmälzten Zwiebeln, Kalbsjus und gemischtem Salatteller	15,00
Ged.9	Schnitzel vom Schweinerücken nach Wiener Art mit Pommes frites	15,00
Ged.10	Fitnesssteller- marktfrische Salate mit Hausdressing , Pilzen und gebratenem Putensteak, Asiasoße anstatt Pute – gebratenes premium Roastbeef mit Kräuterbutter	16,00 27,00
Ged.11	Saftig gebratenes Rosmarinhähnchen im Nudelnest mit Kokos – Kürbisrahmsöße, Kernöl	22,50
Ged.12	Saftige Bauernbratwurst vom Hausschwein mit Jus, Zwiebeln und Pommes frites und Salat	14,00

V = vegetarisch



Unsere feinen Desserts

Panna Cotta mit fruchtigem Brombeeren - Holunderragout	8,00
Dunkels Schokoladenmousse mit Vanilleeis und Früchten	8,50
Eistrilogie – bunte Variation fein dekoriert mit Hippe	9,00
Himbeersorbet mit gebackenem Schokoladentörtchen fein garniert	9,80
Creme brûlée mit weißer Schokolade – parfümiert mit Orangenlikör, dazu Vanilleeis und Früchte	11,50
„Schweizer Topfencreme“ -fruchtige Ananasquarkcreme fein garniert	7,50
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne	7,50
Gemischtes Eis mit Sahne und Gebäck	6,50
Für den kleinen süßen Genuss! Tasse Espresso - dazu servieren wir eine Kugel Vanilleeis garniert mit Vanilleeis dazu Baileys oder Eierlikör mit einer Kugel hausgemachtem Himbeersorbet	5,50 7,50 8,00
Abendvesper: Schwäbischer Vesperteller üppig belegt mit Hausmacher Spezialitäten, Brot	12,00
Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler Käse und Brot	11,00
Sülze vom Hausschwein mit bunter Vinaigrette dazu Kräuterkartoffeln	12,50



WEINEMPFEHLUNG

Weißer Burgunder
Stromberg – Zabergäu
Qualitätswein
trocken
fruchtig, Melone Apfel

0,2 L 6,50

Graf Neipperg Rosé
Württemberg
Qualitätswein
trocken

0,2 L 6,00

Trollinger mit Lemberger Bernhard
Ellwanger
Qualitätswein

0,2 L 6,50

Bitte melden Sie sich bei unseren Servicemitarbeitern, wenn Sie eine Unverträglichkeit auf entsprechende Allergene haben.

Wir werden dann für Sie Ihr Gericht, wenn möglich, ohne Ihre Allergene zubereiten.

Zusatzstoffe
1 mit Konservierungsstoffen
4 mit Farbstoff
7 koffeinhaltig

2 mit Antioxidationsmittel
5 geschwärzt
8 mit Phosphat

3 mit Geschmacksverstärker
6 mit Süßungsmittel

Allergene
A Glutenhaltiges Getreide
D Fisch und Fischerzeugnisse
G Milch und Milcherzeugnisse
J Senf und Senferzeugnisse
M Lupine und Lupinerzeugnisse

B Krustentiere
E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
H Schalenfrüchte / Nüsse
K Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
N Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

C Eier und Eierzeugnisse
F Soja und Sojaerzeugnisse
I Sellerie und Sellerieerzeugnisse
L Schwefeldioxid und Sulfid