



Gasthaus Ochsen

ESCHBACH

Vorspeisen

Tagessuppe (wechselnd)	€ 3,90
kleiner Beilagensalat (gemischt)	€ 3,50
Rote-Beete-Carpaccio Rote-Beete-Carpaccio mit Ziegenkäse, Walnusskernen und Rucola	€ 8,50
Panierte Champignons Panierte Champignons mit Parmaschinken, Salatgarnitur und Knoblauch-Dip	€ 8,50

Salate und Vesperzeit *(mit hausgemachtem Brot)*

Gemischter Salat	€ 5,90
Salatteller mit Fleisch Salatvielerlei mit Kalbssteakstreifen mit Rumpsteakstreifen	€ 15,50 € 13,50
Salatteller mit Fisch Salatvielerlei mit Fischknusperle ⁶⁾ (knuspriger Zander im Bierteig)	€ 10,90
Russische Eier mit Wurstsalat (Spezial) ^{1), 2), 3), 4), 5), 6)} mit hausgemachtem Kartoffelsalat	€ 8,90 € 8,90
Wurstsalat klassisch ^{1), 2), 3), 4), 5), 6)} mit Käse (Elsässer Art) ^{1), 2), 3), 4), 5), 6)} mit Pommes ^{1), 2), 3), 4), 5), 6)} mit Röstli ^{1), 2), 3), 4), 5), 6)} mit großer bunter Salatgarnitur ^{1), 2), 3), 4), 5), 6)}	€ 6,90 € 7,90 € 9,90 € 9,90 € 9,50
Wurstsalat SPEZIAL (nach überlieferter Originalrezeptur) ^{1), 2), 3), 4), 5), 6)} mit Käse, Tomate, Essigurke und weißem Dressing	€ 8,50
Käsesalat mit Salatgarnitur nach Saison	€ 9,50



Gasthaus Ochsen

ESCHBACH

Vegetarisch

Käsespätzle	€ 10,90
mit hausgemachten Spätzle, Emmentaler, Schweizer Bergkäse und Röstzwiebeln, dazu kl. grüner Salat	
Hausgemachte Rösti	€ 10,90
Großer Salatteller mit Hausgemachten Röstis und Sauerrahm-Kräuter-Dip	
Gemüse Rösti	€ 10,90
Rösti aus Kartoffeln, mit Karotten, Zucchini und Paprika, 2 Spiegeleier und Kräuter-Sauerrahm-Dip, dazu kl. grüner Salat	

Vom Schwein

Bauernbratwurst (aus Eschbach)	€ 12,40
Bauernbratwurst an Soße nach Wahl mit Pommes Frites, dazu kl. grüner Salat	
Bauernbratwurst (aus Eschbach)	€ 10,90
Bauernbratwurst OHNE Soße mit Pommes Frites, dazu kl. grüner Salat	
Bauern Rösti	€ 11,90
Hausgemachte Speck-Rösti ^{2),13)} , Bacon ²⁾ und Spiegeleier, dazu kl. grüner Salat	
Schnitzel „Wiener Art“	
mit hausgemachtem Brot, dazu kl. grüner Salat	€ 9,50
mit Pommes Frites, dazu kl. grüner Salat	€ 12,90
mit hausgemachten Spätzle und Rahmsauce, dazu kl. grüner Salat	€ 14,50
Cordon Bleu	€ 14,90
gefüllt mit Schinken ²⁾⁴⁾⁵⁾ und Käse, dazu Pommes Frites und kl. grüner Salat	
Schnitzel „Berner Art“	€ 13,90
paniertes Schweineschnitzel mit Champignons, Sauce Béarnaise und Käse überbacken dazu Pommes Frites und kl. grüner Salat	
Schnitzel „Rösti“	€ 12,90
paniertes Schnitzel mit Rösti, Bacon ²⁾ und Käse überbacken, dazu kl. grüner Salat	
Jägerschnitzel	€ 12,90
Natur gebratenes Schweineschnitzel mit hausgemachten Spätzle an Jägersoße, dazu kl. grüner Salat	



Gasthaus Ochsen

ESCHBACH

Vom Schwein

Schweinesteak „Holzfäller Art“	€ 15,50
Schweinesteak mit Speck, Zwiebel, Champignons, dazu Pommes Frites und kl. grüner Salat	
Der scharfe Täler (scharf / auf Wunsch nicht scharf)	€ 14,20
geschnetzeltes Schweinefilet, Tomaten, Zwiebeln, Knobli, Paprika mit einer Chilli-Tomaten-Sahne Sauce an hausgemachten Spätzle, dazu kl. grüner Salat	
Schweinelendchen	€ 15,50
Schweinefilet mit Champignonrahmsauce an hausgemachten Spätzle, dazu kl. grüner Salat	

Vom Kalb

Wiener Schnitzel	
mit hausgemachtem Brot, dazu kl. grüner Salat	€ 16,50
mit Pommes Frites, dazu kl. grüner Salat	€ 18,90
mit hausgemachten Spätzle und Rahmsauce, dazu kl. grüner Salat	€ 20,40
Cordon Bleu „vom Kalb“	€ 19,50
gefüllt mit Schinken ²⁾⁴⁾⁵⁾ und Käse, dazu Pommes Frites und kl. grüner Salat	
Rahmschnitzel	€ 17,90
Natur gebratenes Kalbsschnitzel mit hausgemachten Spätzle an Rahmsöße, dazu kl. grüner Salat	
Kalbsrückensteak	€ 20,90
mit hausgemachten Spätzle an Pilzrahmsauce, dazu kl. grüner Salat	
Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“	€ 18,90
an Pilzrahmsöße und hausgemachten Röstis, dazu kl. grüner Salat	

kl. gemischter Salat anstelle kl. grüner Salat gegen € 1,50 Aufpreis



Gasthaus Ochsen

ESCHBACH

Vom Rind

Rumpsteak	€ 20,90
mit hausgemachter Kräuterbutter und Röstzwiebeln, dazu Pommes Frites und kl. grüner Salat	
Rumpsteak Brot	€ 18,90
mit hausgemachter Kräuterbutter und Brot, dazu kl. grüner Salat	
Rumpsteak Salat	€ 19,90
mit hausgemachter Kräuterbutter und großem bunt gemischtem Salat	

Beilagen

Port. Pommes	€ 3,50
Port. Kroketten	€ 3,50
Port. Rösti	€ 4,90
Port. gemischtes Gemüse (nach Saison)	€ 3,90
Port. Spätzle (ohne Soße)	€ 2,90
Port. Spätzle (mit Soße)	€ 5,50
Kinder Spätzle Soße	€ 3,90
Soße Extra (Rahm-, Braten-, Zwiebel- Soße)	€ 1,50

Dessert

Espresso & Eis	€ 4,60
Tasse Espresso mit 2 kl. Kugel Eis (Vanille und Schokolade)	

In Unserer Kuchen-Vitrine finden Sie hausgemachte Kuchen und Torten mit wechselndem Angebot je nach Saison.

Zusatzstoffe: 1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoff, 3) Süßungsmittel, 4) Phosphat, 5) Antioxidationsmittel, 6) Glutamat, 7) geschwärzt, 11) coffeinhaltig, 12) chininhaltig, 13) Nitritpökelsalz

Bei Umbestellungen kann sich der angegebene Preis ändern.



Gasthaus Ochsen

ESCHBACH

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Cola ZERO ^{1), 2), 11)}, Fanta ^{1), 2), 3)},
Spezi ^{1), 2), 3), 11)}, Zitronenlimonade

0,2 l € 1,90
0,4 l € 3,20

Schwarzwaldsprudel

Mineralwasser medium 0,25 l € 2,50
Mineralwasser medium 0,5 l € 3,50
Mineralwasser medium 0,7 l € 4,90
Mineralwasser classic 0,7 l € 4,90
Stilles Wasser 0,5 l € 3,50

Bitter Lemon (Schweppes) 0,2 l € 2,90
Tonic Water (Thomas Henry) 0,2 l € 2,90

Eistee 0,2 l € 2,50
mit Pfirsichgeschmack 0,4 l € 3,90

Apfelsaft, Orangensaft, 0,2 l € 2,90
Johannisbeernektar 0,4 l € 4,50

Frucht-Schorle 0,2 l € 1,90
Apfelsaft klar, Apfelsaft naturtrüb, Orange, Johannisbeer 0,4 l € 3,20

Seeberger Kaffee-Spezialitäten

(auch entkoffeiniert erhältlich)

Tasse Kaffee € 2,20
Becher Kaffee € 3,20
Kännchen Kaffee € 4,20
Espresso € 2,20
Cappuccino / Milchkaffee € 2,80
Heiße Schokolade mit Sahne € 2,90
Latte Macchiato € 2,80

Tasse Tee € 2,50
Kännchen Tee € 4,90
Darjeeling, Pfefferminz, Kräutertee... weitere Sorten finden Sie in unserer Teekarte

Heisse Zitrone € 2,50
Caffé Coretto € 4,50
Espresso mit Grappa / Sambuca / Amaretto / Whisky



Gasthaus Ochsen

ESCHBACH

Biere vom Fass

Rothaus Pils	0,25 l	€ 2,30
	0,4 l	€ 3,00
	0,5 l	€ 3,50
Rothaus Radler (süß oder sauer)	0,25 l	€ 2,30
	0,4 l	€ 3,00
	0,5 l	€ 3,50
Rothaus Hefeweizen	0,3 l	€ 2,60
	0,5 l	€ 3,20
Rothaus Cola-Weizen (auch alkoholfrei)	0,3 l	€ 3,00
	0,5 l	€ 3,50

Biere aus der Flasche

Rothaus alkoholfreies Pils	0,33 l	€ 2,50
Rothaus alkoholfreies Hefeweizen	0,5 l	€ 3,20
Weihenstephaner Hefeweissbier DUNKEL	0,5 l	€ 3,50
Weihenstephaner KRISTALL Weissbier	0,5 l	€ 3,50

Longdrinks

Aperol Spritz	4 cl	€ 5,40
Hugo mit Holunderblüte		€ 5,40
Ramazotti Aperitivo Rosato Mit Aromen von Hibiskus und Orangenblüten, Prosecco	5 cl	€ 5,90
Libata (ApfelSecco) Erfrischend spritzig mit Apfelschnitz von ungespritzten Streuobstwiesen des Liederbachtals (Mostfreunde Eschbach e.V.)	0,2 l	€ 5,90
Campari (Orange, Soda oder auf Eis)	4 cl	€ 5,40
Gin Tonic	4 cl	€ 6,50
Cuba Libre	4 cl	€ 5,90
Wodka Lemon	4 cl	€ 6,50



Gasthaus Ochsen

ESCHBACH

Rotweine

Nacker Spätburgunder (Clauß / Nack)	1/4 l	€ 6,50
Qualitätswein trocken, aus der 1,0 l Flasche	1/8 l	€ 3,30
Dieser klassisch ausgebaute Spätburgunder präsentiert sich im Aroma fruchtbetont mit Anklängen von kandierten Früchten und dunklen Beeren. Im Gaumen entfaltet er seine urwüchsig, kraft- vollen Burgunderaromen. Der Spätburgunder ist ein Rotwein Klassiker und sogleich die Visitenkarte des Weingutes.		
Spätburgunder (Alde Gott / Ortenau)	1/4 l	€ 5,20
Qualitätswein halbtrocken, aus der 1,0 l Flasche	1/8 l	€ 2,70
Aromen erinnern an Kirschen, Pflaumen und Heidelbeeren. Feine Bittermandelnote, samtig, feinfruchtig und elegant im Abgang.		
Spätburgunder (Sasbacher / Kaiserstuhl)	1/4 l	€ 4,50
Qualitätswein trocken, aus der 1,0 l Flasche	1/8 l	€ 2,30
Sein feines Aroma erinnert an reife Brombeeren, er ist warm, körperreich und voll samtiger Eleganz.		
Trollinger (Strümpfelbacher / Würrtenerberger)	1/4 l	€ 4,60
Qualitätswein, aus der 1,0 l Flasche	1/8 l	€ 2,40
Ein sehr süffiger, jugendlicher Wein mit milder Säure und zarter Süße, mit einem Hauch von Mandel.		

Roséweine

Nacker Spätburgunder Rosé (Clauß / Nack)	0,2 l	€ 7,50
Qualitätswein trocken, aus der 0,75 l Flasche	0,1 l	€ 3,80
Glänzende, durchscheinende Farbe; im Bouquet ein zarter Duft nach Erdbeeren und Himbeeren. Auf der Zunge offenbart sich eine kräftige Struktur. Der Wein ist im besten Sinn des Wortes herzhaft und bleibt im Abgang lang präsent.		
Spätburgunder Weißherbst (Alde Gott / Ortenau)	1/4 l	€ 4,70
Qualitätswein lieblich, aus der 1,0 l Flasche	1/8 l	€ 2,40
Im Duft Erdbeeren und rote Johannisbeeren. Die Harmonie der Süße schmeichelt im Abgang. Ein süffiger, fruchtiger Wein mit gehaltvollem Körper.		



Gasthaus Ochsen

ESCHBACH

Weißweine

Gutedel (Schliengener Burg Neuenfels / Markkräfler)	1/4 l	€ 3,90
Qualitätswein trocken, aus der 1,0 l Flasche	1/8 l	€ 2,10
Dieser Wein ist ein wunderbarer Begleiter, ob als Solist oder in der Weinschorle.		
Chardonnay (Engelhof / Hohentengen)	0,2 l	€ 8,60
Qualitätswein trocken, aus der 0,75 l Flasche	0,1 l	€ 4,40
Chardonnay steht bei uns im Steilhang ganz oben in der Monopollage Oelberg, dadurch erhält er seine Frucht und ausgezeichnete Mineralität Die frischen Aromen von Zitrus, Apfel und Melone bieten eine tolle Frische für jeden Anlass. Der typische Geschmack dieser Sorte ist ein wenig rauchig und mit einem Hauch Walnuss versetzt.		
Belemit® Cuvée SUSAN (Clauß / Nack)	0,2 l	€ 7,00
Qualitätswein trocken, aus der 0,75 l Flasche	0,1 l	€ 3,60
Rebsorte: Grauburgunder, Sauvignon Blanc, Müller-Thurgau Die Cuvée Susan ist der Lieblingswein von Susanne Clauß, daher trägt er auch ihren Namen und thematisiert auf dem Etikett die Familiengeschichte von Susanne Clauß. Eine Cuvée aus Grauburgunder, Sauvignon Blanc und Müller-Thurgau. In der Nase präsentiert sich der Wein fruchtig frisch, geprägt von Aromen aus Maracuja und Zitrusfrüchten und erinnert an einen frisch geschnittenen Strauß Frühlingsblumen. Im Gaumen hinterlässt er eine ausgewogene Balance zwischen Fruchtsüße und Säure mit feiner Würze.		
Grauburgunder (Alde Gott / Ortenau)	1/4 l	€ 5,00
Qualitätswein trocken, aus der 1,0 l Flasche	1/8 l	€ 2,60
Der Grauburgunder verdankt seine leichte, mineralische Würze den Urgesteinverwitterungsböden, welche dem als kräftig und körperreich bekannten Wein eine Schlankheit und Rasse verleiht, die ihn zu einem vielseitigen Essensbegleiter macht.		
Riesling (Alde Gott / Ortenau)	1/4 l	€ 4,90
Qualitätswein trocken, aus der 1,0 l Flasche	1/8 l	€ 2,50
schonende Kelterung und eine gezügelte Vergärung haben einen wahren Aromen Strauß entstehen lassen. Rassig, feinfruchtig, mit typischem nuancenreichen Aroma.		
Moscht bigoscht	1/4 l	€ 4,80
Apfelwein von ungespritzten Streuobstwiesen des Liederbachtals		

Weinschorle

Gutedel-Schorle	1/4 l	€ 2,50
Spätburgunder-Schorle (Sasbacher)	1/4 l	€ 2,90
Weißherbstschorle	1/4 l	€ 2,90
Weinschorle	1/4 l	€ 4,50
aus Grauburgunder, Nacker Spätburgunder, Nack Rose, Cuvée Susan...		



Gasthaus Ochsen

ESCHBACH

Flaschenweine Rot

- Spätburgunder Holzfass (Lorenz & Corina Keller / Erzinger)** 0,5 l € 19,90
Qualitätswein trocken. Im Holzfass gereift
Maischevergorener, rubinroter Spätburgunder mit gehaltvollem Körper, sowie präsentem Holz mit samtigem Charakter. Gewinnt mit Luft deutlich an Fruchtaromen.
- Spätburgunder (Alde Gott / Ortenau)** 0,75 l € 15,90
Qualitätswein trocken, Strahlendes Rubinrot.
Aromen erinnern an Kirschen, Pflaumen und Heidelbeeren. Feine Bittermandelnote, samtig, elegante Tanine, feinfruchtig und elegant im Abgang.
- Nacker Spätburgunder (Clauß / Nack)** 1 l € 25,00
Qualitätswein trocken,
Dieser klassisch ausgebaute Spätburgunder präsentiert sich im Aroma fruchtbetont mit Anklängen von kandierten Früchten und dunklen Beeren. Im Gaumen entfaltet er seine urwüchsig, kraft- vollen Burgunderaromen.

Flaschenweine Rosé

- Nacker Spätburgunder Rosé (Clauß / Nack)** 0,75 l € 23,00
Qualitätswein trocken,
Glänzende, durchscheinende Farbe; im Bouquet ein zarter Duft nach Erdbeeren und Himbeeren. Auf der Zunge offenbart sich eine kräftige Struktur.
Der Wein ist im besten Sinn des Wortes herzhaft und bleibt im Abgang lang präsent.

Flaschenweine Weiß

- Chardonnay (Engelhof / Hohentengen)** 0,75 l € 25,90
Qualitätswein trocken
Chardonnay steht bei uns im Steilhang ganz oben in der Monopollage Oelberg, dadurch erhält er seine Frucht und ausgezeichnete Mineralität.
Die frischen Aromen von Zitrus, Apfel und Melone bieten eine tolle Frische für jeden Anlass.
Der typische Geschmack dieser Sorte ist ein wenig rauchig und mit einem Hauch Walnuss versetzt.
- Grauburgunder (Alde Gott / Ortenau)** 0,75 l € 16,90
Kabinett trocken.
Der Grauburgunder verdankt seine leichte, mineralische Würze den Urgesteinverwitterungsböden, welche dem als kräftig und körperreich bekannten Wein eine Schlankheit und Rasse verleiht, die ihn zu einem vielseitigen Essensbegleiter macht.
- Belemit® Cuvée SUSAN (Clauß / Nack)** 0,75 l € 20,00
Qualitätswein trocken,
Rebsorte: Grauburgunder, Sauvignon Blanc, Müller-Thurgau
In der Nase präsentiert sich der Wein fruchtig frisch, geprägt von Aromen aus Maracuja und Zitrusfrüchten und erinnert an einen frisch geschnittenen Strauß Frühlingsblumen. Im Gaumen hinterlässt er eine ausgewogene Balance zwischen Fruchtsüße und Säure mit feiner Würze.



Gasthaus Ochsen

ESCHBACH

Digestiv

Brennerei Ebner aus Häusern

Kirschwasser	2 cl	€ 2,50
Obstler	2 cl	€ 2,30
Williams	2 cl	€ 2,90
Birne mit Honig	2 cl	€ 3,20
Honigschnaps	2 cl	€ 2,50
Himbeergeist	2 cl	€ 2,50
Hefebrand	2 cl	€ 2,30
Topinambur	2 cl	€ 2,50
Haselnussgeist	2 cl	€ 3,50
Mirabellen Likör	2 cl	€ 2,50

Edelbrände Weingut Clauß aus Nack

Williams EDELGOLD	2 cl	€ 4,90
Marc (Tresterbrand) vom Pinot Noir im Barrique gereift	2 cl	€ 4,90
Mirabellenbrand	2 cl	€ 4,90

Historische Brennerei Otto Störkle aus Gaß

Heu-Schnaps	2 cl	€ 3,20
Kräuter-Schnaps	2 cl	€ 3,20
Traube-Schnaps	2 cl	€ 3,70

Spirituosen

Grappa (Walcher)	2 cl	€ 2,90
Malteser	2 cl	€ 2,60
Asbach	2 cl	€ 2,50
Fernet Branca	2 cl	€ 2,90
Ramazotti (mit Eis & Zitrone)	4 cl	€ 3,90
Jägermeister	2 cl	€ 2,90
Underberg	2 cl	€ 2,20
Baileys	2 cl	€ 2,90