



*Gasthaus Ochsen*

ESCHBACH

# *Öffnungszeiten*

Montag & Dienstag Ruhetag

Mittwoch - Freitag

15:30 Uhr - 23:00 Uhr

Samstag

11:30 Uhr - 23:00 Uhr

Sonntag

10:00 Uhr - 23:00 Uhr

Warme Küche

11:30 - 14:00 & 17:00 - 21:00

**Steht bei Ihnen etwas außerhalb unserer Öffnungszeiten an ??  
Festlichkeit | Ausflug | Geburtstag | Trauerfall**

**Wir beraten Sie gerne bei einem persönlichen Gespräch**

Gasthaus Ochsen | Inh. Heidi Schulz  
Gemeindestraße 46 | 79761 WT-Eschbach  
Tel: +49 (0) 7751 3472 | Fax: +49 (0) 7751 918 08 40  
info@ochseneschbach.de | www.ochseneschbach.de



# Gasthaus Ochsen

ESCHBACH

## Herzlich Willkommen

Liebe Gäste,

sollten Sie an einer Lebensmittelunverträglichkeit oder an einer Allergie leiden, sagen Sie bitte unseren Servicemitarbeitern Bescheid. Wir haben eine Speisekarte, die mit Allergenen ausgewiesen ist. Die Küche wird Ihnen etwas Passendes zubereiten.

(Alle Preise inklusive MwSt. und Service)

### *Vorab ein Aperitif?*

<b>Glas Sekt</b> (Hausmarke)	0,1 l	€ 3,50
<b>Libata (ApfelSecco)</b> Erfrischend spritzig mit Apfelschnitz von ungespritzten Streuobstwiesen des Liederbachtals (Mostfreunde Eschbach e.V.)	0,2 l	€ 5,90
<b>Aperol Spritz</b>	4 cl	€ 5,90
<b>Hugo</b> mit Holunderblüte		€ 5,90
<b>Ramazzotti Aperitivo Rosato</b> Mit Aromen von Hibiskus und Orangenblüten, Prosecco	5 cl	€ 5,90
<b>Campari</b> (Orange, Soda oder auf Eis)	4 cl	€ 5,50

---

### *Bei uns erhältlich für Sie Zuhause*

Verkauf im Namen der Mostfreunde Eschbach e.V.

<b>Libata (Apfelsecco)</b>	1 Fl.	€ 7,00
<b>Libata (Apfelsecco)</b>	6 Fl.	€ 40,00
<b>Libata (Apfelwein)</b>	1 Fl.	€ 6,00
<b>Libata (Apfelwein)</b>	6 Fl.	€ 35,00



# Gasthaus Ochsen

ESCHBACH

## Vorspeisen

<b>Tagessuppe</b> (wechselnd)	€ 4,90
<b>Grüner Beilagensalat</b>	€ 4,00
<b>Gemischter Beilagensalat</b>	€ 5,00
<b>Rote-Beete-Carpaccio</b> Rote-Beete-Carpaccio mit Ziegenkäse, Walnusskernen und Rucola	€ 8,50
<b>Panierte Champignons</b> Panierte Champignons mit Parmaschinken, Salatgarnitur und Knoblauch-Dip	€ 9,50
<b>Vorspeisenteller „Ochsen“</b> Zart aufgeschnittenes Roastbeef mit Salatgarnitur, Meerrettich & Sour Cream	€ 9,50

## Salate und Vesperzeit (mit hausgemachtem Brot)

<b>Gemischter Salat</b> (großer bunt gemischter Salat)	€ 8,90
<b>Salatteller mit Fleisch</b> Bunt gemischter Salat mit . . .	
einem Kalbssteak	€ 21,90
einem Rumpsteak	€ 22,90
einem Argentinischem Rinderfilet	€ 22,90
Spitzen vom Argentinischen Rinderfilet	€ 15,50
Hähnchenbrust-streifen	€ 14,40
<b>Salatteller mit Fisch</b> Bunt gemischter Salat mit . . .	
mit Zanderfilet nach „Müllerin Art“	€ 14,40
<b>Russische Eier</b> Wurstsalat Spezial <sup>1), 2), 3), 4), 5), 6)</sup> mit Salaten garniert, hartgekochtes Ei, Schinken und Cocktailsauce	€ 9,50

## Wurstsalate

<b>Wurstsalat</b> klassisch (Essig & Öl Dressing) <sup>1), 2), 3), 4), 5), 6)</sup>	€ 7,90
<b>Wurstsalat</b> mit Käse (Elsässer Art) (Essig & Öl Dressing) <sup>1), 2), 3), 4), 5), 6)</sup>	€ 8,90
<b>Wurstsalat SPEZIAL</b> (nach überlieferter Originalrezeptur) <sup>1), 2), 3), 4), 5), 6)</sup> mit Käse, Tomate, Essiggurke und weißem Dressing	€ 9,00
<b>Wurstsalat</b> klassisch mit bunt gemischtem Salat <sup>1), 2), 3), 4), 5), 6)</sup>	€ 11,90
<b>Wurstsalat</b> mit Käse und bunt gemischtem Salat <sup>1), 2), 3), 4), 5), 6)</sup>	€ 12,90
<b>Wurstsalat SPEZIAL</b> mit bunt gemischtem Salat <sup>1), 2), 3), 4), 5), 6)</sup>	€ 13,90
<b>Port. Pommes</b>	€ 3,90
<b>Port. Rösti (2 Stück)</b>	€ 4,90

Stand: Juni 2021

Alle Angaben ohne Gewähr | Irrtümer & Änderungen Vorbehalten.

Bei Neuerscheinen verlieren jeglich vorhergegangenen Karten Ihre Gültigkeit.



# Gasthaus Ochsen

ESCHBACH

## Vegetarisch

<b>Käsespätzle</b>	€ 10,90
Spätzle überbacken mit Schweizer Bergkäse und Röstzwiebeln, dazu kl. grüner Salat	
<b>Hausgemachte Rösti</b>	€ 12,90
Bunt gemischter Salat mit hausgemachten Röstis und Sauerrahm-Kräuter-Dip	
<b>Gemüse Rösti</b>	€ 12,90
Rösti aus Kartoffeln, mit Karotten, Zucchini und Paprika, 2 Spiegeleier und Kräuter-Sauerrahm-Dip	

## Vom Schwein

2021

<b>Bauernbratwurst (Hergestellt von Ralf Rüd aus Eschbach)</b>	€ 12,40
Bauernbratwurst mit Soße nach Wahl mit Pommes Frites	
<b>Bauernbratwurst (Hergestellt von Ralf Rüd aus Eschbach)</b>	€ 10,90
Bauernbratwurst OHNE Soße mit Pommes Frites	
<b>Bauern Rösti</b>	€ 13,90
Hausgemachte Speck-Rösti <sup>2),13)</sup> , Bacon <sup>2)</sup> und Spiegeleier	
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b>	
mit hausgemachtem Brot	€ 9,50
mit Pommes Frites	€ 13,90
mit Spätzle und Rahmsauce	€ 14,90
<b>Cordon Bleu</b>	€ 15,50
gefüllt mit Schinken <sup>2)4)5)</sup> und Käse, dazu Pommes Frites	
<b>Schnitzel „Berner Art“</b>	€ 15,50
paniertes Schweineschnitzel mit Champignons, Sauce Béarnaise und Käse überbacken dazu Pommes Frites	
<b>Schnitzel „Rösti“</b>	€ 13,90
paniertes Schnitzel mit Speck-Rösti, Bacon <sup>2)</sup> und Käse überbacken,	
<b>Jägerschnitzel</b>	€ 13,90
Natur gebratenes Schweineschnitzel mit Spätzle an Jägersoße	

Stand: Juni 2021

Alle Angaben ohne Gewähr | Irrtümer & Änderungen Vorbehalten.  
Bei Neuerscheinungen verlieren jeglich vorhergegangenen Karten Ihre Gültigkeit.



# Gasthaus Ochsen

ESCHBACH

## Vom Schwein

<b>Schweinesteak „Holzfäller Art“</b>	€ 16,50
Schweinesteak mit Speck, Zwiebel, Champignons, dazu Pommes Frites	
<b>Der scharfe Täler (scharf / auf Wunsch nicht scharf)</b>	€ 15,50
geschnetzeltes Schweinefilet, Tomaten, Zwiebeln, Knobli, Paprika mit einer Chilli-Tomaten-Sahne Sauce an Spätzle	
<b>Schweinelendchen</b>	€ 15,50
Schweinefilet mit Champignonrahmsauce mit Spätzle	

## Vom Kalb

<b>Wiener Schnitzel</b>	
mit hausgemachtem Brot	€ 16,50
mit Pommes Frites	€ 19,90
mit Spätzle und Rahmsauce	€ 20,90
<b>Cordon Bleu „vom Kalb“</b>	€ 20,50
gefüllt mit Schinken <sup>2)4)5)</sup> und Käse, dazu Pommes Frites	
<b>Rahmschnitzel</b>	€ 17,90
Natur gebratenes Kalbsschnitzel mit Spätzle an Rahmsoße	
<b>Kalbsrückensteak</b>	€ 21,90
mit hausgemachter Kräuterbutter und Röstzwiebeln, dazu Pommes Frites	
<b>Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“</b>	€ 19,90
an Pilzrahmsoße und hausgemachten Röstis	

Stand: Juni 2021

Alle Angaben ohne Gewähr | Irrtümer & Änderungen Vorbehalten.  
Bei Neuerscheinungen verlieren jeglich vorhergegangenen Karten Ihre Gültigkeit.



# Gasthaus Ochsen

ESCHBACH

## Vom Rind

<b>Rumpsteak</b>	€ 22,90
mit hausgemachter Kräuterbutter und Röstzwiebeln, dazu Pommes Frites	
<b>Rumpsteak Brot</b>	€ 18,90
mit hausgemachter Kräuterbutter und Brot	
<b>Rumpsteak Salat</b>	€ 22,90
mit hausgemachter Kräuterbutter und großem bunt gemischten Salat	
<b>Argentinisches Rinderfilet</b>	€ 22,90
mit hausgemachter Kräuterbutter un Röstzwiebeln, dazu Pommes Frites	
<b>Argentinisches Rinderfilet</b>	€ 22,90
mit hausgemachter Kräuterbutter und großem bunt gemischten Salat	

## Für unsere kleinen Gäste

<b>Portion buntes Gemüse</b>	€ 3,30
<b>Bunter Kindersalat</b> (mit Blatt- und Rohkostsalaten)	€ 3,00
<b>Pommes frites</b>	€ 3,90
<b>Spätzle mit Rahmsöße</b>	€ 4,50
<b>Paniertes Schweineschnitzel</b>	€ 8,90
Bratensoße, Pommes oder Spätzle	
<b>Kalbsrahmschnitzel</b>	€ 12,00
mit Spätzle und Rahmsöße	
<b>Räuberteller</b>	€ 0,00
leeren Teller und du nimmst Dir was von deinen Eltern	

## Beilagen

<b>Port. Pommes</b>	€ 3,90
<b>Port. Kroketten</b>	€ 3,90
<b>Port. Rösti</b>	€ 4,90
<b>Port. gemischtes Gemüse (nach Saison)</b>	€ 4,90
<b>Port. Spätzle (ohne Soße)</b>	€ 3,90
<b>Soße Extra (Rahm-, Braten-, Zwiebel- Soße)</b>	€ 2,00

Stand: Juni 2021

Alle Angaben ohne Gewähr | Irrtümer & Änderungen Vorbehalten.  
Bei Neuerscheinungen verlieren jeglich vorhergegangenen Karten Ihre Gültigkeit.



# Gasthaus Ochsen

ESCHBACH

## Dessert

### Espresso & Eis

Ein kräftiger Espresso gepart mit kühlem Schokoladeneis und cremigen Bourbon-Vanilleeis

€ 4,90

## Kuchen und Torten

Schwarzwälder

Sahnetorte

Windbeutel gefüllt

gebackene Kuchen

Buttercremetorten

Obstkuchen

€ 3,60

€ 3,60

€ 3,60

€ 3,20

€ 3,80

€ 3,50

Juni  
2021

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

Gerne packen wir Ihnen Kuchen für Zuhause ein.  
Stückpreis: -0,20 €

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.

Stand: Juni 2021

Alle Angaben ohne Gewähr | Irrtümer & Änderungen Vorbehalten.  
Bei Neuerscheinungen verlieren jeglich vorhergegangenen Karten Ihre Gültigkeit.



# Gasthaus Ochsen

ESCHBACH

## Eisbecher

<b>Coupe Dänemark</b>	€ 5,90
Drei Kugeln Bourbon-Vanilleeis mit Sahne und warmer Schokosauce	
<b>Eis &amp; Heiß mit Himbeeren</b>	€ 5,90
Drei Kugeln Bourbon-Vanilleeis mit warmen Himbeeren und Sahne	
<b>Nusstraum</b>	€ 6,50
Je eine Kugel Walnuss- Pistazien- und Bourbon-Vanilleeis abgerundet mit Sahne, Pistazienstückchen	
<b>Walnussbecher</b>	€ 6,50
Drei Kugeln feines Walnusseis mit Sahne und Schokoladensauce garniert und knackigen Walnüssen abgerundet.	
<b>Schweizer Schokoladenbecher</b>	€ 5,90
Zwei Kugeln feines Schokoladen- und eine Kugel Bourbon-Vanilleeis garniert mit Sahne und reichlich Schokoladensauce.	
<b>Eisbecher mit Schuss</b>	€ 5,90
Je eine Kugel Walnuss-, Schokoladen- und Bourbon-Vanilleeis mit einer Sahnehaube. Garniert mit Haselnuss-Krokant und einem Schuss Eierlikör	
<b>Schwarzwaldbecher</b>	€ 6,90
Der beliebte Klassiker: Zwei Kugeln Bourbon-Vanilleeis und eine Kugel Schokoladeneis mit Kirschen, Sahne und einem Schuss Kirschwasser gekrönt	
<b>Solokugel nach Wahl</b>	€ 1,50
Eine Kugel Eis nach Wahl (Bourbon-Vanille, Schokolade, Erdbeere, Walnuss, Pistazie, Zitronen-Sorbet, Mango-Sorbet)	

## Eisige Getränke

<b>Eisschokolade</b>	€ 4,90
Köstliches Schokoladengenränk mit Schokoladeneis und Sahnehaube	
<b>Iced Cafe Macchiato</b>	€ 4,90
Eiskalt gemixt: Espresso und Milch mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis erhalten eine Haube von feinem Milchschaum	
<b>Zitronensorbet &amp; Sekt</b>	€ 4,90
Erfrischend! Sekt mit einer Kugel fruchtig frischem Zitronen Sorbet	

Stand: Juni 2021

Alle Angaben ohne Gewähr | Irrtümer & Änderungen Vorbehalten.  
Bei Neuerscheinungen verlieren jeglich vorhergegangenen Karten Ihre Gültigkeit.





# Gasthaus Ochsen

ESCHBACH

## Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Cola ZERO <sup>1), 2), 11)</sup> , Fanta <sup>1), 2), 3)</sup> , Spezi <sup>1), 2), 3), 11)</sup> , Zitronenlimonade	0,2 l 0,4 l	€ 2,50 € 3,50
<b>Schwarzwaldsprudel</b>		
Mineralwasser medium	0,25 l	€ 3,00
Mineralwasser medium	0,5 l	€ 3,90
Mineralwasser medium	0,7 l	€ 5,90
Mineralwasser classic	0,7 l	€ 5,90
Stilles Wasser	0,5 l	€ 3,90
<b>Bitter Lemon</b> (Schweppes)	0,2 l	€ 3,00
<b>Eistee</b> mit Pfirsichgeschmack	0,2 l 0,4 l	€ 2,50 € 3,90
<b>Apfelsaft, Orangensaft,</b> <b>Johannisbeernektar</b>	0,2 l 0,4 l	€ 2,90 € 4,50
<b>Frucht-Schorle</b> Apfelsaft klar, Apfelsaft naturtrüb, Orange, Johannisbeer	0,2 l 0,4 l	€ 2,40 € 3,90

## Seeberger Kaffee-Spezialitäten

*(auch entkoffeiniert erhältlich)*

Tasse Kaffee	€ 2,60
Becher Kaffee	€ 3,50
Kännchen Kaffee	€ 5,00
Espresso	€ 2,60
Cappuccino / Milchkaffee	€ 3,20
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 3,50
Latte Macchiato	€ 3,50
<b>Samova Premium Tee aus kontrolliert biologischem Anbau</b>	
Tasse Tee	€ 2,90
Kännchen Tee	€ 5,50
Darjeeling, Pfefferminz, Kräutertee... weitere Sorten finden Sie in unserer Teekarte	
<b>Heisse Zitrone</b>	€ 2,50
<b>Caffé Coretto</b> Espresso mit Grappa	€ 4,90



# Gasthaus Ochsen

ESCHBACH

## *Biere vom Fass*

Rothaus Pils	0,25 l	€ 2,90
	0,4 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 4,00
Rothaus Radler (süß oder sauer)	0,25 l	€ 2,90
	0,4 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 4,00
Rothaus Hefeweizen	0,3 l	€ 2,90
	0,5 l	€ 4,00
Rothaus Cola-Weizen (auch alkoholfrei)	0,3 l	€ 3,90
	0,5 l	€ 4,50

## *Biere aus der Flasche*

Rothaus alkoholfreies Pils	0,33 l	€ 2,90
Rothaus alkoholfreies Hefeweizen	0,5 l	€ 4,00
Weihenstephaner Hefeweissbier DUNKEL	0,5 l	€ 4,00



# Gasthaus Ochsen

ESCHBACH

## Rotweine

<b>Nacker Spätburgunder (Clauß / Nack)</b>	1/4 l	€ 6,50
Qualitätswein trocken, <b>aus der 1,0 l Flasche</b>	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.		
<b>Spätburgunder (Alde Gott / Ortenau)</b>	1/4 l	€ 5,20
Qualitätswein halbtrocken o. trocken, <b>aus der 1,0 l Flasche</b>	1/8 l	€ 2,70
Aromen erinnern an Kirschen, Pflaumen und Heidelbeeren. Feine Bittermandelnote, samtig, feinfruchtig und elegant im Abgang.		
<b>Spätburgunder (Sasbacher / Kaiserstuhl)</b>	1/4 l	€ 5,00
Qualitätswein trocken, <b>aus der 1,0 l Flasche</b>	1/8 l	€ 2,60
Sein feines Aroma erinnert an reife Brombeeren, er ist warm, körperreich und voll samtiger Eleganz.		

## Roséweine

<b>Nacker Spätburgunder Rosé (Clauß / Nack)</b>	0,2 l	€ 7,50
Qualitätswein trocken, <b>aus der 0,75 l Flasche</b>	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.		
<b>Spätburgunder Weißherbst (Alde Gott / Ortenau)</b>	1/4 l	€ 4,70
Qualitätswein lieblich, <b>aus der 1,0 l Flasche</b>	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

<b>Gutedel (Schliengener Burg Neuenfels / Markkräfler)</b>	1/4 l	€ 3,90
Qualitätswein trocken, <b>aus der 1,0 l Flasche</b>	1/8 l	€ 2,10
Dieser Wein ist ein wunderbarer Begleiter, ob als Solist oder in der Weinschorle.		
<b>Chardonnay (Engelhof / Hohentengen)</b>	0,2 l	€ 8,60
Qualitätswein trocken, <b>aus der 0,7 l Flasche</b>	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.		
<b>WEISSER MILAN (Clauß / Nack)</b>	0,2 l	€ 7,00
Qualitätswein trocken, <b>aus der 0,7 l Flasche</b>	0,1 l	€ 3,60
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.		
<b>Grauburgunder (Alde Gott / Ortenau)</b>	1/4 l	€ 5,20
Qualitätswein trocken, <b>aus der 1,0 l Flasche</b>	1/8 l	€ 2,70
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.		
<b>Riesling (Alde Gott / Ortenau)</b>	1/4 l	€ 5,20
Qualitätswein trocken, <b>aus der 1,0 l Flasche</b>	1/8 l	€ 2,70
schonende Kelterung und eine gezügelte Vergärung haben einen wahren Aromen Strauß entstehen lassen. Rassig, feinfruchtig, mit typischem nuancenreichen Aroma.		
<b>Libata Apfelwein (Landessieger 2019)</b>	1/4 l	€ 4,80
Apfelwein von ungespritzten Streuobstwiesen des Liederbachtals Mostfreunde Eschbach e.V.		

## Weinschorle

<b>Gutedel-Schorle</b>	1/4 l	€ 2,50
<b>Spätburgunder-Schorle (Sasbacher)</b>	1/4 l	€ 3,00
<b>Weißherbstschorle</b>	1/4 l	€ 3,00
<b>Weinschorle</b>	1/4 l	€ 4,50
aus Grauburgunder, Nacker Spätburgunder, Nack Rose...		



# Gasthaus Ochsen

ESCHBACH

## Flaschenweine Rot

**Spätburgunder (Alde Gott / Ortenau)** 0,75 l € 19,90

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 € 26,00

Qualitätswein trocken,  
Dieser klassisch ausgebaute Spätburgunder präsentiert sich im Aroma fruchtbetont.  
Im Gaumen entfaltet er seine urwüchsige kraft- vollen Burgunderaromen.

**ROTER MILAN (Clauß / Nack)** 0,75 l € 24,60

Qualitätswein trocken,  
Rebsorte: Cebernet, Merlot, Dornfelder  
Unsere neue Cuvée aus Cabernet, Merlot und Dornfelder und zugleich Nachfolger unseres Klassikers VASOHN. Mit einem vielversprechenden Bouquet aus roten Beeren und Kirsche begeistert sie auf Empfängen und als gefälliger Essensbegleiter. Weiche Tannine, langer Abgang.

## Flaschenweine Rosé

**Nacker Spätburgunder Rosé (Clauß / Nack)** 0,75 l € 23,50

Qualitätswein trocken,  
Glänzende, durchscheinende Farbe; im Bouquet ein zarter Duft nach Erdbeeren und Himbeeren. Auf der Zunge offenbart sich eine kräftige Struktur.

## 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.

**BELEMNIT® Grauburgunder (Clauß / Nack)** 0,75 l € 24,60

Qualitätswein trocken  
Der kleine Bruder des Urbanus® Pinot Gris mit seinen ebenfalls goldgelben Farbreflexen. Er duftet angenehm frisch nach feinen Kräutern, Mirabellen und beflügelt mit seinen nussigen Akzenten.

**WEISSER MILAN (Clauß / Nack)** 0,75 l € 21,50

Qualitätswein trocken,  
Rebsorte: Grauburgunder, Sauvignon Blanc, Müller-Thurgau  
Unsere neue Cuvée aus Grauburgunder, Sauvignon-Blanc und etwas Müller-Thurgau, zugleich Nachfolgerin unseres Klassikers CUVÉE SUSAN. In der Nase präsentiert sich der Wein fruchtig frisch, geprägt von typischen Aromen des Sauvignon Blanc. Körperreich und leicht der Gaumen, mit guter Säure.



# Gasthaus Ochsen

ESCHBACH

## *Digestiv*

### *Brennerei Ebner aus Häusern*

Williams	2 cl	€ 2,90
Kirschwasser	2 cl	€ 2,50
Obstler	2 cl	€ 2,30
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
Averna (mit Eis & Zitrone)	4 cl	€ 3,90
Jägermeister	2 cl	€ 2,90
Underberg	2 cl	€ 2,20
Baileys	2 cl	€ 2,90