

Bauernstuben

BADISCH-SCHWÄBISCHE LANDKÜCHE

Osterkarte

Ostermenü

-tischweise serviert-

Spargelmousse mit Spargelsalat und hausgeräuchertem Wildschinken, geriebener Meerrettich oder mit hausgebeizter Eismeerforelle und Graved Lachssoße

Bärlauchsuppe mit Jakobsmuschel und Gemüsebrunoise

Lammkotelettes auf Lammragout mit Oliven, Grilltomaten, Kartoffelgratin und Caponata

Beerensüppchen mit Crémant aufgegossen und Waldmeisterparfait

68,- € pro Pers.

Vorspeisen

Vitello Tonnato mit Kapernäpfel und getrockneten Tomaten 20,80

Frische Garten- und Rohkostsalate mit Kartoffelsalat und gerösteten Kernen 12,80 €

Hausgebeizte Lachsforelle auf unsere Art mit koreanischem Gurkensalat und Wasabi, – Chilicrème 20,80 €

Rindercarpaccio & Tartar mit Trüffelmayonnaise, gehobeltem Parmesan und Rucola 24,80 € mit 2 Austern +6,00 €

6 irische Felsenaustern mit Chesterbrötchen 24,00 €

Ziegenkäsevariation (vom Bauern aus unserem Dorf) – das Türmchen glaciert, das Mousse „provencale“ auf Mangochutney mit Rucola und geriebenem, luftgetrocknetem Grotin Chauvignol 20,80 €

Luftgetrockneter hausgeräucherter Wildschinken mit Variation von der Melone, marinierten Austernpilzen und Shiitakepilzen 22,80 €

Bretonische Jahrgangssardinen – zweierlei Pesto (Datteln und Oliven) auf geröstetem hausgebackenem Dinkelbrot mit roten Zwiebeln, mariniertem Rucola und Kirschtomaten 18,50 €

Büffelmozzarella mit Basilikum-Tomaten, Balsamico- und Bärlauch-Olivenöl 19,80 €

Spargelsalat mit gerösteten Kernen und geriebenem Apfel 22,80 € mit Wildschinken +9,80 €

Suppen

Kartoffelrahmsuppe 9,80 € ●●● Badische Schneckensuppe 10,80 €

„Suppenkasper“ Rinderbrühe mit Maultaschenröllchen*, mit Flädle, Gemüsebrunoise und Zwiebelschmälze 10,80 €

Spargelcrèmesuppe 12,80 €

Ochsenchwanzsuppe mit Ochsenmarkklößchen und Ochsenchwanzfleisch 12,80 €

Jost's Hummercèmesuppe mit Garnele 16,80 €

Fischsuppe auf unsere Art mit Knoblauchbrotchips 16,80 €

Schwäbische „Pho“ – die Tiefenbronner Antwort auf das vietnamesische Original 12,80 €

Kindergerichte

Portion Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise 6,80 €

Portion Spätzle mit Rahmsauce 6,80 €

Kinderflädlesuppe 5,80 €

2 Maultaschen auf Tomatensoße 9,80 €

Kalbsrahmschnitzel mit Spätzle und Gemüse 16,80 €

Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Gemüse 16,80 €

Pochiertes Fischfilet mit Gemüse und Reis 18,50 €

Putenschnitzel auf Gemüse mit Tomatensoße und Nudeln 14,80 €



Bauernstuben

BADISCH-SCHWÄBISCHE LANDKÜCHE

Hauptgerichte

- Schweinefiletmedaillons in Pommerysenfsoße mit Nudeln und Gemüse 24,80 €
Pfeffergeschnetzeltes mit Gemüse und Brotknödelscheiben 27,80 €
Bauernstubengrillteller - Medaillons von Rind, Pute und Schwein auf Gemüse mit Pommes-frites 32,80 €
Der Ochse von vorne und hinten (in Rotweinsauce geschmorte Backe und Schwanz) mit Spätzle und Kartoffel-Blattsalat 32,80 €
Kalbsrahmschnitzel mit Gemüse und Spätzle 37,80 €
Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren und Salatteller 37,80 €
Hausgemachte Lamm-Maultaschen auf sizilianischer Caponata 22,80 €
Lammcarré & Lammwurst mit Bohnen, Grilltomate und Rosmarinkartoffeln 46,80 €
Lammbraten mit Rosmarinkartoffeln und Caponata 29,80 €
Mariniertes Lammschnitzel mit Rosmarinkartoffeln und Caponata 36,80 €
Zwiebelrostbraten vom Ribeye (das Rückenteak mit dem Fettagge) ca. 260g 38,50 €
oder vom Rumpsteak ca. 220g dazu Röstzwiebeln und Spätzle
Ribeyesteak oder Rumpsteak in Pfeffersauce, Bohnen und Spätzle 39,80 €
Rinderfilet mit „Café de Paris“ Butter überbacken dazu Gemüse und Pommes-frites 52,00 €

UNSERE LIEBLINGSSTÜCKE

Zubereitungszeit 30 bis 45 Minuten - auf Grund der langen Wartezeit nur tischweise serviert
Unser Steakfleisch von deutschen Färsen reift 6-8 Wochen am Knochen in unseren Reiferäumen

- Rinderkotelette (ca. 600g-800g) mit Süßkartoffelfries, Gemüse und Barbecuesauce per 100g 10,80 €
gerne auch für 2 Personen, dann stocken wir auf Wunsch mit Ribeyesteak auf.
Ab 2 Personen Entrecote double vom Ribeye (ca. 350g p. P.) oder Rumpsteak (ca. 300g p. P.)
mit Gemüse, Sauce Béarnaise, Rotweinsauce und Pommes-frites pro Pers. 54,- €
Ab 2 Personen Chateau Briand (ca. 300g pro Pers.) mit Pommes-frites, Gemüse,
Sauce Béarnaise und Rotweinsauce pro Pers. 56,-€

Fischgerichte

Nach aktuellem Tagesangebot

Vegetarisch & Vegan

- Pouilly Linsen (vegan) mit Mangochutney, Currysoße und Reis 20,80 €
Spinat-Ricotta-Maultasche auf Gemüse mit Tomatensauce 20,80 €
Karotten-Ingwerpüree mit Grießklößchen und Kartoffeln 20,80 €
2 halbe Auberginen „Nobu Style“ mit Miso glaciert, Koriander und Frühlingslauch,
Ochsen Post Upgrade auf Couscous mit Thaicurrysauce 22,80 €

Dessert

- Nougat-Eierlikör-Tiramisu mit "Bienenstich"-Eis 12,80 €
Marinierter Beerensalat mit Kalamansi-Sorbet 10,80 €
Karamellisierter French Toast mit marinierten Beeren und Vanilleeis 12,80 €
Rhabarber-Erdbeerragout mit hausgemachtem Parfait 9,80 €
„Süßer Oster-Zauber“, 3 Gläser gefüllt mit Mousse au Chocolat, Beerensalat und Crème Brûlée,
einem Eis-Topping und Schokoküchle 14,80 €
Kugel Sorbet oder Eis 3,- € pro Kugel, Sorbet gerne auch mit Winzersekt oder Vodka aufgegossen + 7,00 €
Topfencrème mit Orangen-Grapefruit-Salat mit Cassis-Sorbet 10,80 €

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Vorspeisen und Hauptgerichte nicht für 2 Personen geteilt servieren, sondern nur als reduzierte Portionen mit einem Preisnachlass von 3,- € pro Person. (Salat und Suppe 1,50 € Preisnachlass pro Person)
Leider ist das nicht bei allen Gerichten möglich.

Sämtliche Preise verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und der derzeit gültigen Mehrwertsteuer. Zusatzstoffe: *Phosphat, Pökelsalz, Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker. Beachten Sie bitte unsere Allergieplakate – bei Unverträglichkeiten informieren wir Sie gerne.
Werden Sie unser Fan bei Facebook!
www.facebook.com/ochsenpost



Änderungen vorbehalten!

Karte bitte wenden!