

Menüs & Angebote zu Weihnachten und Silvester

Alle Jahre wieder!

*Liebe Gäste und Freunde der Ochsen Post,
auch dieses Jahr erwartet Sie bei der Ochsen Post eine festliche und vielfältige Auswahl an Angeboten.
Zur Weihnachtszeit und zum Jahresabschluss an Silvester haben wir ganz besondere Highlights für Sie
zusammengestellt. Lassen Sie sich von unseren sorgsam geplanten Menüs und Aktionen begeistern!*

Ihre Familie Jost

Hier können Sie vorbestellen und reservieren:

Sprechen Sie uns an! Wir freuen uns auf Ihre Anfragen, Vorbestellungen und Bestellungen!

Per Telefon: [0 72 34 9 54 50](tel:0723495450), per E-Mail: info@ochsen-post.de

oder direkt über unser Kontaktformular auf unserer Webseite: www.ochsenpost.de



Es gibt gans viel Gans und Enten!

Die Gänse dieses Jahr vom Nobis Hof und geschmackvolle Cherry Valley Enten

Auch dieses Jahr bieten wir Ihnen Cherry Valley Enten und frische Gänse vom Nobis Hof im Restaurant, ofenfrisch oder für die, die lieber zu Hause essen möchten, zum selbst regenerieren,- mit allem drum und dran – wie z.B. Rotkraut, Brotknödel, Kartoffelklößen, Maroni, Bratäpfel und vielem mehr, an.

Immer eine ganze Ente für 2 Personen oder eine ganze Gans für 4-5 Personen.

(Ganze Ente pro Person 29,80 €, Gans für 4 Personen 240,00 € - für 5 Personen 260,00 €)

Bitte sowohl für das Restaurant als auch für zu Hause Gans oder Ente mindestens 2 Tage im Voraus bestellen.

Danke!



Unsere Weihnachtsmenüs

Unser Lieblings-Weihnachtsmenü des Jahres

Weihnachtlicher Aperitif

Hausgemachte, kalt geräucherte deutsche Entenbrust, mit geriebenem Meerrettich
und Freilandfeldsalat mit Speck und Kracherle

Ochschwanzsuppe mit Ochsenfleisch und Ochsenmarkklösschen, Käsestängeln

Wolfsbarschfilet auf Kürbisrisotto mit beure blanc

Tranchen vom Rumpsteak aus unserer Fleischreifung
auf Rahmkohlrabi mit Sc. Bordelaise und Rosmarinkartoffeln

Weihnachtliche Dessertvariation

89,- € pro Person

Weihnachtsmenü vegetarisch

Wintersalat mit Kracherle und gerösteten Kernen

Tomatencremesuppe

Pouilly Linsen mit Mango Chutney und Currysoße

Pflaumenkompott mit Zimteis

49,- € pro Person

Weihnachtsmenü 1

3 gegrillten Garnelen auf Mangochutney mit Koriander

Maispouardenbrust mit Austernpilzen an Rotweinsauce dazu Wirsinggemüse und Kartoffelpüree

Krokanteisbällchen mit Sauerkirschen

49,- € pro Person

Weihnachtsmenü 2

Ländlicher Salat von der Wachtel

Hausgemachte, gebundene Ochsenschwanzsuppe
mit Ochsenmarkklößchen und Ochsenschwanzfleisch

Zanderfilet auf Rahmsauerkraut mit Kartoffeln

Weihnachtliche Dessertvariation

69,- € pro Person

Weihnachtsmenü 3

Winterlicher Blattsalat mit kalt geräucherter Entenbrust und Feigen-Chutney

Unsere Fischsuppe mit Fischeinlage und Knoblauchbrotchips

Stuttgarter Schlachtbraten (Rinderfilet am Stück gebraten) mit Spätzle und Kartoffel-Gurkensalat

Zimtparfait mit pochierter Birne

79,- € pro Person

Weihnachtsmenü 4

Wintersalate mit geblanzen Ziegenkäsemedaillon auf Mangochutney
und Ziegenkäsecreme „provencale“

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen

Geschmorte Kalbshaxe mit Ratatouille und Polenta

Walnusseis auf Nougatsauce

59,- € pro Person

Weihnachtsmenü 5

Räucherlachsrollchen im Flädleteig mit
Sahnemeerrettich, grüner Soße und Blattsalat

Kartoffelrahmsuppe mit Kracherle

Medaillons von Pute und Schwein mit Kräuterkruste auf
Trollingersoße mit Vichykarotten und Gnocchis

Pochierte Birne auf Zwetschgensoße und Vanilleparfait

59,- € pro Person

Weihnachtsmenü 6

Lachsforellenfilet mit Kräuterkruste an
Feldsalat und grüner Soße

Markklösschensuppe

Kalbsmedaillon auf Rahmwirsing
mit Kartoffel-Lauchgratin

Lebkuchenparfait auf Zwetschgensoße

69,- € pro Person

Weihnachtsmenü 7

Aubergine-Fetaspieße auf Tomaten-Gurken Carpaccio

Gefügelrahmsüppchen

Gebratene Entenbrust auf Rotkohl mit Brotknödel

Rotweinbirne mit Walnusseisparfait

76,- € pro Person

Weihnachtsmenü 8 – Entenmenü

Feldsalat mit geräucherter Entenbrust

Entensüppchen „exotisch“

Entenbraten mit Kloß, Brotknödel, Maroni und Rotkraut

Zitronensorbet mit Vodka und Grenadine

69,- € pro Person

Weihnachtsmenü 9

Feldsalat mit luftgetrocknetem Schinken, dünn aufgeschnitten

Markklößchensuppe

Kalbssteak in Rucolasoße mit Zucchini und Nudeln

Schokoladenvariation

74,- € pro Person

Weihnachtsmenü 10

Exotischer Mangosalat mit Jakobsmuscheln,

Garnelen, Chicorée und Sc. Américaine

Grünkernrahmsuppe mit Ochsenmarkklößchen

Kalbsrückensteak mit Morchelrahmsoße, Spätzle und Brokkoli mit Mandelbutter

Eisbömbchen auf Zwetschgensoße

78,- € pro Person

Weihnachtsmenü 11

Rucola mit Parmesan und gebeizter Lachsforelle

im Wasabi-Algenmantel

Gebrannte Grießsuppe mit Eierflocken

Poschiertes Kalbsfilet im Kräutermantel

in Himbeeressigsoße mit Gemüse und Spätzle

Vanilleparfait mit Rumtopf

79,- € pro Person

Weihnachtsmenü 12

Kalbscarpaccio mit Olivenmarinade

und Rucolablättchen

Provenzalische Fischsuppe

Hirschrücken mit Spätzle, Rotkraut und Pilzragout

Lebkuchenparfait mit Rotweibirne

79,- € pro Person

Weihnachtsmenü 13

Wachtelbrüstchen und Wachtelkeulchen auf exotischem Pilzragout mit gegrillten Zucchini

Blumenkohlcremesuppe

Seeteufel auf Süßkartoffelcurry

Sorbet von Passionsfrüchten mit Minze

Kalbsfilet in Rotweinechalottensoße mit Spätzle und Gemüse

Früchteparfait auf Himbeersoße

89,- € pro Person

Weihnachtsmenü 14

Passierte Erbsensuppe mit gebratenen Garnelen

Lachsforellenfilet auf Perlgraupen-Gemüse-Risotto

Passionsfruchtsorbet

Rinderlende (als Steak oder am Stück gebraten) in
Pfeffersoße mit gratinierten Kartoffeln und Gemüse

Weihnachtliche Dessertvariation

82,- € pro Person

Weihnachtsmenü 15

3 Jakobsmuscheln auf Mangochutney mit Blattsalaten an Kokossoße

Hummercremesuppe mit Garnelen
und Selleriejulienne

Wolfsbarschfilet auf Ratatouille an Weißweinssoße

Rehrückenmedaillons mit Maroni,
Gemüse und Spätzle

Walnußparfait mit Rumfrüchten

94,- € pro Person

Weihnachtsmenü 16 – Fleischmenü

Tatar und Carpaccio vom Jungrind

Beef Tea

Ribeyesteak von der Färse

Rumpsteak von der alten Kuh

Sorbet von der Limone

Färsenkotelette

Weihnachtliche Dessertvariation

110,- € pro Person

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



Unsere All-Inclusive-Angebote für Weihnachtsfeiern

Auch in diesem Jahr haben wir traditionell für Sie eine sehr große Auswahl an Weihnachtsmenüs zusammengestellt. Dazu gibt es für Weihnachtsfeiern im Familien-, Firmen-, Vereins- oder Freundeskreis All-Inclusive-Angebote ab 12 Personen.

Unsere all inclusive Angebote beinhalten das von Ihnen gewählte Menü mit unserem Weihnachtsaperitif, Rot- und Weißweine bis zur Preisgruppe von EUR 36,- (pro 0,7 l), Wasser, Kaffee, alkoholfreie Getränke und Bier – keine Spirituosen. Die Pauschale gilt für 4 Stunden. Getränke, die nach diesen 4 Stunden geordert werden, werden gesondert auf der Basis unserer Getränkekarte in Rechnung gestellt.

Weihnachtsmann

Freilandfeldsalat mit luftgetrocknetem Schinken und getrockneten Tomaten

Entensüppchen exotisch

Duo von Kalb und Schwein mit zweierlei Soßen, Kartoffelgratin,

Spätzle und Gemüse

Lebkuchenparfait auf Zwetschgensoße

99,- € pro Person – All-Inclusive

Christkind

Wintersalat mit gebratenen Garnelen auf Tomatenmarmelade

Hausgemachte gebundene Ochsenschwanzsuppe
mit Ochsenmarkklösschen und Ochsenschwanzfleisch

Doradenfilet auf sautierten Zucchini

Mangosorbet

Masthühnchenbrust auf Rahmwirsing mit Kartoffelgratin

Zimtparfait mit Birne

99,- € pro Person – All-Inclusive

Engelsmenü

Räucherforelle auf Gurkencarpaccio
mit Preiselbeermeerrettich

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl
und Kürbiskernen

Wolfsbarsch auf Zucchini Gemüse mit Curry-Senfsoße

Passionsfruchtsorbet

Gefüllte Kalbsbrust mit Spätzle und Gemüse

Tannenhonigparfait mit Sauerkirschen

109,- € pro Person – All-Inclusive

Echt badisch-schwäbisch

Feldsalat mit Kracherle und Speck

Gebrannte Grießsuppe

Bachsaibling auf Alblinsengemüse mit Rieslingsoße

Zwetschgensorbet

Schwäbischer Schlachtbraten (Rinderfilet) mit Röstzwiebeln, Spätzle und Sauerkraut

Apfelküchle mit Vanilleeis

109,- € pro Person – All-Inclusive

Knecht Ruprecht

Feldsalat mit Speck und Kracherle

Tiefenbronner Weihnachtssuppe

Gebratene Bauernente auf Platten angerichtet mit Rotkraut,

Kloß und Knödel

Apfelküchle mit Vanilleeis

98,- € pro Person – All-Inclusive



Weihnachtstage in der Ochsen Post

Ein festliches Menü bei uns im Haus zum ersten und zweiten Weihnachtsfeiertag rundet unser Weihnachtsangebot für Sie ab. Freuen Sie sich auf eine stimmungsvolle Atmosphäre, in der wir Ihnen erlesene Speisen servieren.

Wir haben am 1. und 2. Weihnachtsfeiertag geöffnet. Am 24.12. bleiben die Restaurants geschlossen und ein Hotelaufenthalt ist ohne Frühstück möglich. Neben einer kleinen À-la-carte-Karte servieren wir Ihnen unser Weihnachtsmenü tischweise.

Weihnachten 2025

Salat von Land und Meer: 1/2 Wachtel ausgelöst auf Ratatouillesalat,

Jakobsmuschel auf Mangochutney, Salzwassergarnele auf Tomatenvinaigrette, Freilandfeldsalat mit Speck und Kracherle

Curryrahmsuppe von der Gans mit Gänselebercrouton

Wolfsbarschfilet auf Kürbisrisotto mit Weißweinsöße

Sorbet von der schwarzen Johannisbeere

Kalbsfilet in Kräutersöße auf Wintergemüse mit Spätzle

Weihnachtliche Dessertvariation

86,- € pro Person

72,- € pro Person ohne Wolfsbarsch

Menü wird nur tischweise serviert.



Jahres-Finissage zu Silvester

Liebe Gäste,

Lassen Sie das Jahr vor Ihrem Theater-, Konzert- oder Opernbesuch kulinarisch ausklingen. Für den perfekten Silvesterabend daheim bieten wir zudem vorbestellbare Angebote zum Mitnehmen an.

Am Silvestertag ist unsere Küche von 12.00 Uhr bis 20.30 Uhr durchgehend geöffnet. Um 22.00 Uhr schließen die Restaurants. Neben unserer normalen À-la-carte-Karte können Sie auch aus unserer Empfehlungskarte wählen, die wir speziell für diesen Tag zusammengestellt haben. Freuen Sie sich auf eine besondere Fischeauswahl, Hummer, Austern und Caviar. Zusätzlich bieten wir Ihnen ein ganz besonderes Menü an, das wir Ihnen tischweise servieren. Küchenannahmeschluss für das Menü 18:30 Uhr

Unser Finissage-Menü 2025

Amuse-Gueule „Surprise“

Kalbscarpaccio mit Pinienkernen, Rucola und gegrillter Salzwassergarnele im Chicoréeblatt mit Sc. Americane

Consommé Double mit Ochsenfleisch und Ochsenmarkklößchen, Gemüsebrunoise und Tatarbrötchen

Doradenfilet auf Kürbisgnocchi in Safransoße mit Jakobsmuschel

Tranchen vom Langzeit gereiften Färsenrumpsteak mit Sc. Café de Paris, Wintergemüse, Kartoffel-Lauchgratin

Rumtopf mit Vanille-Kirschparfait

99,- € pro Person

Oder ganz individuell:

Sie haben die Möglichkeit bis längstens 19.12. Fische, Hummer, Caviar und Fleisch aus unserer Reifung für zu Hause vorzubestellen – zum aktuellen Tagespreis.

Die Preise und Fischarten liegen uns bis zum 17.12.2025 vor.

Silvester zu Hause

Fondue Chinoise mit Garnelen, Rinderfilet,
Kalbsfilet, Fischfilet, Gemüse, Brühe, Brot
– Fleisch, Garnelen, Fisch, 350 g pro Person –
Dazu Gemüse und diverse Saucen
Ab 2 Personen **68,- €** pro Person

Mitternachtsimbiss zu Hause

Schwarzwälder Vesperbrett mit Schinken,
Trockenwürsten, Dosenwurst, verschiedene Käse,
Butter, Tomaten, Cornichons und Brot
Ab 4 Personen **28,- €** pro Person

Oder eine leckere Mitternachtssuppe?

Gulaschsuppe – Chili con carne – Kartoffelrahmsuppe – Tomatencremesuppe – Gebrannte Grießsuppe – Pekingsuppe süß-
sauer – Tom Kha Suppe – Fischsuppe, usw.

Oder darf es eine leckere Currywurst sein – rot oder weiß?

Letztere mit oder ohne Haut? Dazu unsere hausgemachte Currywurstsauce? Nennen Sie uns Ihre Wünsche – große oder
kleine Suppen, mit oder ohne Brot! Gerne unterbreiten wir Ihnen ein Angebot. Bitte bis spätestens 19.12. vorbestellen.

Natürlich gibt es auch unser hausgebackenes Brot dazu.



Ihre Weihnachtsfeier im Betrieb

Liebe Gäste,

wir sind sicher, viele von Ihnen wollen auch dieses Jahr im Betrieb eine Weihnachtsfeier abhalten.

Was in den letzten Jahren notwendig war, hat sich eventuell bewährt oder ist schon eine kleine Tradition geworden. Gern haben wir für Sie auch in diesem Jahr ein umfassendes Angebot dafür zusammengestellt. Nachfolgend finden Sie einige Speisenvorschläge, die wir Ihnen ins Haus liefern oder liefern lassen – ohne Personal. Sie wählen aus und schnüren sich Ihr eigenes Paket aus maximal 8 Vorspeisen und maximal 2 warmen Gerichten sowie maximal 4 Dessertvariationen.

Bitte beachten: Wenn Sie Eis aussuchen, muss bei Ihnen vor Ort eine Gefriermöglichkeit vorhanden sein.

Selbstbedienung – bitte organisieren Sie den Service und die sonstigen Arbeiten selbst. Geschirr, Besteck, Gläser und was Sie sonst noch benötigen, können wir Ihnen gerne bei unserem Cateringdienstleister bestellen. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir auf Grund von Verwechslungsmöglichkeiten, auf Allergien und Unverträglichkeiten keine Rücksicht nehmen können. Anlieferung per Lieferservice, der direkt mit Ihnen abrechnet, Abholung durch uns zur zuvor vereinbarten Pauschale.

Vorspeisen

Hausgebeizte Lachsforelle mit Senfsoße und Ingwer

Geflügelsalat mit Früchten und Curry

Gemischte Salate

Gemüsesalat mit kaltem Roastbeef und Sc. Tartar

Masthähnchenbrust auf Selleriesalat mit Mandarinenfilets

Schwäbischer, Schweizer oder auch nur

Wurstsalat – oder Käsesalat auf Ei

Büffelmozzarella mit Tomate

Salat Niçoise

Shrimps Cocktail

Rote Bete Salat mit Ziegenfrischkäsemousse

Griechischer Salat

Couscous-Salat mit Gurke, Tomate, Petersilie

Elsässer Presskopf mit Vinaigrette

Minifleischpflanzerl auf Kartoffelsalat

Wachtelbrüstchen auf Zwetschgenragout

Räucherforellenfilets auf Walldorfsalat

Karotten-Panna Cotta mit gegrillten Garnelen

1/2 Hummer mit Sc. Américaine (Tagespreis)

Tafelspitzsülze auf Perlgraupensalat

Kartoffel-Gemüsetortilla

Exotischer Glasnudel-Gemüsesalat mit Hühnchen

Pulposalat oder Meeresfrüchtesalat mit Oliven

Warme Hauptgerichte

Geschmorte Kalbs- oder Ochsenbäckle mit Beilage
Siedfleisch mit kalten Beilagen und Bouillonkartoffeln
Rinderragout mit Beilagen
Gefüllte Kalbsbrust mit Beilagen
Kalbhaxenfleisch mit Beilagen
Sauerbraten mit Beilagen
Kalbsrahmbraten mit Beilagen
Kalbsfleischküchle in Pilzrahmsoße
Geschmorter Ochsenchwanz mit Beilagen
Kartoffel-Gemüsegratin mit Tomatensoße
Gemüselasagne

Dessertvariationen

Panna Cotta mit Fruchtsoße
Marmoriertes Schokomousse
Bayrische Creme mit Erdbeersoße
Pfirsich Melba
Eingelegte Zwetschgen mit Parfait
Versenkter Apfelkuchen
Sauerkirschen mit Vanilleeis
Obstsalat
Original amerikanischer Käsekuchen ohne Teig

Sprechen Sie uns an! Wir freuen uns auf Ihre Anfragen, Vorbestellungen und Bestellungen!

Hotel Ochsen Post und Restaurants

Inhaber: Peter Jost
Franz-Josef-Gall-Straße 13
75233 Tiefenbronn
Telefon [07234 95450](tel:0723495450)
Telefax [07234 9545145](tel:072349545145)
E-Mail info@ochsen-post.de