

Menüs 2022

# Weihnachten & Silvester



Ochsen Post

TIEFENBRONN



## **Kling Glöckchen, klingeling**

Liebe Gäste und Freunde der Ochsen Post,

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

Ein festliches Menü bei uns im Haus zum ersten und zweiten Weihnachtsfeiertag rundet unser Weihnachtsangebot für Sie ab.

Zu Silvester gibt es dieses Jahr ein Sieben-Gänge-Menü plus Amuse-Gueule in den Bauernstuben, dem Restaurant Ochsen Post, dem Wintergarten und im Backhaus. In unserem neu gestalteten Festsaal ein großes Vorspeisenbuffet, drei weitere servierte Gänge und Musik!

Nun wünschen wir Ihnen viel Freude beim Entdecken Ihres Lieblingsmenüs und freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihre Familie Jost





## **Unser Lieblings-Weihnachtsmenü des Jahres**

ab 12 Personen  
incl. Weihnachtsapero

Weihnachtlicher Aperitif

\*\*\*

Tranchen von der Wasabi Lachsforelle auf Rahmgurken

\*\*\*

Karotten-Ingwer-Orangensuppe  
mit exotischen Dumplings

\*\*\*

Jakobsmuschel und Garnelen auf Pouilly Linsen

\*\*\*

Kalbsmedaillon mit Steinpilzkruste  
auf Kartoffel-Selleriepüree

\*\*\*

Rumtopf mit Nusseis  
EUR 79,-

## **Weihnachtsmenü vegetarisch**

Wintersalat mit Kracherle

\*\*\*

Gemüse-Consommé

\*\*\*

Ricotta-Spinat-Maultasche auf  
Couscous-Quinoa-Variation

\*\*\*

Pflaumenkompott mit Zimteis  
EUR 49,-



## **Weihnachtsmenü 1**

Gemüsetimbale mit 2 gegrillten Garnelen an grüner Soße

\*\*\*

Maispoulardenbrust mit Austernpilzen  
an Rotweinsauce dazu Wirsinggemüse  
und Kartoffelpüree

\*\*\*

Krokantbömbchen mit Sauerkirschen

EUR 48,-

## **Weihnachtsmenü 2**

Ländlicher Salat von der Wachtel

\*\*\*

Ochsenschwanzsuppe mit Klößchen und Ochsenfleisch

\*\*\*

Wolfsbarschfilet mit Gemüse und Kartoffeln

\*\*\*

Weihnachtliche Dessertvariation

EUR 62,-

## **Weihnachtsmenü 3**

Winterlicher Blattsalat mit kalt geräucherter  
Entenbrust und Feigenchutney

\*\*\*

Japanische Ramensuppe mit Asianudeln,  
fermentiertem Kohl und gebratenen Shrimps

\*\*\*

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

\*\*\*

Zimtparfait mit pochierter Birne

EUR 69,-

## **Weihnachtsmenü 4**

Wintersalate mit Ziegenkäsemedaillon auf Rote Bete  
Chutney mit Knusperröllchen vom Ziegenkäse

\*\*\*

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen

\*\*\*

Geschmorte Kalbshaxe mit Ratatouille und Polenta

\*\*\*

Walnusseis auf Nougatsauce

EUR 56,-

## **Weihnachtsmenü 5**

Schinkensülze mit Sc. Tatar  
und Feldsalatbouquet

\*\*\*

Kartoffelrahmsuppe mit Kracherle

\*\*\*

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

\*\*\*

Pochierte Birne auf Zwetschgensoße  
und Vanilleparfait

EUR 52,-

## **Weihnachtsmenü 6**

Lachsforellenfilet mit Kräuterkruste an  
Feldsalat und grüner Soße

\*\*\*

Ochsenschwanzsuppe gebunden

\*\*\*

Kalbsmedaillon auf Rahmwirsing  
mit Kartoffel-Lauchgratin

\*\*\*

Lebkuchenparfait auf Zwetschgensoße

EUR 64,-

## **Weihnachtsmenü 7**

Zucchini-Schafskäseröllchen auf mariniertem Gemüse

\*\*\*

Fischrahmsuppe

\*\*\*

Entenbraten auf den Tischen eingesetzt mit Klößen, Brot-  
knödeln und Rotkraut

\*\*\*

Rotweibirne mit Walnusseis

EUR 64,-

## **Weihnachtsmenü 8 Entenmenü**

Feldsalat mit geräucherter Entenbrust

\*\*\*

Entensüppchen „exotisch“

\*\*\*

Entenbraten mit Kloß, Brotknödel, Maroni und Rotkraut

\*\*\*

Zitronensorbet mit Vodka und Grenadine

EUR 69,-



## **Weihnachtsmenü 9**

Feldsalat mit luftgetrockneter Salami,  
dünn aufgeschnitten

\*\*\*

Misosuppe mit Jakobsmuschel, Garnele  
und fermentiertem Kohl

\*\*\*

Kalbssteak in Rucolasoße mit Zucchini und Gnocchi

\*\*\*

Schokoladenvariation

EUR 65,-

## **Weihnachtsmenü 10**

Exotischer Mangosalat mit Jakobsmuscheln,  
Garnelen, Chicorée und Sc. Américaine

\*\*\*

Grünkernrahmsuppe mit Ochsenmarkklößchen

\*\*\*

Entenbrust auf Orangen-Pfeffersoße  
mit Püree und Rotkohl

\*\*\*

Eisbömbchen auf Zwetschgensoße

EUR 64,-

## **Weihnachtsmenü 11**

Rucola mit Parmesan und Lachsforelle  
im Wasabi-Algenmantel

\*\*\*

Maronencremesuppe

\*\*\*

Kalbssteak mit Morchelrahmsoße,  
Gemüse und Spätzle

\*\*\*

Vanilleparfait mit Rumtopf

EUR 69,-





## **Weihnachtsmenü 12**

Kalbscarpaccio mit Olivenmarinade  
und Rucolablättchen

\*\*\*

Provenzalische Fischsuppe

\*\*\*

Hirschrücken mit Spätzle, Rotkraut und Pilzragout

\*\*\*

Lebkuchenparfait mit Rotweibirne

EUR 68,-

## **Weihnachtsmenü 13**

Wachtelbrüstchen und Wachtelkeulchen  
auf exotischem Pilzragout mit gegrillten Zucchini

\*\*\*

Blumenkohlcremesuppe

\*\*\*

Seeteufel auf Süßkartoffelcurry

\*\*\*

Sorbet von Passionsfrüchten mit Minze

\*\*\*

Kalbsfilet in Rotweinechalottensoße  
mit Knöpfle und Gemüse

\*\*\*

Früchteparfait auf Himbeersoße

EUR 79,-

## **Weihnachtsmenü 14**

Passierte Erbsensuppe mit gebratenen Garnelen

\*\*\*

Lachsforellenfilet auf Perlgrauen-Gemüse-Risotto

\*\*\*

Passionsfruchtsorbet

\*\*\*

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

\*\*\*

Weihnachtliche Dessertvariation

EUR 72,-





## **Weihnachtsmenü 15**

Jakobsmuscheln auf Mangochutney mit Blattsalaten

\*\*\*

Hummercremesuppe mit Garnelen  
und Selleriejulienne

\*\*\*

Wolfsbarsch mit Jakobsmuschel auf Gemüse

\*\*\*

Rehrückenmedaillons mit Maroni,  
Gemüse und Spätzle

\*\*\*

Walnußparfait mit Rumfrüchten  
EUR 89,-

## **Weihnachtsmenü 16 Fleischmenü**

Tatar und Carpaccio vom Jungrind

\*\*\*

Beef Tea

\*\*\*

Ribeyesteak von der Färs

\*\*\*

Rumpsteak von der alten Kuh

\*\*\*

Sorbet von der Limone

\*\*\*

Färsenkotelette

\*\*\*

Weihnachtliche Dessertvariation  
EUR 96,-

Alle Preise sind Inklusivpreise.

## Unsere all inclusive Angebote

Für Ihre Familien-, Firmen-, Vereins- oder  
Freundeskreis-Weihnachtsfeier bieten wir  
Ihnen folgende Menüs ab 12 Personen.

### Weihnachtsmann

Original Bündnerfleisch mit geriebenem Meerrettich  
und Feldsalatbouquet

\*\*\*

Entensüppchen exotisch

\*\*\*

Duo von Kalb und Schwein mit  
zweierlei Soßen, Kartoffelgratin,  
Spätzle und Gemüse

\*\*\*

Lebkuchenparfait auf Zwetschgensoße

all inclusive Preis EUR 89,-

### Christkind

Wintersalat mit Tomatenmarmelade  
und gebratenen Garnelen

\*\*\*

Hausgemachte Ochsenschwanzsuppe

\*\*\*

Doradenfilet auf sautierten Zucchini

\*\*\*

Mangosorbet

\*\*\*

Masthähnchenbrust auf  
Rahmwirsing mit Kartoffelgratin

\*\*\*

Zimtparfait mit Birne

all inclusive Preis EUR 89,-





## Engelsmenü

Räucherforelle auf Gurkencarpaccio  
mit Preiselbeermeerrettich

\*\*\*

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl  
und Kürbiskernen

\*\*\*

Wolfsbarsch auf Gemüse mit Curry-Senfsoße

\*\*\*

Passionsfruchtsorbet

\*\*\*

Gefüllte Kalbsbrust mit Spätzle und Gemüse

\*\*\*

Tannenhonigparfait mit Sauerkirschen

all inclusive Preis EUR 98,-

## Echt badisch-schwäbisch

Feldsalat mit Kracherle und Speck

\*\*\*

Gebrannte Griessuppe

\*\*\*

Bachsaibling auf Ablinsengemüse  
mit Rieslingsoße

\*\*\*

Zwetschgensorbet

\*\*\*

Schwäbischer Schlachtbraten (Rinderfilet) mit  
Röstzwiebeln, Spätzle und Sauerkraut

\*\*\*

Apfelkühle mit Vanilleeis

all inclusive Preis EUR 98,-





## **Knecht Ruprecht**

Feldsalat mit Speck und Kracherle

\*\*\*

Tiefenbronner Weihnachtssuppe

\*\*\*

Gebratene Bauernente auf Platten angerichtet mit Rotkraut, Kloß und Knödel

\*\*\*

Apfelkühle mit Vanilleeis

all inclusive Preis EUR 89,-



Unsere all inclusive Angebote beinhalten das von Ihnen gewählte Menü mit unserem Weihnachtsaperitif, Rot- und Weißweine bis zur Preisgruppe von EUR 34,- (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.





## Weihnachten 2022

Wir haben am 1. und 2. Weihnachtsfeiertag geöffnet, am 24.12. bleiben Restaurants und Hotel geschlossen.

Neben einer kleinen à la carte-Karte servieren wir Ihnen unser Weihnachtsmenü tischweise.

Mariniertes Lachsforellenfilet mit Ingwer, Feldsalat und Senfsoße

\*\*\*

Exotische Garnelensuppe mit frischem Koriander und Wokgemüse

\*\*\*

Wolfsbarsch auf Rote Bete - Risotto

\*\*\*

Kalbsmedaillon unter der Steinpilzkruste mit Rotweinsoße und Gemüse-Kartoffelragout

\*\*\*

Weihnachtliche Dessertvariation

Preis pro Person 79,00 €  
Ohne Fisch im Zwischengang 69,00 €



# Silvester 2022



Liebe Gäste,

in der Bauernstube, dem Backhaus, Wintergarten und der Ochsen Post servieren wir Ihnen ein 7-gängiges Menü zum all inclusive Preis von EUR 189,- pro Person.

Unser Motto: „Back to the Roots“  
Klassische Gerichte unserer Küche



## Silvestermenü

Amuse-Gueule

\*\*\*

Terrine von der Gänseleber  
mit Waldorfsalat und Sc. Cumberland

\*\*\*

Krustentierrahmsuppe mit Garnelen

\*\*\*

Wolfsbarschfilet auf Safranrisotto

\*\*\*

Sorbet von der Mango

\*\*\*

Tranchen vom Rumpsteak mit Sc. Bernaise  
Kartoffelgratin und Gemüse

\*\*\*

Vacherin Mont-d'Or mit Feldsalat

\*\*\*

Schokoladenparfait mit feinem Kirschwasser  
aromatisiert, mit pochierter Weißweibirne,  
Himbeerculis, Feingebäck und Pralinen



Als Mitternachtsimbiss bieten wir Ihnen eine pikante exotische Kokosrahmsuppe mit frischem Koriander und gebratenem Hühnchen oder Käse vom Brett an.



# **Silvester im Saal**

## Vorspeisenbuffet

Pute Tonnato  
Tomate und Büffelmozzarella  
Schinkenauswahl mit Mixed Pickels  
Sülze vom Schweinebäckle mit Apfel und Gemüse  
Fischvariation  
Geflügelcocktail mit gebratener Geflügelbrust  
Shrimpscocktail  
Pulposalat  
Roastbeef kalt mit Gemüsesalat Sauce Tartar

\*\*\*

Kürbiscremesuppe

\*\*\*

Kalbsmedaillon mit Steinpilzkruste auf Kartoffel-  
Gemüseragout mit Rotweinsosse

\*\*\*

Zwetschgenröster mit Kirschwasserparfait

All inclusive Preis EUR 156,- pro Person



Im all inclusive Preis enthalten sind jeweils das Menü, Aperitif, menübegleitende Weine, Wasser, alkoholfreie Getränke, Bier, Kaffee, Mitternachtssekt. (ohne Spirituosen, ohne Cocktails)

Im Saal: Musik vom Plattenteller.

Wenn Ihnen die angebotenen Weine nicht zusagen, können Sie gerne einen Wein aus unserem reichhaltigen Angebot aussuchen, auf die Preisauszeichnung gewähren wir Ihnen einen Nachlass von EUR 20,00 pro 0,7 l Flasche.



**Wir freuen uns, den Jahresabschluss  
2022 mit Ihnen zu feiern!**

Liebe Gäste,



wir sind sicher, dass viele von Ihnen sich dieses Jahr scheuen, ihre Betriebsweihnachtsfeier im Restaurant abzuhalten. Da haben wir uns überlegt, wie wir Ihnen helfen und entgegenkommen können.

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.

Zur Selbstbedienung.

Da auch wir unsere Mitarbeiter schützen möchten, müssten Sie den Service und die sonstigen Arbeiten selbst erledigen und organisieren. Geschirr, Besteck, Gläser und was Sie sonst noch benötigen, können wir Ihnen gerne über unseren Cateringdienstleister organisieren. 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.



[www.josts-rolling-kitchen.de](http://www.josts-rolling-kitchen.de)



## Vorspeisen

Hausgebeizte Lachsforelle mit Senfsoße und Ingwer

Ochsenwirts Liebling – Salat von  
Ochsenbacke und Ochsenmaul

Geflügelsalat mit Früchten und Curry

Gemischte Salate

Gemüsesalat mit kaltem Roastbeef und Sc. Tartar

Masthühnchenbrust 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

Schweinskopfsülze mit Vinaigrette und Alblinsensalat

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

Kalbshaxenfleisch mit Beilagen

Sauerbraten mit Beilagen

Kalbsrahmbraten mit Beilagen

Kalbsfleischküchle in Pilzrahmsauce

Geschmorter Ochsenchwanz mit Beilagen

Kartoffel-Gemüsegratin mit Tomatensauce

Gemüselasagne

## Dessertvariationen

Panna Cotta mit Fruchtsoße

Marmoriertes Schokomousse

Bayrische Creme mit Erdbeersauce

Pfirsich Melba

Eingelegte Zwetschgen mit Parfait

Versenkter Apfelkuchen

Sauerkirschen mit Vanilleeis

Obstsalat

Original amerikanischer Käsekuchen ohne Teig

Sorbetvariation

Parfait nach Wunsch

Rumtopf



Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass sich Fischgerichte und kurz gebratenes nicht zum Warmhalten eignet.

Suchen Sie sich Ihre Wunschgerichte aus und wir unterbreiten Ihnen umgehend ein Angebot. Mindestteilnehmerzahl 20 Personen.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!



Auch dieses Jahr bieten wir Ihnen Enten im **Restaurant ofenfrisch** oder für die, die lieber zu **Hause** essen möchten, **zum selbst regenerieren** an – mit allem drum und dran, wie z.B. Rotkraut, Brotnödel, Kartoffelklöße, Maroni, Bratäpfel und vieles mehr.

**To Go** um zu Hause zu genießen, **zum selbst regenerieren** – nach exakter Anleitung. Ganze Ente für 2 Personen mit allem drum und dran EUR 55,-  
Bei Anlieferung zuz. Taxigebühr

Bitte sowohl im Restaurant, als auch für zu Hause immer mindestens 2 Tage im Voraus bestellen – Danke!



[www.josts-rolling-kitchen.de](http://www.josts-rolling-kitchen.de)





# Ochsen Post

HOTEL SEMINARE VERANSTALTUNGEN  
RESTAURANTS

Franz-Josef-Gall-Str. 13  
75233 Tiefenbronn  
Tel.: 07234 95 45-0  
Fax: 07234 95 45-145

E-Mail: [info@ochsen-post.de](mailto:info@ochsen-post.de)

[www.ochsen-post.de](http://www.ochsen-post.de)