

Menüs 2021


Weihnachten & Silvester



Ochsen Post

TIEFENBRONN

www.ochsen-post.de



Let it snow, let it snow, let it snow



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.

NEU! Einige wollen vielleicht in diesem Jahr nicht extern feiern gehen. Da haben wir uns überlegt, wie wir Ihnen helfen und entgegenkommen können. Uns kam der Gedanke „Josts Rolling Kitchen“, die während der Corona-bedingten Schließung viel Zuspruch gefunden hatte, wieder für die Weihnachtszeit ins Leben zu rufen.

Unser Angebot für Ihre Feier in der Firma, zu Hause oder bei Freunden finden Sie hier oder online unter www.josts-rolling-kitchen.de

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

Würfel von 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

Gemüseterrine mit 2 gegrillten Garnelen

Maispouardenbrust 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 58,-

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 68,-

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

Wildterrinen carpaccio mit Mandarinenconfit
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 59,-

Weihnachtsmenü 6

Fischterrinen mit Feldsalat und grüner Soße

Ochsenchwanzsuppe 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 Gänsemenu

Feldsalat mit Kracherle und Speck

Gänserahmsuppe „exotisch“

Gänsebraten mit Rotkohl, Rosenkohl, Bratapfel,
Maroni und Kartoffel-Klößen

Sorbet mit Vodka

EUR 65,-



Weihnachtsmenü 9

Feldsalat mit kalt geräucherter Entenbrust,
Kracherle und Speck

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
Peffersoße mit gratinierten Kartoffeln und Gemüse

Weihnachtliche Dessertvariation
EUR 72,-





Weihnachtsmenü 15

Fischterrinen an Currymayonnaise 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 89,-

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

Wildterrinen carpaccio mit Mandarinenconfit
und Feldsalatbouquet

Gänserahmsuppe

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 Grießsuppe

Bachsaibling auf Ablinsengemüse
mit Rieslingsoße

Zwetschgensorbet

Schwäbischer Schlachtbraten (Rinderfilet) mit Röstzwie-
beln, Spätzle und Sauerkraut

Apfelküchle 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

Apfelküchle 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 2021

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.

Kalt geräucherter Entenbrust an Freiland
Feldsalat mit geriebenem Meerrettich

Ochsenschwanzsuppe

Pochiertes Lachsforellenfilet auf Rahmlauch

Kalbsmedaillon unter der Steinpilzkruste mit Rotweinsosse und Gemüse-Kartoffelragout

Dreierlei von der Schokolade

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



Silvester 2021



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

Hausgemachter Sülzenwürfel mit schwarzer Olive in Kräutersoße, Butter und Schmalz, hausgebackenes Brot

Ententerrine mit Waldorfsalat und Mandarinenconfit

Ochsenschwanzsuppe mit Ochsenschwanzfleisch

Filet von der Lachsforelle auf cremigem Lauchgemüse mit Weißweinsauce und frischem Estragon

Brust und Keule von der Wachtel mit marinierten Ablinsen und Trüffelsoße, Serviettenknödelscheibe

Sorbet von der Mango

Tranche vom Rinderfilet „Bordelaise“ in Rotweinsauce mit Ochsenmarkwürfeln, Kartoffelgratin und Gemüse

Vacherinparfait mit feinem Kirschwasser aromatisiert, mit pochierter Weißweibirne und Schokoladensauce, Feingebäck und Pralinen



Als Mitternachtsimbiss bieten wir Ihnen einen Brie de Mont mit Weintrauben und Feigensenf an.

Wer möchte bekommt auch gerne eine pikante exotische Kokosrahmsuppe mit frischem Koriander und gebratenem Hühnchen.

Silvester im Saal

Vorspeisenbuffet

Pute Tonnato
Tomate und Büffelmozzarella
Schinkenauswahl mit Mixed Pickels
Wildterriner mit Walldorfsalat
Fischvariation
Geflügelcocktail mit gebratener Geflügelbrust
Shrimpscocktail
Pulposalat
Roastbeef kalt mit Gemüsesalat Sauce Tartar

Geflügelrahmsuppe

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
2021 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. Uns kam der Gedanke „Josts Rolling Kitchen“, die während der Corona-bedingten Schließung viel Zuspruch gefunden hat, wieder für die Weihnachtszeit ins Leben zu rufen. 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.



www.josts-rolling-kitchen.de



Vorspeisen

Hausgebeizte Lachsforelle mit Senfsoße und Ingwer

Wildterrinen-Carpaccio auf Mandarinen Confit

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 Pilzrahmsoße

Geschmorter Ochsenschwanz 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

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 Gänse und 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, Brotknödel, Kartoffelklöße, Sauerkraut, Maroni, Rosenkohl, Bratäpfel und vieles mehr.

Ofenfrische ganze frische Dittmarscher **Gans im Restaurant** für 4 Personen mit allem drum und dran EUR 180,-. Oder ganze **ofenfrische Ente** mit Beilagen EUR 44,-

To Go um zu Hause zu genießen, **zum selbst regenerieren** – nach exakter Anleitung.

Ganze Gans mit allem drum und dran EUR 128,-

Ganze Ente für 2 Personen mit allem drum und dran EUR 42,-, für 3 Personen EUR 52,-

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





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

www.ochsen-post.de