

Gasthaus Zum Ochsen



Feine Spargelgerichte

Ein Pfund frischer Stangenspargel 19,90 €
mit hausgemachter Sauce Hollandaise **oder** Butter
dazu wahlweise mit :

470 Kartoffeln **oder**

471 Pfannkuchen

Zu einem Pfund Spargel servieren wir Ihnen gerne:

472 **Portion roher Schinken** 8,80 €

473 **Portion gekochter Schinken** 8,80 €

474 **Portion Schinken gemischt** 8,80 €

475 **Paniertes Schweineschnitzel** 8,80 €

476 **3 Schweinelendchen** vom Grill 11,80 €

477 **Lachsfilet** 14,20 €

478 **Rinderfilet** mit Kräuterbutter 20,80 €

Weinempfehlung

WEINGUT
ADAM MÜLLER
SEIT 1735

Grauer Burgunder 0,25l / 5,50 €

Der Graue Burgunder, auch bekannt als Pinot Gris, ist eine faszinierende Rebsorte, die mit ihrem einzigartigen Charakter und ihrer vielschichtigen Aromatik begeistert.

Diese Traube produziert Weine von blassgoldener Farbe, die bereits beim Einschenken die Vorfreude auf ein besonderes Genusserlebnis wecken.

In der Nase präsentiert sich der Graue Burgunder mit einem verführerischen Bouquet aus frischen Früchten und floralen Noten. Aromen von saftigen Birnen, reifen Äpfeln und süßen weißen Pfirsichen vermischen sich mit einem Hauch von exotischen Früchten wie Ananas und Litschi. Feine florale Nuancen von weißen Blüten und Kräutern verleihen dem Wein eine zusätzliche Raffinesse und Komplexität.

➔
Gerne umblättern

Gasthaus Zum Ochsen



Feine Spargelgerichte

271	Spargelcremesuppe mit frischen Spargelstückchen	7,20 €
272	Spargelsalat auf Blattsalat, dazu Baguette	12,60 €
273	Spargelsalat auf Blattsalat mit geräuchertem Lachs, dazu Baguette	15,90 €
274	Pfannkuchen mit Spargelgemüse	16,50 €
275	Pfannkuchen mit Kochschinken und Spargelgemüse	19,80 €
900	Gebratene Garnelen mit grünem und weißem Spargel, dazu Tagliatelle und Riesling Sahne Sauce	18,70 €

Weinempfehlung



Weißer Burgunder 0,25l / 5,50 €

Unsere Weißburgunder und Auxerrois Cuvée vereint das Beste zweier Rebsorten zu einem unvergesslichen Geschmackserlebnis. Diese Cuvée präsentiert sich in einem hellen, goldgelben Farbton im Glas und verführt bereits optisch zu einem ersten Schluck.

In der Nase entfaltet sich ein verlockendes Bouquet aus frischen Früchten und blumigen Noten. Saftige Birnen und reife Äpfel vereinen sich mit einem Hauch von Pfirsich und einem Spritzer Zitrusfrüchten zu einem harmonischen Duft, der die Sinne betört. Zarte florale Nuancen wie weiße Blüten und ein Hauch von frischem Gras vervollständigen das aromatische Profil dieser Cuvée.

Am Gaumen präsentiert sich die Cuvée mit einer wunderbaren Ausgewogenheit zwischen Frische und Fülle. Die lebendige Säure des Weißburgunders harmonisiert perfekt mit der samtigen Textur des Auxerrois und verleiht dem Wein eine angenehme Struktur. Noten von reifen Früchten, begleitet von einer subtilen Mineralität, tanzen auf der Zunge und sorgen für ein langanhaltendes Geschmackserlebnis.