

127 Jahre Landgasthof- Hotel  
"Zum Ochsen"  
Marktplatz 15 - 76846 Hauenstein  
Telefon: 06392/571



to go ab dem 11.Januar.2021

Abholzeiten 11.45- 13.30 Uhr & 17.30- 20.00

\*\* Bestellungen ab sofort- oder 1 Stunde vorher

\*\*\*\*\*  
„unser Winterschmalz“ im 200 g Weckglas 4.00 €  
\*\*\*\*\*

Vorspeise \* bunter Salatteller mit Vinaigrette 9.80 €  
\*\*\*\*\*

hausgemachte Suppen im 800 ml Glas und hausgemachte Saucen im 360 ml Glas:

\* Gulasch- 12.-, \* Steinpilz- 10.-, \* Tomaten- 7.-, \* Chili con carne 8.- €

\* Spätburgunder Rotweinsauce 6.-, \* rassige Pfeffersauce 6.- €  
\*\*\*\*\*

Veggi

\* Semmelknödel mit Steinpilz- Rahmsauce und Salat 11.50 €

\* Steinpilzravioli mit Sahnesauce und Salat 11.50 €

\* Kastanien- Kartoffeltaler mit würziger Kräutersauce und Salat 12.00 €  
\*\*\*\*\*

gebratenes ZANDERfilet

\* mit Burgundersauce, Gemüsebeet dazu Basmatireis und Salat 21.00 €  
\*\*\*\*\*

Barbarie ENTENkeule

\* ..... mit Spätburgunder Rotweinsauce, Apfelrotkohl und Krokette 18.00 €<sup>i</sup>

\* ..... „süß sauer“ in Curry- Chilisauce, Gemüse und Basmatireis 18.00 €  
\*\*\*\*\*

RUMPSTEAK

\* mit pikanter Pfeffersauce/ \* Kräuterbutter/ \* gebratenen Zwiebeln 23.00 €  
dazu pommes- frites und gemischter Salat  
\*\*\*\*\*

SCHWEINEFILET

\* Häschnler Leckerli

Schweinefilet auf Spätzle mit Rahmsauce und Käse überbacken dazu ein Salat 17.00 €

Schweinefilet mit pikanter Pfeffersauce, Krokette und Salat 17.00 €  
\*\*\*\*\*

Wild aus dem Pfälzer Wald

\* Hirschrücken in Rotweinsauce, Preiselbeer Birne, Spätzle und Salat 28.00 €  
\*\*\*\*\*

Schweine Schnitzel \* mit Zitronenecke 12.00 €

mit \* pikanter Pfeffersauce oder feiner Rahmsauce 13.00 €

mit \* Schinken und Käse überbacken und feiner Rahmsauce 15.00 €  
dazu pommes- frites und gemischter Salat  
\*\*\*\*\*

\* Panna Cotta mit Früchten 4.50 €  
\*\*\*\*\*

\* telefonische Bestellung- bitte bestellen Sie rechtzeitig,

vor allen für das Wochenende, damit wir genügend einkaufen können...DANKE!

\* 06392/571/oder .. ... 92330 ihre Familie Thomas Engel und alle Mitarbeiter