

Sehr geehrte Gäste, liebe Freunde,
der Landgasthof- Hotel „**ZUM OCHSEN**“
ist seit 1893 im Besitz der Familie Engel



wir bedanken uns für
Ihren Besuch.
Wir wollen Sie mit
regionalen und
saisonalen Speisen
und Getränken
kulinarisch verwöhnen.

****** Seit 13.12.2014 ist die neue Eu- Verordnung 1169/2011 die
„Lebensmittel- Informationsverordnung“ in Kraft getreten, wir haben eine
eigene Karte dafür erstellt, bitte sprechen Sie mit unseren Servicekräften.
Wir sind für Sie da!

= alle Saucen und Suppen können Spuren von 1/2/3 enthalten

Wir sind dankbar für Ihre Anregungen, Wünsche und Ideen, vielen
Dank und herzlich Willkommen

Ihre **FAMILIE ENGEL** und **MITARBEITER**

Tipps, Aktionen und Neues erfahren Sie unter AKTUELLES besuchen Sie
uns bei **FACEBOOK** und werden Sie ein Freund
vom „Landgasthof Zum Ochsen“

anregende und leckere Aperitifs

4cl GIN- Auswahl * mit Tonic Water

* Fever Tree oder Thomas Henry

rund um die Kastanie, „die Keschdeperle“

*Kastanienlikör mit Sekt 0,1 l

Glas Sekt- 0,1 l

Glas Sekt- Orange 0,1 l

Kir Royale- Johannisbeerlikör mit Sekt

0,1 l

Pecher Royale - Pfirsichlikör mit Sekt

0,1 l

Martini bianco, dry, rosso

5 cl

Sherry dry

5 cl

Campari (7) Soda oder Orange

5 cl

Lillet Wild Berry

0,25 l

APEROL- Sprizz (7)

0,25 l



feiner Weinessig vom Doktorenhof



als Aperitif, zwischendurch und auch danach,
einfach immer.....

„Blauer Portugieser“ mit Kastanienhonig,

„Casanova“, „Himbeer“ oder „Feigen“

Burgunder mit Orangenblütenhonig

„Safranessig“ oder

einen „**ENGEL KÜSSEN DIE NACHT**“ Essig

der unser Geheimtipp und Liebling ist.

Kalte Vorspeisen und knackige Salate

hausgemachtes Griebenschmalz im Töpfchen (200g)
serviert mit Bauernbrot

Pfälzer Saumagen- Carpaccio (1,2,3) mit Kräuter Vinaigrette
buntem Salatbouquet und Weißbrot

V- gemischter Beilagen Salat

V- kleiner Beilagen Salat

V- Portion Krautsalat

V- Salatteller der Saison mit verschiedenen Gemüsesalaten
und mariniertem Blattsalat

- mit paniertem Schnitzel

- mit gebratenen Putenstreifen

V - Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung

V - mit Kartoffel- Kräuter- Talern

V - mit gebratenem Lachsfilet

zu Ihrem Salat reichen wir Brot

*

saisonale Vorspeisen auf unserer
Tageskarte



unsere hausgemachten Suppen



„Pfälzer Kartoffelsuppe“ mit Gemüse
Zwiebelsuppe "Pfälzer Art" mit Käsecrouton
kräftige Rinderkraftbrühe mit Flädle
feine Fischcremesuppe mit Riesling verfeinert
Leberknödelsuppe mit kräftiger Rinderbrühe

V- Vegetarisches- so lecker

- V- 2 Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung
und pikant- würziger Chilisauce
- V- Kartoffel- Kräuter- Taler mit Kräutersauce
und Salat
- V- 3 Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung
an Kräutersauce und Salat
- V- gegrilltes Gemüse mit süß- saurer Chilisauce
im Basmati- Reisrand
- V- Steinpilzravioli in Kräutersauce
und Salat



Unsere geliebten Klassiker

Toast "Hawaii" mit Ananas, gekochtem Schinken (1,3,4)
und Käse überbacken und Salatgarnitur

Hacksteak mit Rotweinsauce und pommes- frites

Rahm- Hacksteak mit Rahmsauce und Spätzle
gebratene Blut- und
Leberwurst (3/4) auf Bratkartoffeln

extras dazu oder nur.....

Portion.... Spätzle, pommes- frites oder Kroketten

Portion Basmati- Reis

Portion Rahm-, Pfeffer - oder Bratensauce

Portion Ketchup oder Mayonnaise

** Umbestellung von → auf Bratkartoffeln **

Kinderkarte für unsere kleinen Gäste

Kinder- Bratwurst (2,3,4) mit pommes- frites

Kinder- Steak vom Schweinerücken mit Kräuterbutter
und pommes- frites

Kinder- Schnitzel, paniert mit pommes- frites

Kindereisbecher (1,7) 2 Kugeln mit Eiswaffel

„Pfälzer- und Lieblingsgerichte“

„Häschnner“ Leckerli- mit 2 Schweinefilet
 kleines „Häschnner“ Leckerli- mit 1 Schweinefilet
 in Rahmsauce auf Spätzle, mit Käse überbacken und Salat

„Unsere Grillpfanne“- mit Speckscheibe, Kräuterbutter
 pommes- frites, und Salat

„schiefer Sack“ 1 Pfälzer Leberknödel und 1 Bratwurst
 mit Dornfeldersauce, Weinsauerkraut und Brot (3/4)

2 Pfälzer Leberknödel mit Dornfeldersauce
 mit Weinsauerkraut und Brot (3/4)

Saumagen mit Dornfeldersauce (1/2/3/4)
 mit Weinsauerkraut und Brot

„Unser Pfälzer Spezialitätenteller“ (1/2/3/4)
 Bratwurst, Leberknödel und Saumagen mit Rotweinsauce,
 Weinsauerkraut und Brot

* * * * *

+ Portion Bratkartoffeln extra

+ Portion Sauerkraut extra

junge Schuhfabrikarbeiterin-

.... die über 130- jährige Tradition in Hauenstein



Steaks vom Schweinerücken

2 Schweinerückensteak mit

- gebratenen Zwiebeln
 - feiner Rahmsauce
 - pikanter Pfeffersauce
 - würziger Kräuterbutter
- dazu Pommes frites und Salat
- *****

2 Schweinerückensteaks natur

mit Salat

saftige Steaks vom Rind

„unser Pfälzer Rumpsteak“ mit gebratenen Zwiebeln,
Bratkartoffeln und Salat

Rumpsteak mit

- pikanter Pfeffersauce
 - würziger Kräuterbutter
- dazu Pommes frites und Salat

Rumpsteak „natur“ mit Salat

* bitte geben Sie an, wie Sie Ihr Rumpsteak gebraten
haben möchten!* englisch, *medium oder *durch

** Umbestellung von → auf Bratkartoffeln **



Pute und Fisch

Gebratenes Putensteak mit pikanter Kräuter- ChilisaUCE
dazu Basmati- Reis und Salat

Gebratenes Putensteak mit feiner Rahmsauce
dazu pommes-frites und Salat

Gebratener LACHS auf einem Gemüsebeet,
Rieslingsauce, Basmati- Reis und Salat

panierte Schnitzel "Wiener Art"

Schweineschnitzel paniert mit pommes- frites
und Salat

RAHMSchnitzel mit Rahmsauce,
pommes- frites und Salat

„Scharfes Schnitzel“ mit pikanter Pfeffersauce
pommes- frites und Salat

BERNERSchnitzel mit Tomatenscheiben und Käse
überbacken, Rahmsauce, pommes- frites und Salat

Schnitzel „HAWAII“^(1,3,4) mit Ananas, Schinken und Käse
überbacken, Rahmsauce dazu Kroketten und Salat

„Berner- und Hawaii-“ mit 1 paniertem Schnitzel
mit 2 panierten Schnitzeln zuzüglich

Kalte Gerichte

Hausgemachtes Griebenschmalz im Töpfchen (200g)
serviert mit Kornbrot

Hausmacher Wurstplatte mit frischem Kornbrot
Leber- und Blutwurst und Schwartenmagen (3,4)

Pfälzer Vesperteller (1,2,3,4), garniert, Butter und Brot

Gemischte Schinkenplatte bunt garniert (1,3,4)
roher und gekochter Schinken mit Butter und Brot

Kleiner Käseteller- 3 Sorten mit Butter und Brot
Käsevariation bunt garniert mit Butter und Brot

**** im Sommer saisonale kalte Gerichte ****

Räumlichkeiten

für Festlichkeiten, Ausflüge,
Gesellschaften und Tagungen
sprechen Sie mit uns,
wir beraten Sie gerne



Alle Preise dieser Karte sind incl. MwSt. und Bedienung

Erklärungen.....

1 = mit Konservierungsstoff

5 = mit Süßmittel

9 = geschwefelt

2 = mit Antioxidationsmittel

6 = Koffeinhaltig

10 = geschwärzt

3 = mit Geschmacksverstärker

7 = mit Farbstoff

11 = Süßstoff Aspartam (Phenylalaninquelle)

4 = mit Phosphat

8 = chininhaltig

+++++

§= alle Saucen und Suppen können Spuren von 1/2/3 enthalten

! Bitte fragen Sie uns !

die mit * gekennzeichneten Gerichte sind auch als kleinere Portionen erhältlich

Eis und Nachspeisen

Kleiner Eisbecher (2 Kugeln)

Gemischter Eisbecher (3 Kugeln)

Gemischter Eisbecher (4 Kugeln)

Gemischter Eisbecher (3 Kugeln) mit Sahne

Vanilleeis (2 Kugeln) mit Eierlikör

Heiße Waldfrüchte mit Vanilleeis

Warme Schokoladensauce mit Vanilleeis

Spätburgunder Sabayone mit Vanilleeis

3 Apfelküchle mit Zimtzucker und 2 Vanilleeis

* **Dessert der Saison-**

je nach Jahreszeit auf unserer Tageskarte

* in einigen Eissorten befinden sich Farbstoff (1, 7) z.B. Erdbeereis
.....vanille-, Schokoladen-, Erdbeer-, Walnuss- und Zitroneneis

UNSERE TOP- EXTRAS.....

* Themen Kochkurse auf Anfrage mind. 8 Personen

* Essigproben mit Edel- Weinessig vom Doktorenhof

* Feste außer Haus bei Ihnen Zuhause- Catering

* kleine und große Weinproben zu Ihrem Menü

* **Griebenschmalz** und feines **Gelee** (nach Saison)

* unsere Gutscheine für alle Anlässe.....

* Schauen Sie bei unserer großen Vitrine im Eingang
vorbei, rares und tolle Geschenkideen warten auf Sie

* diverse Pfälzer Kochbücher bei denen wir mitgearbeitet haben

Warme Getränke

Tasse Kaffee (€) - Azul -
 Pott oder Kännchen Kaffee (€) - Azul -
 Tasse Kaffee - Hag - entkoffeiniert
 Pott oder Kännchen Kaffee - Hag - entkoffeiniert

Glas Tee schwarz (€) - diverse Sorten- Milch/Zitrone
 Glas Tee - diverse Sorten -
 Glas Tee mit Rum
 Heiße Zitrone
 Glühwein



Kaffeespezialitäten



Affogato- Espresso (€) mit Vanilleeis

Espresso (€)

Espresso- Macchiato (€)

Doppelter Espresso (€)

Cappuccino (€)

Kastaniencino (€) mit einem Schuss Kastanienlikör

Chococino- Schokolade, Espresso (€) und Milchschaum

Milchkaffee (€) mit aufgeschäumter Milch

Latte Macchiato (€)

Heiße Schokolade mit Sahne

Irish Coffee- Kaffee (€) mit Whiskey

Russische Schokolade mit Wodka

Pfälzer Sekt und Secco

spitzen Winzer - Jahrgangssekt 0,75l



klassisch ausgebaut

* Riesling brut

* Chardonnay brut

* noir rose brut

Spätburgunder

immer eine gute Wahl

VON UNSEREN TOP- Winzern



* Flasche SECCO

„einfach KLASSE“

*

Maximilian Riesling Sekt

Brut

**unsere sonnige Gartenterrasse im „Grünen“
 mit schattigen Plätzchen zum Genießen und Relaxen**

Offene-Weißweine- 0,25 l- aus der Pfalz



K-Impflinger Abtsberg * Morio Muskat

K-Impflinger Abtsberg * Silvaner halbtrocken
 leicht & fruchtig

Z- Maikammer Mandelhöhe * Cuvée Blanc - trocken
 vollmundig, gehaltvoll

W- Nußdorfer Herrenberg * Gewürztraminer- mild
 gehaltvoll, süffig

K- Birkweiler Kastanienbusch * Riesling- trocken
 durchgegoren, kerniger Herrenwein

K- Birkweiler Rosenberg * grauer Burgunder- trocken
 vollmundig, kräftig, feine Säure

Z- Alsterweiler Kapellenberg * Riesling- trocken
 feine Säure, schöner Schmelz

Z- Gimmeldinger Meerspinne * Riesling- halbtrocken
 charaktervoll, harmonisch

Z- Maikammer Heiligenberg * Sauvignon Blanc- trocken
 fruchtig, feine Säure



Z- Maikammer Mandelhöhe *
 Weißburgunder trocken -
 spritzig, süffig, feine Säure

Weinschorle weiß/ rosè

0,25 l - // 0,50 l

Burgunderschorle

0,25 l - // 0,50 l -

Bitte beachten Sie unseren **Wein des Monats** auf der **Tageskarte!**

Offene - Rotweine und Weißherbst 0,25 l aus der Pfalz

- Z* Maikammerer Mandelhöhe * Spätburgunder rosé Kabinett trocken
 Weingut Ziegler
- K* Birkweiler Königsgarten * Portugieser Weißherbst -halbtrocken-
 Weingut Kleinmann
- Ka* Implingen Abtsberg * Dornfelder -halbtrocken-
 Weingut Kaufmann
- K* Birkweiler Königsgarten * Spätburgunder Rotwein- trocken-
 Weingut Kleinmann
- K* Birkweiler Kastanienbusch * St. Laurent Rotwein - trocken-
 Weingut Kleinmann
- Z* Cuveè „Franz“ * Rotwein - trocken-
 Weingut Ziegler aus Maikammer
- Z* Cuveè „Augustus“ * Rotwein - trocken-
 Weingut Ziegler aus Maikammer

Wir haben für Sie eine kleine Auswahl feiner, reifer und
 ausgesuchter **Barrique** Rotweine in unserem Weinkeller liegen.



Gerne empfehlen wir Ihnen eine Spezialität
 aus dem kleinen Eichenholzfass.

Bitte fragen Sie uns!

bitte beachten Sie unseren

Wein des Monats auf unserer **Tageskarte!**

Weine von den Weingütern

- Z* August Ziegler in Maikammer- Winzer des Jahres * 2006, 2008, 2009, 2014 & 2018
- W* Wambsganss in Landau/Nußdorf
- K* Kleinmann in Birkweiler

Z* Gimmeldinger Biengarten 0,75 l
 Riesling Kabinett trocken

Z* Gimmeldinger Mandelhöhe 0,75 l
 Gewürztraminer Kabinett

Z* Gimmeldinger Meerspinne 0,75 l
 Dornfelder Rotwein trocken

W* Grauer Burgunder tr. 0,75 l 19,00 €

W* Chardonnay trocken 0,75 l 19,00 €



W* Merlot Rotwein trocken und samtig 0,75 l

K* Birkweiler Rosenberg 0,75 l
 weißer Burgunder Kabinett trocken

K* Birkweiler Rosenberg
 St. Laurent Rotwein trocken 0,75 l
 weiterhin haben wir tolle **Einzelstücke** und
Raritäten in unserem Weinkeller

* aktuelle Jahrgänge können Sie erfragen



Alkoholfreie Getränke 0,2 l 0,4 l

Fanta (2,7) / Coca Cola (6,7)

Coca Cola Zero; Light (5,6,7, 10)

Cola- Orange- Spezi (2,6,7)

Apfelschorle
 Bitter Lemon (2,8)
 Orangensaft, Apfelsaft
 Johannisbeernektar, Multivitamin-, Traubensaft
 Glas süßes Sprudel (5,11)

Bellaris- Quelle- das Regionale 0,7 l
 Bellaris- Quelle - medium 0,7 l

Bellaris- Quelle-

Bellaris Mineralwasser- Gourmet- 0,25 l
 Bellaris Mineralwasser- Gourmet- 0,7 l
 Bellaris Mineralwasser- Gourmet naturell 0,25 l
 Bellaris Mineralwasser- Gourmet naturell 0,7 l



über 132 Jahre Park Biere frisch vom Fass

Parkbräu Pils 0,3 l
 Parkbräu Pils 0,4 l
 Parkbräu Cola Bier (6,7) Radler (5,11) 0,4 l

Flaschenbiere

Vita Malzbier 0,33 l
 Parkbräu Frei *alkoholfrei* 0,33 l
 Valentins helles oder dunkles Hefeweizen 0,50 l
 alkoholfreier Weizen- Radler 0,50 l
 Valentins alkoholfreies Weizen- ein Genuss 0,50 l
WEIZEN APEROL- Weizenbier mit Aperol(7) 0,50 l

.... wir haben es erfunden, Sie müssen es probieren

Edles aus der Pfalz (2 cl)

Williams Christ Birne oder Mirabellengeist
 Himbeergeist, Kirschwasser oder Pfälzer Weinbrand
 Kastaniengeist, Haselnuss oder Wildschlehengeist





weitere Pfälzer Spezialitäten und tolle
Rariäten in unserem Schnapswagen

unser Pfälzer Genieser Schnapsbrett

4 Pfälzer Schnäpse* W, K, H, M

11 Pfälzer Schnäpse*

Für Genießer (2 cl)

Jubiläums Akvavit - Linie Aquavit-

Remy Martin Cognac V.S.O.P.

Malteser Aquavit

Für den Magen (2 cl)

Underberg, Fernet Branca, Jägermeister

Ramazzotti

Elwetrütsche Kräutergeist, Saumagen Kräuterlikör

Whisky....lieben wir * in unserem Schnapswagen

* Single Malts * große Auswahl und Rariäten ü 18

Jack Daniel's - Jim Beam* Bourbon

Liköre (2 cl)

Häschdner Keschdelikör, Eierlikör

Bailey's Irish Cream auf Eis (4 cl)

Landgasthof Menüs

Pfälzer Menü- ein Klassiker

kräftige Kartoffelsuppe mit Gemüse und Croutons

*

gebratener Saumagen (1/2/3) mit Dornfelderjus
Sauerkraut und Bratkartoffeln

*

Vanilleeis mit warmen Waldfrüchten oder ein Espresso
oder ein Pfälzer Saumagen Kräuterlikör

vegetarisches Menü

bunter Blattsalat mit Kräutervinaigrette
dazu eine gefüllte Kartoffeltasche

*

gegrilltes Gemüse mit süß-saurer
Chilisauce im Basmati-Reisrand

*

Vanilleeis und Apfelküchle
mit Zimtzucker oder ein Espresso
oder ein Kastanienlikör



unser „Deutsches
Schuhmuseum“
ist nur 200 m entfernt

Rotweine aus dem **Barrique-** Fass „die volle Wucht aus der Pfalz“



Wir haben für Sie eine kleine Auswahl feiner, reifer und ausgesuchter **Barrique-** Rotweine in unserem Weinkeller liegen.

Diese besonderen Rotweine wurden in 225 ltr. Eichenholzfässern ausgebaut.

Nur hochwertige Rotweine (Spätlese Qualität) sind für diesen Weinstil geeignet.

Kräftig, aromatisch, würzig, dicht und

vollmundig, so lassen sie sich anmutig beschreiben.

in der 0,75l Flasche

K * Cuvée Johannes

Cuvée aus Saint Laurent, Spätburgunder & Merlot trocken 13 % vol.

K * PINOT NOIR

Spätburgunder Spätlese trocken 13 % vol.

* Birkweiler Kastanienbusch- Weingut Ökonomierat Kleinmann aus Birkweiler

Z * 2012 baricot select

Spätburgunder Rotwein trocken 14 % vol.

Maikammer Kirchenstück- „Silberne Kammerpreismünze“

Z * 2012 baricot select

SHIRAZ Rotwein trocken 14,5 % vol.

Maikammer Kirchenstück – DLG Goldener Preis

* Weingut August Ziegler aus Maikammer

* Wir haben noch weitere tolle Einzelstücke für Sie im Angebot.
Bitte sprechen Sie mit uns!