Weihnachtsverkauf von Schlenker´s Hotel & Restaurant Ochsen

Vorbestellung erbeten, vorzugsweise per mail: info@hotelochsen.com
oder telefonisch: 07720 839-0
Alle warm zu machenden Speisen sind in „Sous vide Beutel“ verpackt.
Eine Anleitung zum erhitzen erhalten Sie bei Abholung.
Bezahlung bei Abholung.
Abholung möglich von Dienstag, 23.12.25 bis Sonntag, 28.12.25
zwischen 10.00 Uhr bis 14.00 Uhr oder nach Vereinbarung
Verfügbarkeit: solange Vorrat reicht.

Artikel Suppen Anzahl:

01.	Apfel-Maronenrahmsüpple mit Calvados 250 ml	€ 6,00	_____
02.	Karotten-Orangensuppe mit Kokosmilch – vegetarisch - 250 ml	€ 6,00	_____

Artikel Salatsoßen

				Anzahl:
	Salatsoße 300ml		€ 4,00	
	Salatsoße 450 ml		€ 5,50	
03.A	kräftiges, rezentes Rotweinessig-Dijonsenfdressing	Menge:	_____	_____
03.B	Apfelessig-Hagebuttenmarkdressing	Menge:	_____	_____
03.C	Feigen-Waldhonigdressing	Menge:	_____	_____
03.D	würiges Olivenöl-Kräuterdressing	Menge:	_____	_____

Artikel Beilagen Anzahl:

04.	Hausgemachte Spätzle	150 gr.	€ 3,00	_____
05.	Birnen-Apfelchutney	100 gr.	€ 3,50	_____
06.	Birnen-Apfelchutney	200 gr.	€ 6,50	_____
07.	Pfeffer-Whiskey-Rahmsoße	100 ml	€ 3,30	_____
08.	Sauerkirschsoße pikant	100 ml	€ 3,30	_____
09.	Lemberger-Schalottensoße	100 ml	€ 3,30	_____

Besteller Name: _____ **Telefonnummer:** _____

Abholung am: _____

Weihnachtsverkauf von Schlenker´s Hotel & Restaurant Ochsen

Artikel Hauptgerichte			Anzahl:
10.	Schwenninger „Knöpfle in d'Brüh-Essen" mit gerauchtem Speck, gekochter Ochsenbrust und Kassler, Sauerkraut und Kartoffelpüree	€ 23,00	_____
11.	Kleine Portion Knöpfle	€ 20,00	_____
12.	Älbler Knöpfle – vegetarisch - kleine Knöpfle mit gedämpften Zwiebeln, Allgäuer Käse, Kartoffeln und Äpfeln, dazu Salat mit Rotweinessigdressing	€ 16,50	_____
	Fruchtig pikantes Zolleralblinsen-Ragout mit Spätzle und Chutney		
13.A	mit Hackfleischküchle oder	€ 21,00	_____
13.B	Zucchini-Grünkernhacksteaks – vegatarisch -	€ 21,00	_____
14.	Barbarie-Entenkeule in Rotweinsoße geschmort, dazu Apfelrotkraut, Kartoffelknödel und Cranberries	€ 26,00	_____
15.	Winterliches, gebratenes Gemüse in Curry-Kokossoße mit Pilawreis und Apfel-Birnenchutney – vegetarisch -	€ 17,00	_____
16.	Geschnetzelte Schweinfiletspitzen mit Wurzelgemüse und Champignons, in Rieslingrahmsoße mit Safranspätzle	€ 23,50	_____
17.	Szegediner Gulasch vom Schwäbisch-Hallischen Bioschwein mit geschmortem rotem und gelbem Paprikaragout, Sauerrahm und Kartoffelknödeln	€ 24,00	_____

Artikel Desserts			Anzahl:
18.	Klassischer Schokoladenpudding mit dunkler Kuvertüre, Zimtstangen, Nelken, Tonkabohnen und Eiern zubereitet, Nougatsoße und eingelegte Sauerkirschen	€ 5,50	_____
19.	Quarkknödel in Zimtzucker gebraten mit heimischem Apfel-Birnen-Quittenmus	€ 4,50	_____
20.	Grießflammeri mit Melbasoße	€ 4,50	_____

Besteller Name: _____ **Telefonnummer:** _____

Abholung am: _____