



## OX Gourmetaperitif

### Schmücker´s Saver auf Eis

Spätburgunder Rosé Sekt ausschließlich von  
der Spätburgundertraube mit Eiskwürfeln  
herrlich frisch und gehaltvoll

0,1 l 5,50 €  
0,75 l 34,50 €

## OX Gourmetmenü

ab 2 Pers.

In die Mitte auf den Tischen eingedeckt:

### Vesperbrett

mit Leberkäse, Schwarzwurst, Pfefferbeißer, Landjäger,  
Käsewürfel, Griebenschmalz, Radieschen, Senf

zum Hauptgang unsere Spezialität:

### Étagère voller Ox-Genuss

Mit OX im Bierteig, gegrillte OX-Streifen,  
Scheiben von der Hochrippe dazu Honig-Zwiebeln,  
Rote-Beete-Salat, Krautsalat, Knöpfle mit Sauce.  
Ox-Dip<sup>1,3,4</sup> und Kartoffelbrot

alternativ vegetarisch:

### Überbackenes Linsen-Nudel-Küchle

mit Käse überbackene Linsen im Nudelteig,  
dazu Rucolasalat

### Apfelküchle

mit Zimt, Zucker und Vanillesoße

Ihr Menüpreis pro Pers. 35,50 € brutto  
Ihr Menüpreis vegetarisch pro Pers. 25,50 € brutto



## OX Gourmetwein

### 2016er OX-Cuvée

(prämiert als bester Wein auf dem Weindorf 2014)  
Einzigartige kühl servierte  
Rotweincuvée; QbA  
elegant und samtig

0,1 l 4,80 €  
0,75 l 33,20 €

## OX Gourmetmenü