



**HOTEL RESTAURANT
ZUM GOLDENEN OCHSEN**

APERITIF

	MENGE	PREIS
CAMPARI		
-PUR	4 CL	€ 3,90
-Orange	4 CL	€ 4,50
-Soda	4 CL	€ 4,50
MARTINI BIANCO	5 CL	€ 4,50
HUGO	0,25 L	€ 5,50
Holunderblütensirup, Secco, Limettenstücke, Soda		
APEROL SPRITZ	0,25 L	€ 5,50
Aperol, Secco, Orangenscheibe, Soda		
SECCO „ZECCO“ ROSATO	0,25 L	€ 5,50
Ramazotti Rosato, Zecco, Basilikum, Soda		
WILDE HILDE	0,25 L	€ 5,50
SECCO „ZECCO“ & LIKÖR	0,25 L	€ 5,50
SECCO „ZECCO“	0,1 L	€ 3,-
Ökonomierat Ziegler, Maikammer Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure		
RIESLING SEKT BRUT	0,75 L	€ 23,90
Winzer Sekt Weingut Pirmin Wilhelm, Maikammer		



SUPPEN

RINDERKRAFTBRÜHE MIT MARKKLÖßCHEN

Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Gemüseinlage und Markklößchen

€ 4,90

TAGESSUPPE

Saisonal und täglich wechselnd

€ 4,60

VORSPEISEN

GEGRILLTE PEPERONI

mit frischem Knoblauch, Knoblauchdip und Baguette

€ 6,90

ZWEI SCHÄLCHEN RAGOUT FIN

Kalbfleisch in heller Sauce, frischen Champignons mit Sauce Hollandaise überbacken dazu reichen wir Toast

€ 9,50

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE

mit Honig, auf gegrillter Melone, frischer Maracuja und Baguette

€ 10,90

SALATE

KLEINER BUNTER SALAT

€ 3,90

GROßER BUNTER SALAT

€ 7,90

GROSSER BUNTER SALAT

mit Rumpsteakstreifen und Baguette

€ 14,90

GROSSER BUNTER SALAT

mit gratiniertem Ziegenkäse, Honig und Baguette

€ 12,90



HOTEL RESTAURANT
ZUM GOLDENEN OCHSEN

HAUPTGERICHTE

SCHNITZEL „WIENER ART“

zwei panierte Schweineschnitzel mit Pommes und Salat
€ 13,90

HÜHNERFRIKASSE

zarte Hähnchenbrust mit Karotten, frischen Champignons, grünem Spargel und Sellerie in einer hellen Sauce, dazu Basmatireis und Salat
€ 15,90

DIE EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS

OCHSENZUNGE

Scheiben von der gekochten Rinderzunge mit Madeirasauce, Kroketten und buntem Gemüse
€ 18,90

CORDON BLEU NACH „ART DES HAUSES“

gefüllt mit Landschinken und Winzerkäse dazu Pommes und Salat
€ 16,90

KOKOSSCHNITZEL

zwei Putenschnitzel in einer Kokospanade mit Curry-Ananassauce dazu Basmatireis und Salat
€ 16,90

SCHWEINERÜCKENSTEAK „A LA CREME“

zwei Schweinerückensteaks mit frischen Pilzen in einer hellen Rahmsauce dazu Kroketten und Salat
€ 15,90

DICKE SCHEIBE KASSLERRÜCKENBRATEN

IM SEMMELKNÖDELTEIG MIT DORNFELDERSAUCE UND SALAT
€ 15,90

SCHEIBEN VOM RINDERSCHMORBRATEN

mit Dornfeldersauce, Butterspätzle und Salat
€ 17,90

TRÜFFELLINGUINI

mit gebratenen Ochsenfetzen und Schmortomaten
€ 18,90



HOTEL RESTAURANT ZUM GOLDENEN OCHSEN

AUF DER HAUT GEBRATENES ZANDERFILET
mit Weißweinsauce, breite Nudeln und mediterranem Gemüse
€ 18,90

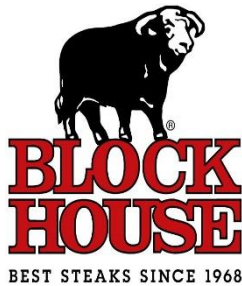
DIE EMPFEHLUNG DER CHEFIN

RUMPSTEAK MEDIUM GEBRATEN

wahlweise mit

- Zwiebeln und dunkler Sauce "Pfälzer Art"
- Pfefferrahmsauce
- Kräuterbutter

ca. 250gr.*	€ 17,90
ca. 350gr.*	€ 24,50
weitere Größen*	€ Auf Anfrage



WÄHLEN SIE IHRE BEILAGEN

➤ BUNTER SALAT	€ 3,90
➤ POMMES FRITES	€ 3,-
➤ KROKETTEN	€ 3,-
➤ BRATKARTOFFELN	€ 4,-

mit Speck und Zwiebeln

*die Gewichtsangaben der Steaks bezieht sich auf das Rohgewicht.
Größere Steaks und Preise gerne auf Anfrage

VEGETARISCHE GERICHTE

GRATINIERTER SCHAFSKÄSE

mit Olivenöl, Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten, Peperoni, Oliven und Toast
€ 9,50

MEDITERRANE NUDELPFANNE

mit Gemüse, frischen Pilzen und Tomaten-Concassée
€ 9,90

KARTOFFEL-GEMÜSESCHWENK MIX

mit Kartoffelspalten, mediterranem Gemüse und Quarkdip
€ 9,90



HOTEL RESTAURANT
ZUM GOLDENEN OCHSEN

PFÄLZER GERICHTE

PFÄLZER TELLER

Eine Scheibe gebratenen Saumagen, eine hausgemachte grobe Gourmet Bratwurst, ein Leberknödel mit Specksoße, Weinkraut und Bauernbrot

€ 12,90

ZWEI GOURMET BRATWÜRSTE

mit Weinkraut und Bauernbrot

€ 9,90

ZWEI HERZHAFTE LEBERKNÖDEL

mit Weinkraut und Bauernbrot

€ 9,90

ZWEI GEBRATENE SAUMAGEN SCHEIBEN

mit Weinkraut mit Bauernbrot

€ 9,90

GEKOCHTER TAFELSPITZ VOM JUNGBULLEN

mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren, Salzkartoffeln und Wurzelgemüse

€ 15,90

Bei einigen Gerichten sind auch kleinere Portionen möglich mit einer Preisreduzierung von 1,50 € Umbestellungen von Beilagen auf Bratkartoffel oder Spätzle berechnen wir einen Aufpreis von 1,-- €

WIE DIE PALZ ZU IHR'M NAME KUMME IS



Der Heiland selbst war es, der meine Heimat, die Pfalz, taufte. Und das war so: In grauer Vorzeit war die Pfalz nur ein riesiger See. Langsam, sehr langsam verzog sich das Wasser, die Sonne brannte vom Himmel, und wo einst Wasser war, entstand ein himmlischer Garten. Das Paradies. Der Heiland wollte sich diesen gesegneten Landstrich betrachten und kam in die Vorderpfalz. Auf seiner Wanderschaft gesellte sich der Teufel zu ihm. Versuchen wollte ihn der Satan. Er nahm den Herrn bei der Hand und führte ihn hinauf auf die Höhe, auf der heute die Maxburg steht. Mit überschwänglichen Worten pries der Böse das vor ihnen liegende Land; ein Pfälzer hätte keine treffenderen Worte finden können. Da tauchte auch schon die Versuchung auf:

„Dies alles will ich dir geben, wenn du vor mir niederfällst und mich anbetest!“

Doch der Heiland, obwohl er von der Schönheit des Landes zutiefst beeindruckt war, schüttelte den Versucher nur mit einem kleinen Wörtchen ab: „B’halts!“

Daraus wurde die „Palz“. Noch heute finden die Pälzer ihre Heimat, die Toskana Deutschlands, teuflisch schön oder himmlisch gut.



HOTEL RESTAURANT
ZUM GOLDENEN OCHSEN

FLAMMKUCHEN SPEZIALITÄTEN

„ELSÄSSER ART“

mit Schmand, Speck und Zwiebeln

€ 8,50

„MEDITERRAN“

mit Schmand, Schafskäse, Oliven, Peperoni und Zwiebeln

€ 9,50

„SPEZIAL“

mit Schmand, Speck, Zwiebeln und Käse

€ 9,50

„PFÄLZER ART“

mit Schmand, Zwiebeln, Leber- und Blutwurst

€ 9,50

VESPER

WURSTSALAT

mit Essiggurken, Zwiebeln, Hausdressing und Pommes

€ 9,90

GEBACKENER CAMBEMBERT

mit Preisselbeeren, Obstgarnitur, Butter und Toast

€ 7,90

PIKANter RINDFLEISCHSALAT

mit Zwiebeln und Paprika, Gurken und Tabasco dazu Bratkartoffeln

€ 12,90



DESSERTS

GEMISCHTES EIS

3 Kugeln (Vanille, Erdbeere, Schokolade)

€ 3,90

GEMISCHTES EIS MIT SAHNE

3 Kugeln (Vanille, Erdbeere, Schokolade) mit Sahne

€ 4,50

CREME BRÛLÉE

kalte Vanillecreme mit heißer Karamellkruste

€ 4,90

NOUGAT-MARZIPAN LASAGNE

Geschichtete Nougatcreme mit Blättchen aus Marzipan

€ 6,90

HEIßE KIRSCHEN

mit drei Kugeln Vanilleeis und Sahne

€ 6,50

AFFOGATO

Espresso mit Vanilleeis

€ 3,90

Allergenlegende:

A - Glutenhaltiges Getreide, B - Krebstiere, C - Ei ,D - Fisch ,E - Erdnuss ,F - Soja ,G - Milch oder Laktose ,H - Schalenfrüchte ,L - Sellerie ,M - Senf, N - Sesam ,O - Sulfite, P - Lupinen ,R - Weichtiere Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den ausgewiesenen Allergenen Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Zusatzstofflegende:

1 - mit Farbstoff 2 - mit Konservierungsstoff 3 - mit Antioxidationsmittel 4 - mit Geschmacksverstärker 5 - mit Säuerungsmittel 6 - mit Stabilisatoren 7 - geschwefelt 8 - geschwärzt 9 - mit Phosphat 10 - mit Milcheiweiß 11 - coffeinhaltig 12 - chininhaltig 13 - mit Süßungsmitteln 14 - enthält eine Phenylalaninquelle 15 - gewachst 16 - enthält Taurin



**HOTEL RESTAURANT
ZUM GOLDENEN OCHSEN**

BIER VOM FASS

	MENGE	PREIS
BITBURGER PILS	0,3 L	€ 2,40
	0,5 L	€ 3,80
RADLER	0,3 L	€ 2,40
	0,5 L	€ 3,80
BENEDIKTINER HEFEWEIZEN HELL	0,3 L	€ 2,50
	0,5 L	€ 3,90
HEFERADLER	0,3 L	€ 2,50
	0,5 L	€ 3,90

FLASCHENBIER

BITBURGER ALKOHOLFREI alkoholfrei	0,33 L	€ 2,80
BENEDIKTINER HEFEWEIZEN HELL alkoholfrei	0,5 L	€ 3,90
BENEDIKTINER HEFEWEIZEN DUNKEL	0,5 L	€ 3,90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

GEROLSTEINER CLASSIC/MEDIUM/STILL	0,25L	€ 2,50
	0,75 L	€ 4,80
SCHWEPPE'S BITTER LEMON	0,25L	€ 2,40
	0,75 L	€ 4,20
COCA COLA	0,25L	€ 2,20
	0,5 L	€ 3,90
COCA COLA LIGHT	0,25L	€ 2,20
	0,5 L	€ 3,90
ORANGENLIMO	0,25L	€ 2,20
	0,5 L	€ 3,90



HOTEL RESTAURANT ZUM GOLDENEN OCHSEN

	MENGE	PREIS
COLA-MIX	0,25L	€ 2,20
	0,5 L	€ 3,90
ZITRONENLIMO	0,25L	€ 2,20
	0,5 L	€ 3,90
APFELSCHORLE	0,25L	€ 2,20
	0,5 L	€ 3,90
SCHWARZE JOHANNISBEERSCHORLE	0,25L	€ 2,20
	0,5 L	€ 3,90
TRAUBENSAFT	0,25L	€ 2,50
	0,5 L	€ 4,80
TRAUBENSAFTSCHORLE	0,25L	€ 2,20
	0,5 L	€ 4,20

SPIRITUOSEN

WILLIAMSCHRIST BIRNENBRAND (40 VOL. %)	2CL	€ 3,50
MIRABELLE (32 VOL. %)	2 CL	€ 3,50
RAMAZOTTI (30 VOL. %)	4 CL	€ 4,50
BAILEYS (17 VOL. %)	4 CL	€ 4,50

Weitere Spirituosen in unserem Spirituosensortiment. Sprechen sie uns einfach an.

WARME GETRÄNKE

KAFFEE CREME	€ 2,40
ESPRESSO	€ 2,20
DOPPELTER ESPRESSO	€ 3,80
ESPRESSO MACCHIATO	€ 2,40



**HOTEL RESTAURANT
ZUM GOLDENEN OCHSEN**

MILCHKAFFEE	€ 3,50
CAPPUCCINO	€ 2,80
LATTE MACCHIATO	€ 3,50
HEISSE SCHOKOLADE	€ 3,50
HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE	€ 4,00
BAILEYS COFFEE 2 cl Baileys	€ 4,60
BAILEYS LATTE MACCHIATO 2 cl Baileys	€ 5,70
GLAS TEE verschiedene Sorten	€ 2,50
VERDAUERGEDECK 1 Espresso + 1 Schnaps 2cl nach Wahl	€ 5,60