



**HOTEL RESTAURANT  
ZUM GOLDENEN OCHSEN**

## APERITIF

	MENGE	PREIS
<b>CAMPARI</b> <sup>1,12</sup>		
-PUR	4 CL	€ 3,90
-Orange	4 CL	€ 4,50
-Soda	4 CL	€ 4,50
<b>MARTINI BIANCO</b>	5 CL	€ 4,50
<b>HUGO</b>	0,25 L	€ 5,50
Holunderblütensirup, Secco, Limettenstücke, Soda, Minze		
<b>APEROL SPRITZ</b> <sup>1,12</sup>	0,25 L	€ 5,50
Aperol, Secco, Orangenscheibe, Soda		
<b>SECCO ROSATO</b>	0,25 L	€ 5,50
Ramazotti Rosato, Secco, Basilikum, Soda		
<b>WILDE HILDE</b>	0,25 L	€ 5,50
<b>SECCO &amp; LIKÖR</b>	0,1 L	€ 3,90
<b>SECCO</b>	0,1 L	€ 3,-
Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure		
<b>RIESLING SEKT BRUT</b>	0,75 L	€ 23,90
Winzer Sekt Weingut Pirmin Wilhelm, Maikammer		



## SUPPEN

### **RINDERKRAFTBRÜHE MIT MARKKLÖßCHEN A**

Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Gemüseinlage und Markklößchen  
€ 4,90

### **TAGESSUPPE**

Saisonal und wechselnd  
€ 4,90

## VORSPEISEN

### **GEGRILLTE PEPERONI A,G**

mit frischem Knoblauch, Knoblauchdip und Baguette  
€ 6,90

### **ZWEI SCHÄLCHEN RAGOUT FIN A,C,G,L,O**

Kalbfleisch in heller Sauce, frischen Champignons mit Sauce Hollandaise überbacken dazu  
reichen wir Baguette  
€ 9,90

### **MEDITERRANER ANTIPASTITELLER A**

mit gebratenen Zucchini, Auberginen, Oliven, Tomaten, roher Schinken, Salami  
und Baguette  
€ 12,50

## SALATE

### **KLEINER BUNTER SALAT G,O**

€ 4,20

### **GROßER BUNTER SALAT A,G,O,L,M**

mit Baguette  
€ 7,90

### **GROSSER BUNTER SALAT A,G,O,L,M**

mit Rumpsteakstreifen und Baguette  
€ 14,90

### **GROSSER BUNTER SALAT A,G,L,M,O**

mit gratiniertem Ziegenkäse, Honig und Baguette  
€ 12,90



## HAUPTGERICHTE

### **SCHNITZEL „WIENER ART“** A,C,G,O,L,M

zwei panierte Schweineschnitzel mit Pommes und Salat  
€ 13,90

### **HÜHNERFRIKASSEE** A,G,L,M,H

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** A,L,M,

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

### **CORDON BLEU NACH „ART DES HAUSES“** A,C,G,O,L,M

gefüllt mit Landschinken und Winzerkäse dazu Pommes und Salat  
€ 17,90

### **KOKOSSCHNITZEL** A,C,G,L,M

zwei Putenschnitzel in einer Kokospanade mit Curry-Ananassauce dazu Basmatireis und Salat  
€ 17,90

### **SCHWEINERÜCKENSTEAK „A LA CREME“** A,C,G,L,O

zwei Schweinerückensteaks mit frischem Champignonragout in einer hellen Rahmsauce dazu Kroketten und Salat  
€ 16,50

### **SCHWEINELENDE „WINZERIN ART“** A,G,L,M,O

mit Trauben, Zwiebeln, Weißwein in Rahm dazu Butternudeln und Salat  
€ 18,90

### **SCHEIBEN VOM RINDERSCHMORBRATEN** C,G,L,M,O

mit Dornfeldersauce, Butterspätzle und Salat  
€ 17,90

### **TRÜFFELLINGUINI** A,C,G

mit gebratenen Ochsenfetzen und Schmortomaten  
€ 18,90



## DIE EMPFEHLUNG DER CHEFIN

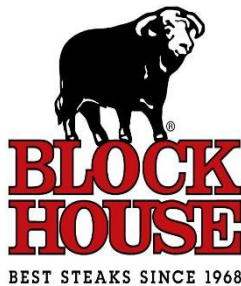
### RUMPSTEAK MEDIUM GEBRATEN

wahlweise mit

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

ca. 250gr.\* € 17,90

weitere Größen\* € Auf Anfrage



### WÄHLEN SIE IHRE BEILAGEN

- BUNTER SALAT G,O € 3,90
- POMMES FRITES A,C,G,O € 3,-
- KROKETTEN A,C,G,O € 3,-
- BRATKARTOFFELN € 4,-

mit Speck und Zwiebeln

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

**AUF DER HAUT GEBRATENES ZANDERFILET** A,C,G,O,L,M  
mit Sauce Hollandaise überbacken, dazu Bratkartoffeln und Salat  
€ 18,90

## VEGETARISCHE GERICHTE

**GRATINIERTER SCHAFSKÄSE** A,C,G,O  
mit Olivenöl, Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten, Peperoni, Oliven und Toast  
€ 9,50

**MEDITERRANE NUDELPFANNE** A,C,G,L,3  
mit Gemüse, frischen Pilzen und Tomaten-Concassée  
€ 9,90

**KARTOFFEL-GEMÜSESCHWENK MIX** A,G,O,3  
mit Kartoffelspalten, mediterranem Gemüse und Quarkdip  
€ 9,90

**RISOTTO MIT GRÜNEM SPARGEL** G  
mit einem Fond aus frischem Gemüse, Zwiebeln, Sahne und Parmesan  
€ 12,90



HOTEL RESTAURANT  
ZUM GOLDENEN OCHSEN

## PFÄLZER GERICHTE

### PFÄLZER TELLER A,C,G,L,O2

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

€ 12,90

### ZWEI GOURMET BRATWÜRSTE A,O

mit Weinkraut

€ 9,90

### ZWEI HERZHAFTLE LEBERKNÖDEL A,C,L,O2

mit Weinkraut

€ 9,90

### ZWEI GEBRATENE SAUMAGEN SCHEIBEN A,O

mit Weinkraut

€ 9,90

### GEKOCHTER TAFELSPITZ VOM JUNGBULLEN A,G,L,O

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.

Alle Preise inkl. MwSt. und Service



HOTEL RESTAURANT  
ZUM GOLDENEN OCHSEN

## FLAMMKUCHEN SPEZIALITÄTEN

**„ELSÄSSER ART“** A,G,2  
mit Schmand, Speck und Zwiebeln  
€ 8,90

**„MEDITERRAN“** A,G,0,8  
mit Schmand, Schafskäse, Oliven, Peperoni und Zwiebeln  
€ 9,90

**„SPEZIAL“** A,G,2  
mit Schmand, Speck, Zwiebeln und Käse  
€ 9,90

**„PFÄLZER ART“** A,G,2  
mit Schmand, Zwiebeln, Leber- und Blutwurst  
€ 9,90

### WIR BELEGEN UNSERE FLAMMKUCHEN SELBST

## VESPER

**WURSTSALAT** A,M,0,2  
mit Essiggurken, Zwiebeln, Hausdressing und Pommes  
€ 9,90

**GEBACKENER CAMBEMBERT** A,C,G,0  
mit Preisselbeeren, Obstgarnitur, Butter und Toast  
€ 9,50

**HAUSMACHER WURSTPLATTE** A  
mit Leber- und Blutwurst, Schwartenmagen, Essiggurken und frischem  
Bauernbrot  
€ 9,90



## DESSERTS

### **GEMISCHTES EIS** A,C,F,G

3 Kugeln (Vanille, Erdbeere, Schokolade)

€ 3,90

### **GEMISCHTES EIS MIT SAHNE** A,C,F,G

3 Kugeln (Vanille, Erdbeere, Schokolade) mit Sahne

€ 4,50

### **CREME BRÛLÉE** A,C,F,G

kalte Vanillecreme mit heißer Karamellkruste

€ 4,90

### **NOUGAT-MARZIPAN LASAGNE** C,F,G,H

Geschichtete Nougatcreme mit Blättchen aus Marzipan

€ 6,90

### **HEIßE KIRSCHEN** A,C,F,G

mit drei Kugeln Vanilleeis und Sahne

€ 6,50

### **AFFOGATO** C,G,11

Espresso mit Vanilleeis

€ 3,90

### **APFELSTRUDEL**

mit Vanilleeis, Sahne und Schokosoße

€ 7,90

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den ausgewiesenen Zusatzstoffen 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

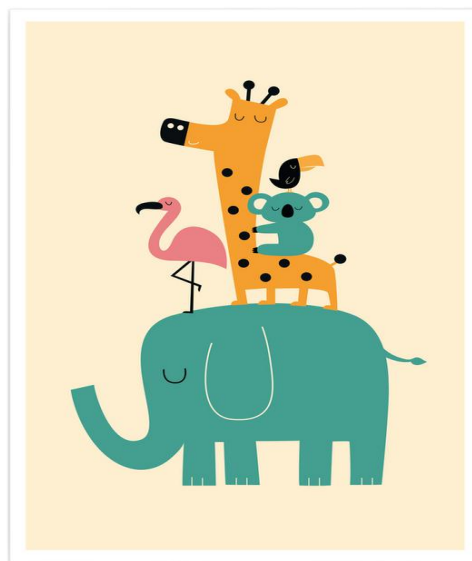
## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

**PORTION POMMES A**  
€ 3,00

**SELBSTGEMACHTE SPÄTZLE A,C,G,**  
mit Rahmsoße  
€ 5,00

**EINE BRATWURST MIT POMMES A**  
€ 7,20

**EIN SCHWEINESCHNITZEL A,C**  
paniert mit Pommes und Gemüse  
€ 7,90



Alle Preise inkl. MwSt. und Service





## HOTEL RESTAURANT ZUM GOLDENEN OCHSEN

### BIER VOM FASS

	MENGE	PREIS
BITBURGER PILS	0,3 L	€ 2,40
	0,5 L	€ 3,80
RADLER <sup>1,3</sup>	0,3 L	€ 2,40
	0,5 L	€ 3,80
BENEDIKTINER HEFEWEIZEN HELL	0,3 L	€ 2,50
	0,5 L	€ 3,90
HEFERADLER <sup>1,3</sup>	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 <sup>12</sup>	0,25L	€ 2,40
	0,5 L	€ 4,20
COCA COLA <sup>1,3,11</sup>	0,25L	€ 2,20
	0,5 L	€ 3,90
COCA COLA LIGHT <sup>1,3,11,14</sup>	0,25L	€ 2,20
	0,5 L	€ 3,90
ORANGENLIMO <sup>1,3</sup>	0,25L	€ 2,20
	0,5 L	€ 3,90



## HOTEL RESTAURANT ZUM GOLDENEN OCHSEN

	MENGE	PREIS
<b>COLA-MIX</b> <sub>1,3,10</sub>	0,25L	€ 2,20
	0,5 L	€ 3,90
<b>ZITRONENLIMO</b> <sub>1,3</sub>	0,25L	€ 2,20
	0,5 L	€ 3,90
<b>APFELSCHORLE</b> <sub>1,3</sub>	0,25L	€ 2,20
	0,5 L	€ 3,90
<b>SCHWARZE JOHANNISBEERSCHORLE</b>	0,25L	€ 2,20
	0,5 L	€ 3,90
<b>TRAUBENSAFT</b>	0,25L	€ 2,50
	0,5 L	€ 4,80
<b>TRAUBENSAFTSCHORLE</b>	0,25L	€ 2,20
	0,5 L	€ 4,20

## SPIRITUOSEN

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

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



## HOTEL RESTAURANT ZUM GOLDENEN OCHSEN

MENGE      PREIS

### WARME GETRÄNKE

<b>KAFFEE CREME<sup>11</sup></b>	€ 2,40
<b>ESPRESSO<sup>11</sup></b>	€ 2,20
<b>DOPPELTER ESPRESSO<sup>11</sup></b>	€ 3,80
<b>ESPRESSO MACCHIATO<sup>11</sup></b>	€ 2,40
<b>MILCHKAFFEE<sup>11</sup></b>	€ 3,50
<b>CAPPUCCINO <sup>11</sup></b>	€ 3,00
<b>LATTE MACCHIATO<sup>11</sup></b>	€ 3,50
<b>BAILEYS COFFEE<sup>11</sup></b> 2 cl Baileys	€ 4,60
<b>BAILEYS LATTE MACCHIATO<sup>11</sup></b> 2 cl Baileys	€ 5,70
<b>GLAS TEE</b> verschiedene Sorten	€ 2,50
<b>VERDAUERGEDECK<sup>11</sup></b> 1 Espresso + 1 Schnaps 2cl nach Wahl	€ 5,60

#### 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 - koffeinhaltig 12 - chininhaltig 13 - mit Süßungsmitteln 14 - enthält eine Phenylalaninquelle 15 - gewachst 16 - enthält Taurin