



Aperitif

	MENGE	PREIS
CAMPARI		
-PUR	4 CL	€ 5,00
-Orange	4 CL	€ 6,20
-Soda	4 CL	€ 5,90
HUGO	0,25 L	€ 7,50
Holunderblütensirup, Secco, Limettenstücke, Minze, Sprudel		
APEROL SPRITZ	0,25 L	€ 7,50
Aperol, Secco, Orangenscheibe, Sprudel		
SECCO ROSATO	0,25 L	€ 7,50
Ramazzotti Rosato, Secco, Basilikum, Sprudel		
WILDE HILDE	0,25 L	€ 7,50
Secco, Pampelmusesirup, Zitrone, Sprudel		
HIMBEER SPRITZ	0,25L	€ 7,50
Secco, Himbeerlikör, gefrorenen Himbeeren, Minze, Sprudel		
SECCO	0,1 L	€ 3,80
Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure		



HOTEL RESTAURANT
ZUM GOLDENEN OCHSEN

Suppen

RINDERKRAFTBRÜHE MIT MARKKLÖßCHEN

Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Gemüseeinlage und
Markklößchen

€ 6,50

TAGESSUPPE

Saisonal wechselnd (fragen Sie uns)

Vorspeisen

GEFÜLLTE LACHSROLLE

Pfannkuchen gefüllt mit Frischkäse-Meerrettichcreme und
Räucherlachs, dazu Ruccolapesto und Baguette

€ 11,90

Salate

KLEINER BUNTER SALAT

mit Blattsalat, unserem Hausdressing,
Rohkost, Sprossen, Sonnenblumenkerne,
Granatapfelkernen, Croutons

€ 6,50

GROSSER BUNTER SALAT

mit Blattsalat, unserem Hausdressing,
Rohkost, Sprossen, Sonnenblumenkerne,
Granatapfelkernen, Croutons

€ 12,90

GROSSER BUNTER SALAT

mit Blattsalat, unserem Hausdressing,
Rohkost, Sprossen, Sonnenblumenkerne,
Granatapfelkernen, Croutons dazu
gebratene Putenstreifen

€ 17,90



HOTEL RESTAURANT
ZUM GOLDENEN OCHSEN

Hauptgerichte

SCHNITZEL „WIENER ART“

zwei panierte Schweineschnitzel mit Pommes und
Zitronenscheiben

€ 15,90

"BOEUF BOURGUIGNON"

zartes Rindergulasch mit frischen Champignons und Karotten in
Rotwein geschmort dazu selbstgemachte Semmelknödel

€ 23,90

DIE Empfehlung des Küchenchefs

OCHSENZUNGE

Scheiben von der gekochten Rinderzunge mit Madeirasauce, Kroketten
und Karotten-Lauchgemüse

€ 23,90

CORDON BLEU NACH „ART DES HAUSES“

gefüllt mit Landschinken und Winzerkäse dazu Pommes

€ 18,90

KOKOSSCHNITZEL

zwei Putenschnitzel in einer Kokospanade mit Curry-
Ananassauce dazu Basmatireis

€ 19,90

AUF DER HAUT GEBRATENES ZANDERFILET

auf Rahmsauerkraut dazu Salzkartoffeln

€ 22,90



DIE Empfehlung der Chefin

RUMPSTEAK MEDIUM GEBRATEN

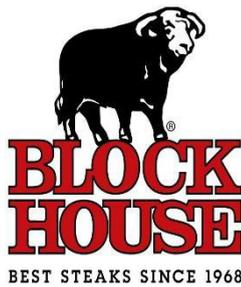
wahlweise mit

- Rotweinzwiebeln und dunkler Sauce

"Pfälzer Art"

- Kräuterbutter

dazu Bratkartoffeln (mit Zwiebeln und Speck)



ca. 250gr.*

€ 28,90

weitere Größen*

Auf Anfrage

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

Vegetarisches Gericht

HAUSGEMACHTE SPINATKNÖDEL

mit Parmesansauce, Kirschtomaten und Ruccola

€ 16,90



**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

€ 17,90

ZWEI GOURMET BRATWÜRSTE

mit Weinkraut und Bauernbrot

€ 14,90

ZWEI HERZHAFTE LEBERKNÖDEL

mit Weinkraut und Bauernbrot

€ 14,90

ZWEI GEBRATENE SAUMAGEN SCHEIBEN

mit Weinkraut mit Bauernbrot

€ 15,90

GEKOCHTER TAFELSPITZ VOM JUNGBULLEN

mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren und Kartoffel-Wirsing-Stampf

€ 19,90

Bei einigen Gerichten sind auch kleinere Portionen möglich mit einer Preisreduzierung von € 1,50

Umbestellungen von Weinkraut auf Bratkartoffel berechnen wir einen Aufpreis von € 2,50

Umbestellungen von Brot auf Bratkartoffeln kosten € 4,50

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 Böses 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**

Bier vom Fass

	MENGE	PREIS
BITBURGER PILS	0,3 L	€ 3,20
	0,5 L	€ 4,60
RADLER	0,3 L	€ 3,20
	0,5 L	€ 4,60

Flaschenbier

BITBURGER ALKOHOLFREI alkoholfrei	0,33 L	€ 3,40
BENEDIKTINER HEFEWEIZEN HELL	0,5 L	€ 4,70
BENEDIKTINER HEFEWEIZEN HELL alkoholfrei	0,5 L	€ 4,70
BENEDIKTINER HEFEWEIZEN DUNKEL	0,5 L	€ 4,70

Alkoholfreie Getränke

COCA COLA	0,33L	€ 3,80
COCA COLA LIGHT	0,33L	€ 3,80
COCA COLA ZERO	0,33L	€ 3,80
FANTA	0,33L	€ 3,80
MEZZO MIX	0,33L	€ 3,80
SPRITE	0,33L	€ 3,80



HOTEL RESTAURANT ZUM GOLDENEN OCHSEN

	MENGE	PREIS
APFELSCHORLE	0,33L	€ 3,80
SCHWARZE JOHANNISBEERSCHORLE	0,33L	€ 3,80
SCHWEPPE'S BITTER LEMON	0,2L	€ 3,80
TRAUBENSAFT (rot oder weiß)	0,25L 0,5 L	€ 3,50 € 6,60
TRAUBENSAFTSCHORLE (rot oder weiß)	0,25L 0,5 L	€ 3,20 € 6,00
GEROLSTEINER CLASSIC/MEDIUM/STILL	0,25L 0,75 L	€ 3,00 € 6,20

Spirituosen

WILLIAMSCHRIST BIRNENBRAND	2CL	€ 3,80
MIRABELLE	2 CL	€ 3,80
RAMAZOTTI (30 VOL. %)	4 CL	€ 5,90
BAILEYS (17 VOL. %)	4 CL	€ 5,90
TRESTER/HEFEBRAND	2 CL	€ 4,80

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



warme Getränke

KAFFEE CREME	€ 2,70
ESPRESSO	€ 2,60
DOPPELTER ESPRESSO	€ 4,90
CAPPUCCINO	€ 3,90
LATTE MACCHIATO	€ 3,90
MILCHKAFFEE	€ 3,90
GLAS TEE verschiedene Sorten	€ 2,70
VERDAUERGEDECK 1 Espresso + 1 <u>Schnaps</u> 2cl nach Wahl	€ 6,20



Offene Weißweine 0,25L

Müller Thurgau – halbtrocken Weingut Günter Wilhelm	€ 4,50
Kerner Kabinett fruchtig Weingut und Edelbrennerei Hubert Müller, Inh. Stefan Müller	€ 4,90
Schreurebe - lieblich Wein- und Sekthaus Volker und Bernd Schreieck	€ 5,20
Riesling - trocken Weingut Otto Stachel, Inh. Mathias Frankmann	€ 4,50
Riesling Kabinett - trocken Weingut und Edelbrennerei Hubert Müller, Inh. Stefan Müller	€ 5,40
Riesling - feinherb Wein- und Sekthaus Volker und Bernd Schreieck	€ 5,20
Silvaner – trocken Weingut Dengler-Seyler	€ 5,90
Rivaner - trocken Weingut FAUBEL	€ 5,50
Weißer Burgunder Kabinett - trocken Weingut August Ziegler	€ 6,50
Grauer Burgunder – trocken Wein- und Sekthaus Volker und Bernd Schreieck	€ 6,50
Gewürztraminer Spätlese – lieblich Weingut und Edelbrennerei Hubert Müller, Inh. Stefan Müller	€ 7,50

Offene Roséweine 0,25L

Spätburgunder Weißherbst – mild Weingut Otto Stachel, Inh. Mathias Frankmann	€ 4,50
Spätburgunder Rosé – trocken Weingut FAUBEL	€ 5,90
Spätburgunder Rosé – trocken Wein- und Sekthaus Volker und Bernd Schreieck	€ 6,20



**HOTEL RESTAURANT
ZUM GOLDENEN OCHSEN**

Offene Rotweine 0,25L

Dornfelder – lieblich Wein- und Sekthaus Volker und Bernd Schreieck	€ 5,20
Schwarzriesling – feinherb Wein- und Sekthaus Volker und Bernd Schreieck	€ 6,50
Cuveé Franz - trocken Weingut August Ziegler	€ 5,90
Spätburgunder – halbtrocken Weingut Otto Stachel, Inh. Mathias Frankmann	€ 5,20
Merlot – trocken Weingut Dengler-Seyler	€ 6,90
St. Laurent - trocken Weingut Dengler-Seyler	€ 7,90

Alle Weine auch als 0,1L erhältlich – Preisreduzierung: BITTE BEACHTEN von € 1,40

Unsere Weine bieten wir auch als Flaschenweine an.

Bitte haben Sie Verständnis dafür daß auch mal ein Jahrgang ausgetrunken sein kann und der Nächste noch nicht befüllt wurde.

"Pfälzer Grundnahrungsschorle"	0,25L	0,5L
Müller-Thurgau	€ 3,00	€ 5,50
Riesling	€ 3,00	€ 5,50
Weißherbst	€ 3,00	€ 5,50

Alle unsere anderen Weine kann man auch als Schorle 0,5 erhalten.

Bitte beachten Sie allerdings daß der Preis sich aus dem 0,25L-Preis plus zzgl. Sprudel 1,70 € zusammensetzt