



Hotel Ochsen
Merklingen



Weihnachten 2026

Ihre Weihnachtsfeier im Hotel Ochsen



Liebe Gäste,

genießen Sie die vorweihnachtliche Stimmung in unserem Hause.

Sie können sich im Vorwege zwischen vier Varianten entscheiden:

1. 3- oder 4-Gang-Menü

Ein einheitliches Menü für die gesamte Gesellschaft mit gleicher Anzahl der Gänge (3-Gang oder 4-Gang), selbstverständlich mit vegetarischer oder veganer Alternative.

2. 3-Gang-Menü

Ein einheitliches 3-Gang-Menü für die gesamte Gesellschaft – auch hier mit vegetarischer oder veganer Alternative.

3. Menü mit Hauptgang á la carte (bis 30 Gäste möglich).

Gleiche Vorspeise und gleiches Dessert für die gesamte Gesellschaft, dazu verschiedene Hauptgerichte wählbar vor Ort (siehe Seite 5).

4. Abendessen vom Buffet

Im Saal oder Kaminzimmer ab 50 Gästen möglich.

Vegane und vegetarische Menüs finden Sie ebenfalls in der Übersicht.

Gerne besprechen wir die Details Ihrer Veranstaltung in einem persönlichen Gespräch und stellen Ihnen ein individuelles Menü oder Buffet zusammen.

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste bei uns begrüßen zu dürfen,

**Ihre Familie Hintz und
das Hotel-Ochsen-Team**



Änderungen vorbehalten



**Begrüßen Sie Ihre Gäste mit einem Empfangsgetränk
in oder vor Ihrem gebuchten Raum.**

Aperitif „Weihnachts-Lillet“

Lillet Blanc | Orangensaft | Vanillesirup |
ein Hauch von Lebkuchen
(gerne auch alkoholfrei serviert)

€ 7,50

Aperitif „Winter-Spritz“

Ramazzotti Rosato | Zimtsirup |
Sekt | Orange

€ 7,50

Aperitif „Klassik“

DIVINA-Sekt | Sekt-Orange
Kir Royal

€ 7,50





Stimmungsvoller Auftakt für Ihre Weihnachtsfeier

Empfangen Sie Ihre Gäste in unserem
„Winterwald“
auf der Außenterrasse.

Am prasselnden Feuer genießen Sie

(bei kaltem Wetter)

alkoholfreien Punsch
Glühwein
Lebkuchen und Spekulatius

oder

(an einem warmen Winterabend)

Münchner Hell aus der Bügelflasche
Sekt
Schmalzbrote

dazu auf allen Tischen Salzgebäck und Nüsse

€ 8,50





Variante 1:

EIN einheitliches Menü für die gesamte Gesellschaft
mit **gleicher** Anzahl der Gänge (3-Gang oder 4-Gang)

Weihnachtsmenü WM 01/26

Halbe Ente in 2 Gängen

Kraftbrühe | Suppengemüse | Tafelspitz | Flädle



Ofenfrische Entenbrust | Rotkraut | Maronen | Semmelknödel



Ofenfrische Entenkeule | Rahmwirsing | Preiselbeeren |
Kartoffelknödel | Bratapfel



Dessert-Trio

4-Gang-Menü mit Ente | € 49,00

Weihnachtsmenü WM 02/26

Schwäbische Festtagssuppe



Bunter Salatteller



Geschmorter Kalbsbraten | Cognacrahmsoße |
Steinchampignons | Buttergemüse | hausgemachte Spätzle



Hausgemachter Apfelstrudel |
Haselnusseis | Vanillesauce

3-Gang-Menü (ohne Suppe) | € 45,00

3-Gang-Menü (ohne Salat) | € 45,00

4-Gang-Menü | € 49,00



Weihnachtsmenü WM 03/26

Warmes Lachsfilet | Senf-Dill-Topping | Alblinsen |
Fenchelschaum | Blattsalat | Hausdressing



Kraftbrühe vom Tafelspitz | Crêpe-Roulade | Wurzelgemüse



Kalbsschulter aus dem Ofen | rosa gebratenes Kalbsrückensteak
Speckwirsing | Kartoffel-Sahnepüree



Zwetschgen-Crumble | Vanillesahne | Haselnusseis

3-Gang-Menü (ohne Vorspeise) | € 48,00

3-Gang-Menü (ohne Suppe) | € 53,00

4-Gang-Menü | € 58,00

Weihnachtsmenü WM 04/26

Romanasalat | Caesar-Dressing | Parmesan |
Räucherlachs-Crostino | Buttercroûtons



Klare Tomatenessenz | Basilikum | Grießklößchen



Rosa gebratenes Black Angus - Rinderrückensteak |
buntes Gemüse | Kartoffelgratin | pikante Pfefferrahmsoße



Dessert-Trio

3-Gang-Menü (ohne Vorspeise) | € 47,00

3-Gang-Menü (ohne Suppe) | € 50,00

4-Gang-Menü | € 55,00



Variante 2:

EIN einheitliches Menü 3-Gang-Menü für **ALLE** Gäste

Weihnachtsmenü WM 05/26

Romanasalat | Caesar-Dressing |
Tomaten-Räucherlachs-Crostino



Putenbruststeak unter der Tomaten-Mozzarella-Kräuterkruste
hausgemachte Nudeln | Parmesancreme



Tiramisu im Glas

3-Gang-Menü | € 34,50

Weihnachtsmenü WM 05/26

Kraftbrühe vom Tafelspitz | Crêpe-Roulade |
Wurzelgemüse



Maispouardenbrust | Zitronen-Thymianbutter |
winterliches Marktgemüse | Kartoffelgratin



Hausgemachter Apfelstrudel |
Haselnusseis | Vanillesauce

3-Gang-Menü | € 42,00



Weihnachtsmenü WM 06/26

Rinder-Consommé | Tafelspitz | Suppengemüse | Flädle



Ofenfrischer Gänsebraten |
Bratapfel | karamellisierte Maronen | Rotkraut |
Kartoffel- und Semmelknödel



Eine Riesenkugel Vanilleeis |
Sahne | heiße Schokoladensoße

3-Gang-Menü | € 54,00





Variante 3:

Gleiche Vorspeise, gleiche Suppe und gleiches Dessert für die gesamte Gesellschaft,
dazu verschiedene Hauptgerichte - wählbar vor Ort

Menü mit Hauptgang zur Wahl bis zu 30 Gäste möglich

Salat | Suppe | Dessert-Trio € 27,50
Hauptgerichte (s.u.) à la carte - wählbar vor Ort à la Carte

I. Gang

Feldsalat | Kürbiskernöl | krosser Speck | geröstete Buttercroûtons

II. Gang

Kraftbrühe | Grießklößchen | Suppengemüse | Schnittlauch | Tafelspitz

III. Hauptgänge vor Ort wählbar

- Hausgemachte Kartoffelgnocchi | in Thymian-Butter gebraten | bunte Gemüsevariation | Grilltomate € 21,50
- Sous-vide gegarter Knollensellerie | gegrillt auf der Planchaplatte | buntes Marktgemüse | Tomatensoße | Jasminreis € 20,00
- Geschmorter Kalbsbraten | Cognacrahmsoße | Steinchampignons | Buttergemüse | hausgemachte Spätzle € 27,00
- Knuspriger Entenbraten aus Brust und Keule (1/4 Ente) | Rotkraut | karamellisierte Maronen | Bratapfel | Kartoffel- und Semmelknödel € 29,00
- Schwäbischer Rostbraten | Röstgemüse | Spätzle € 35,00
- Louisiana Steak – Rinderrückensteak | feurige Pfefferrahmsoße | buntes Gemüse | Pommes Frites € 34,00
- Lichtensteiner Quellwasserforellenfilet „Müllerin Art“ | buntes Marktgemüse | Petersilienkartoffel | Zitronenbutter € 29,00

IV. Gang

Dessert-Trio



Variante 4:

Abendessen vom Buffet
im Saal oder Kaminzimmer – ab 50 Personen

Buffetvorschlag ab 50 Gästen
mit servierter Vorspeise, Suppe und Dessert

Buffet Vorschlag 1

Feldsalat | Himbeer-Walnuss-Dressing |
Granatapfelkerne | geröstete Nüsse
- serviert -



Kraftbrühe vom Tafelspitz | Crêpe-Roulade | Wurzelgemüse
- serviert -



Hauptgang vom Buffet

Roastbeef am Stück aus dem Ofen | Grilltomate |
Kräuterbutter | Pfeffersauce

Forellenfilet aus dem Buchenrauch | feines Wurzelgemüse |
Meerrettichsoße

Rosa gebratene Schweinefiletmedaillons | Steinchampignonrahm

dazu die Beilagen:

Spätzle | Kartoffelgratin | Butterreis
Speckbohnen | buntes Gemüse



Hausgemachter Apfelstrudel |
Haselnusseis | Vanillesauce
- serviert -

Preis pro Person 55,00 €



Buffet Vorschlag 2

Linsenessenz | Alblinsen |
Suppengemüse | Suppenfleisch
- serviert -



Bunter Salatteller | Sonnenblumenkerne |
Croûtons
- serviert -



Hauptgang vom Buffet

Rosa gebratener Rostbraten | Röstgemüse |
knusprige Zwiebelringe

Kalbsbraten aus dem Ofen | Cognacrahm

Barschfilet aus dem Ofen | feine Gemüse Julienne |
Kapernsoße

dazu die Beilagen:

Spätzle | Kartoffelgratin | Pinienkern-Butter-Reis | Marktgemüse



Dessert-Trio
- serviert -

Preis pro Person 58,00 €





Vegane und vegetarische Menüs

Vegan

Feldsalat | Himbeer-Walnuss-Dressing |
Granatapfelkerne | geröstete Nüsse



Tomatensuppe



Gebratene Polentaschnitte aus Hafermilch |
bunte Gemüsevariation | Grilltomate

oder

Sous vide gegarter Knollensellerie |
auf der Planchaplatte gegrillt |
buntes Marktgemüse | Tomatensoße | Jasminreis

oder

Falafel | pikantes Tomatenkompott |
buntes Gemüse (vegan)

oder

Vegane Pastagerichte, z. B.
Spaghetti in Salbei-Olivenöl
Fussili in Zitronen-Chili-Öl



Salat von frischen Früchten | Zitronensorbet

4-Gang-Menü € 38,00



Vegetarisch

Feldsalat | Himbeer-Walnuss-Dressing |
Granatapfelkerne | geröstete Nüsse



Klare Gemüsebrühe | Suppengemüse | Flädle



Hausgemachte Kartoffelgnocchi | in Thymian-Butter gebraten |
bunte Gemüsevariation | Grilltomate

oder

Falafel | pikantes Tomatenkompott |
buntes Gemüse | Sauerrahm-Dip (vegetarisch)



Warme Zimtzwetschgen | Haselnusseis |
Vanillesoße

4-Gang-Menü € 45,50



Sonstige Leistungen:

Tischwäsche und Dekoration:

Weißer Tischdecken Stoffserviette	pro Person	2,50 €
-------------------------------------	------------	--------

Weißer Tischdecken | Stoffservietten |
Weihnachtliche Dekoration | Kerze

(Wir bitten Sie, die Dekoration im Hotel zu belassen,
da es sich um eine Aufwandsentschädigung handelt)

pro Person	4,00 €
------------	--------

Nur Kerzen incl. Kerzenständer

pro Stück	3,00 €
-----------	--------

Selbstverständlich können Sie Ihre individuelle
Dekoration am Veranstaltungstag selbst mitbringen.

Menükarten

Menükarte in weiß oder rot

ohne Berechnung

Personalnachtzuschlag

Personalnachtzuschlag
pro Servicekraft / angefangener Stunde
ab 23:00 Uhr

pro Person/Stunde	49,00 €
-------------------	---------

(Berechnung erfolgt incl. der Nacharbeiten)

Bei Umzug Ihrer Gesellschaft in die Hotelbar:
(bitte reservieren Sie vorab)

Personalnachtzuschlag Barkeeper
bei regulärer Öffnung der Hotelbar
ab 00:00 Uhr

pro Person/Stunde	49,00 €
-------------------	---------

(Berechnung erfolgt incl. der Nacharbeiten)