



WUNDERSCHÖN FEIERN

★★★ HOTEL OCHSEN MERKLINGEN



Familienfeste, Betriebsfeiern, Jubiläen, Events oder Weihnachtsfeiern – unsere Restaurants stehen Ihnen offen für Feiern aller Art.

Das Ambiente sorgt für festliche Stimmung und unser aufmerksamer Service ist Garant für ein unvergessliches Fest.

Variable Raumkonzepte mit komplexen Technikeinrichtungen tragen zum Gelingen Ihrer Feier bei. Alle Veranstaltungsräume sind mit Klimaanlage, Beamer und Leinwand ausgestattet. Der Saal verfügt zudem über eine Mikrofonanlage und verschieden einstellbare Lichtszenen. Auf der Tanzfläche kann ein Flügel von Ihnen oder Ihren Gästen genutzt werden.

Die Räumlichkeiten verleihen Ihrem Fest einen individuellen Rahmen:

- Saal 250 Personen
- Kaminzimmer 100 Personen
 - nach Wunsch unterteilbar: Restaurant 70 Personen, Podium 30 Personen
- Tenne 60 Personen
- Hotelrestaurant 50 Personen
- Hotelbar 50 Personen
- Gartenzimmer 20 Personen

Unser Partyservice liefert Ihnen darüber hinaus köstliche Speisen an den Festort Ihrer Wahl.



KAMINZIMMER, PODIUM - TAUFE



HOTELRESTAURANT - KOMMUNION



TENNE - KONFIRMATION



GEBURTSTAGSFEIER MIT FINGERFOOD



SAAL - HOCHZEIT



TENNE - FIRMENJUBILÄUM



KAMINZIMMER – VEREINSFEIER



GARTENZIMMER - KLASSENTREFFEN



BAR Unsere Hotelbar ist eine Raucherbar.



*EINMAL ANDERS FEIERN IN FRÖHLICHER RUNDE AN DER KÜCHENTAFEL:
Bei unserer neuen "Kitchentable"-Aktion können Sie unseren Köchen über die Schulter
schauen während diese Ihr Menü zubereiten. Es wird Ihnen dann am festlich gedeckten
Küchentisch serviert. Als Erinnerung erhalten Sie eine original Ochsen Küchenschürze.*

KITCHENTABLE - EIN KULINARISCHES HIGHLIGHT



WEIHNACHTSZEIT IM HOTEL OCHSEN

Feldsalat in Himbeer-Walnussdressing mit
Granatapfelkernen und gerösteten Nüssen

* * *

Knuspriger Entenbraten aus Brust und Keule
(in zwei Gängen serviert)

~ Entenkeule

auf Rotkohl, mit Marzipan-Mandelbratapfel
und Schupfnudeln

~ Entenbrust

auf Rosenkohlblättern und glasierten Maronen,
mit Serviettenknödel

* * *

Winterliches Desserttrio

Räucherlachstatar und marinierte Avocado
mit Crème fraîche, auf Römersalat

* * *

Hausgemachte Nudeln in Trüffelsoße
mit Grana Pandano

* * *

Am Stück gebratenes Schweinefilet
in nussiger Pinienkernbutter,
mit glasierten Kaiserschoten
auf sämigem Risotto

* * *

Zimt - Tiramisu
mit Sauerkirschen und Mandeleis



HOTELRESTAURANT - WEIHNACHTSFEIER



TENNE - WEIHNACHTSFEIER



SILVESTER



KRIMI DINNER



VALENTINSTAG



CANDLELIGHT DINNER IM GOLDENEN OKTOBER

Tomatencarpaccio mit Olivenkompott,
Grana Padano und bunten Blattsalaten
in Limonendressing

~

Zanderfilet auf Wurzelgemüse,
mit Kräuterrisotto und Balsamico

~

Saltimbocca vom Kalbsrücken
auf mediterranem Gemüse,
mit Rosmarinkartoffeln

~

Panna cotta mit Himbeermark
und Stracciatellaeis

Jakobsmuscheln vom Grill
auf Belugalinsen in Orangensoße

~

Getrübte Petersilienwurzelcremesuppe

~

Bachsaiblingsfilet in Kerbelschaum,
auf hausgemachten Nudeln

~

Barbarie Entenbrust in Cassiséesoße,
mit buntem Gemüse und Kartoffelalern

~

Apfeltarte
auf Calvados-Zabaione, mit Vanilleeis

MENÜBEISPIELE - Wir servieren Ihnen ein Menü nach Ihren Wünschen oder verwöhnen Ihre Gäste mit großzügigen Buffets. Unsere Menü- und Partyservicevorschläge senden wir Ihnen gerne zu.



JAKOBSMUSCHELN VOM GRILL AUF BELUGALINSEN IN ORANGENSOSSE

Vorspeisen

- ~ Schwäbische Hochzeitssuppe
in Suppentassen serviert
- ~ Buntes Salatbuffet mit Brotauswahl

Hauptgang

- ~ Glasiges Lachsfilet auf Wurzelgemüse,
mit Basmatireis und Rieslingsoße
- ~ Geschmorter Rindertafelspitz
mit breiten Nudeln
- ~ Schweinefiletmedaillons mit gebratenen
Champignons, Gemüse und Kartoffelgratin

Dessert

- ~ Dessertvariation

Die aufgeführten Vorschläge bilden einen Ausschnitt aus vielfältigen Möglichkeiten. Gerne bieten wir auch saisonale Gerichte mit Wild und Wildgeflügel, Beerenfrüchten, Pilzen und Spargel an – ganz der Jahreszeit und Ihrem individuellen Anlass entsprechend.

Selbstverständlich ist es möglich, Einzelgerichte auszutauschen, Menüs und Buffets zu kürzen oder mit vegetarischen Gerichten zu ergänzen.



SCHWÄBISCHES FESTTAGSBUFFET



PARTYSERVICE - BSP. MEDITERRANES BUFFET



WOHLFÜHLEN (3. Stockwerk)



GEMEINSAMES FRÜHSTÜCK ALS FESTAUSKLANG



INNENHOF Im Sommer lädt unsere Gartenwirtschaft zum Genuss im Freien ein.



WIR WÜNSCHEN IHNEN EINE GUTE ANREISE

Seit 1823 ist der Ochs in 6. Generation im Besitz der Familie Hintz. Gäste aus dem In- und Ausland genießen hier eine besondere Gastlichkeit, die aus langer Familientradition entstanden ist und liebevoll fortgesetzt und gepflegt wird. Die harmonische Verbindung von Modernem und 400 jähriger Tradition begeistert Gäste und Freunde unseres Hauses. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Autobahn A8 Stuttgart – München, Ausfahrt
A61 Merklingen, 600 m bis zum Hotel Ochs

Entfernungen

Messe Stuttgart – Merklingen	35 min
Messe München – Merklingen	90 min
Ulm – Merklingen	20 min

Hotel Ochs	Fon: +49(0)7337.96180
Familie Hintz	Fax: +49(0)7337.9618200
Hauptstraße 12	ochsen-merklingen@t-online.de
89188 Merklingen	www.Hotel-Ochs-Merklingen.de



HERZLICH WILLKOMMEN

IHRE GASTGEBERFAMILIE HINTZ

© Julia Hintz

HOTEL RESTAURANT BAR TAGUNG SAAL PARTYSERVICE

