

DER ÖSCHBERGHOF / ÖVENTHÜTTE

Umweltschonend zu denken und zu handeln bedeutet für uns auch, auf lange Lieferwege zu verzichten und die Produzenten in der Region zu unterstützen.

Die Gerichte, in denen wir regionale und saisonale Produkte verarbeitet haben, erkennen Sie an unserem Siegel, die badischen Löwen.



Zu den Lieferanten unseres Vertrauens zählen:

Geflügelhof Stefan Maier | Überlingen

Bäckerei Knöpfle | Blumberg

Metzgerei Hogg | Neudingen

Metzgerei Holwegler | Donaueschingen

Käserei Spindler | Göschweiler

Obst und Gemüse Blessing | Villingen

Aperitifs aus der Region zum Teilen

Hauchdünner Bauernschinken 100g 

von der Metzgerei Hogg, im Stroh gereift

1 | 3 | 16

8,50 €

Hüttenkäse von der Käserei Spindler 100g 

Milch | Senf | 2 | 3

8,50 €

Roastbeef mit Sauce Remoulade 100g 

Eier | Milch | Sellerie | Senf | 2

9,00 €

24 Stunden marinierter Schweinebauch 100g vom Strohschwein 

9,00 €

DER ÖSCHBERGHOF

ÖVENTHÜTTE

Für Suppenliebhaber

- Flädlesuppe vom Tafelspitz**  10,00 €
Gemüwestreifen | Kräuter
Eier | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie
- Blumenkohlcremesuppe** 9,50 €
Haselnuss | gebeiztes Ei | Apfel
Eier | Milch | Schalenfrüchte | Sellerie | Schwefel

Vorspeisen

- Brotkorb**  7,50 €
Holzofen-Bauernbrot | Brezel | Landbutter | Kräuterbutter | Wild-Rilletto
Gluten/Weizen/Roggen | Milch | 1 | 3 | 9
- Beilagensalat** 7,00 €
Rohkost- und Blattsalate | hausgemachtes Hüttendressing
Gluten/Weizen | Milch | Sellerie | Senf | 3 | 9
- Forelle sauer eingelegt**  19,00 €
Gurke | Granny Smith Apfel | Dillöl
Fisch | Milch | Senf | Schwefel | 3
- Brettjause**  24,50 €
Regionale Metzgerei- und Käseispezialitäten
Eier | Gluten/Weizen/Roggen | Milch | Sellerie | Senf | 2 | 9 | 12
- Lyoner Wurstsalat**  15,50 €
Burgunderzwiebeln | Weißweinessig | Gewürzgurken | Bauernbrot
Gluten/Weizen/Roggen | Milch | Sellerie | Senf | Schwefel | 3
- Dazu wahlweise**
- Bergkäse** + 3,00 €
Milch
- Bratkartoffeln**  + 5,50 €
Milch


DER ÖSCHBERGHOF

ÖVENTHÜTTE

Unsere Regionalen Gerichte

Cordon Bleu vom heimischen Strohschwein  26,50 €
Schinken | Bergkäse | Bratensoße | cremiger Kohlrabi
Eier | Gluten/Weizen | Milch | Schwefel | Sellerie | Senf | 1 | 2 | 3 | 8 | 16

Zwiebelrostbraten vom Rind ca. 220g  33,50 €
Schmelzzwiebeln | körnige Senfsoße
Eier | Gluten/Weizen | Milch | Schwefel | Sellerie | Senf | 2 | 3

Schweinelendchen  25,00 €
Steinchampignons | Ofengemüse | Pfefferrahm
Eier | Fisch | Gluten/Weizen | Milch | Schwefel | Sellerie | 2 | 3


Unsere Hüttenklassiker

Schweinshaxe mit knuspriger Schwarte  24,50 €
Hüttenbräu Kümmelsoße | Bierkraut
Milch | Sellerie | Schwefel | Senf | 1 | 2 | 3 | 8 | 9

Hüttenschnitzel vom heimischen Strohschwein  19,50 €
Eier | Gluten/Weizen | Milch

Wiener Schnitzel vom Milchkalb 32,50 €
Zitrone | Preiselbeeren
Eier | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie

Für 2 Personen

Hoggs Clubsteak Dry Aged „am Knochen gereift“ ca. 800g  120,00 €
Pommes | Beilagensalat
Dreierlei Butter: Kräuterbutter | Café de Paris | Bacon Chilibutter
Milch | Schwefel | Sellerie | Senf | 1 | 3 | 8 | 9

Zu allen Fleischhauptgängen dürfen Sie eine Beilage wählen (jede weitere 5,50 €):
Pommes Frites | hausgemachte Spätzle | hausgemachter Kartoffelsalat | Bratkartoffeln
Eier | Gluten/Weizen | Milch | Schwefel | 3

Zusätzliche Portion Soße: 2,00 €

DER ÖSCHBERGHOF



ÖVENTHÜTTE

Leichte Küche

Großer Salatteller  16,00 €
Rohkost- und Blattsalate | hausgemachtes Hüttendressing | Bauernbrot
Gluten/Weizen/Roggen | Milch | Schwefel | Sellerie | Senf | 3 | 8

Dazu wahlweise:

Gebackene Austernpilze | Kürbiskerne | eingelegter Kürbis + 8,00 €
Eier | Gluten/ Weizen | Milch | Schwefel | 3

Gebackener Bergkäse mit Paprikarelish + 8,00 €
Eier | Fisch | Gluten/Weizen | Milch | Schwefel | Sellerie | Senf | 3

Aus heimischen Gewässern

Gebratenes heimisches Zanderfilet  25,00 €
Kartoffelmaultasche | Hopfen Buttersoße | gerösteter Blumenkohl
Eier | Fisch | Gluten/Weizen | Milch | Schwefel | Sellerie | 3 | 9

Fleischlos

Vegane Waldpilzstrudel  17,50 €
Pfefferkirschen | glasierte Pastinaken
Gluten/Weizen | Sellerie | 3 | 9


Hausgemachte Tris vom Knödel : Bergkäse | Rote Beete | Spinat 19,00 €
Salzeibutter | Spitzkohlgemüse
Eier | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie | 3 | 9

DER ÖSCHBERGHOF



ÖVENTHÜTTE

Süße Schmankerl

Hausgemachter Kaiserschmarrn ca. 25 Minuten Zubereitungszeit  14,50 €
Zwetschgenröster | Rumrosinen | Mandeln | Vanillesoße
Eier | Gluten/Weizen | Milch | Schalenfrüchte | 3 | 9

Birne Helene - mal anders 12,50 €
Pochierte Birne | Sorbet | Schokoladenschaum | Krokant
Eier | Gluten/Weizen | Milch | Schalenfrüchte | 3 | 8 | 9

Warmer Apfelstrudel 10,50 €
Vanilleeis oder Vanillesoße | Schlagrahm
Eier | Gluten/Weizen | Milch | Schalenfrüchte

Kugel Eis 3,50 €
Schokolade, Vanille oder Erdbeere
Eier | Gluten/Weizen | Milch | Schalenfrüchte

Kugel Sorbet 3,50 €
Zitrone
weiter Sorten auf Nachfrage



Rebowl schafft eine ressourcenschonende Alternative des Take-Aways und hilft uns dabei nachhaltig für einen grünen Fußabdruck zu sorgen.

Rebowl Pfand pro Behälter 5,00 €

Geben Sie bei Ihrem nächsten Besuch einfach Ihren Behälter wieder bei uns ab, oder nutzen Sie eine von über 22.000 Rückgabestellen in ganz Deutschland.