



EVERYTHING **YOU NEED**
Couvert

Wird auf Wunsch eingestellt (pro Person)
Aufstriche / Kräutersalz / Olivenöl / Brotkorb

Will be set up on request (per person)
Spreads / herb salt / olive oil / bread basket

GET THIS **PARTY STARTED**

Starters

SUPPE DES TAGES

Soup of the day

KOREANISCHE GLASNUDEL-SUPPE

Hühnersuppe, Hühnerfleisch, Glasnudeln, Zwiebel, Lauch, Karotten, Thai-Ingwer, Pilze
Chickensoup, chicken, glassnoodles, onions, leek, carrots, thai-ginger, mushrooms

SAISONALER SALAT MIT SAISONALEM DRESSING

Garnelen / *Seasonal salad with seasonal dressing / prawn*
Steakstreifen / *Seasonal salad with seasonal dressing / steak*

KLASSISCHE AUSTERN

Rotweindressing / Schalotten / Schnittlauch / Vinaigrette (pro Stück)
HornOX classic oysters (per piece)
Red wine dressing / shallot / chive / vinaigrette

GEBACKENE AUSTERN

Mit Knoblauch, Zitrone & Petersilie (drei Stück oder sechs Stück)
Baked oysters 3 or 6 pieces with garlic, lemon and parsley

GESCHMOLZENER OFEN-CAMEMBERT

Fondue Style / Baguette / Trüffel (für zwei Personen)
Baked camembert / fondue style / baguette / truffle (from two persons)

KLASSISCHES HIRSCHTATAR AUS HAUSEIGENER JAGD

Butter / Zwiebel / Kapern / Vogersalat / Chilischote / Brotkorb
Classical deer tartar from our hunting grounds
Butter / onions / capers / field salad / chilli pepper / bread basket

HornOX STYLE CHICKEN WINGS (little bit spicy)

Mit Asian Slaw HornOX Style (vier Stück oder acht Stück)
HornOX style chicken wings / asian slaw (four or eight pieces)

HornOX SPEZIALITÄTENPLATTE

Hausgemachte und handverlesene Aufschnitte (pro Person)
Speck, Wildgeräuchertes, marinierter Fisch, Kaminwürzen
Homemade and handpicked cold cuts (per person)
Bacon / smoked venison / marinated fish / smoked sausage

UNBELIEVABLE **MAIN DISHES**

Main Courses

FRIED BUTTERMILK CHICKEN BURGER

In Buttermilch paniertes Hühnerbrust-Burger
Tomaten Chutney / Käse / Speck / Spiegelei / Salat
In butter milk seasoned flour chicken breast burger
Tomato chutney / cheese / bacon / fried egg / salad

CLASSIC HornOX BURGER

180 g / 100% heimischer Rinder Burger
Käse / Zwiebel / Tomaten / Salat / Speck / BBQ Sauce
180 g / 100% local beef burger
cheese / onion / tomato / salad / bacon / BBQ Sauce

HornOXn FETZN NUDELN

Hausgemachte Pasta mit pulled Beef Sugo
Homemade pasta with pulled beef bolognese

SHRIMP FRIED RICE

Eier, Zwiebel, Knoblauch, Paprika, Erbsen, Ingwer, Sojasauce, Fischsauce, Sesamöl
Eggs, onions, garlic, pepper, peas, ginger, soysauce, fishsauce, sesame oil

BURGER

RICE & PASTA

HAVE IT YOUR WAY: WÄHLT EURE SHARING-PLATE NACH WUNSCH

1. Mix and Match Plates

LOCAL WILD CUTS / LOCAL VENSION

Hirschrücken Steak / *Venison loin steak* / 150g
Mufflon Steak / *Mouflon steak*
3 Stk. Hirsch Bratwürstel / *Deer bratwurst*

SAUerei / FROM PORK

Kotelette / *Chop* / 350g

WASSER / WATER

Thunfischsteak / *Tuna steak* / 200g
Fang des Tages / *Catch of the day*
King Size Garnele pro Stk. / *Giant prawn* / ca. 75g
Portion gegrillter Oktopus / *Grilled octopus*



BEEF STEAKS / CUTS

Entrecôte Steak / *Sirloin steak* / 180g
Flank Steak / *Flank steak* / 300g
Fillet Steak / *Fillet steak* / 120g oder 180g

BEEF STEAKS / SUPERSIZED

T-Bone Steak / *T-bone steak* / 500g
Club Steak / *NY strip steak* / 400g (dry aged)
Tomahawk Steak / *Tomahawk steak* / 1 kg (dry aged)
Beef Ribs geschmort / *Slow cooked beef ribs* *
Rib-Eye Steak / *Rib-eye steak* / 300g

GEFLÜGEL / POULTRY

Hühner Spieß / *Chicken skewer*

* Wartezeit 45 Min / about 45 min to wait

ADDED FLAVOURS **TASTES AND BITES**

2. Side Dishes

STANGENBROKKOLI gegrillt

Sprouting broccoli, grilled

MAISKOLBEN

Corn on the cob

BLATTSPINAT in Butter

Buttered spinach

HONIG-THYMIAN KAROTTEN

Honey-thyme carrots

GRILLGEMÜSE

Vegetables, grilled

KIMCHI

Kimchi

ASIAN SLAW HornOX STYLE

Asian slaw HornOX style

KNOBLAUCH FOCACCIA

Garlic Focaccia

AVOCADO POMMES

Avocado fries

HAUSGEMACHTE STEAK POMMES

Homemade triple cooked chips

PARMESAN TRÜFFEL FRIES

Parmesan truffle fries

ZWIEBELRINGE

Onion rings

FARFALLE Spinat, Champignons, Parmesan

Farfalle with spinach, mushrooms, parmesan

ZOODLES (Zucchini-Nudeln)

Zucchini-noodles

HITTING THE **MUNCHIES**

3. Sauces

BERNAISE

Bernaise sauce

PFEFFER SAUCE

Pepper sauce

CHIMICHURR

Chimichurri

TRÜFFEL MAYO

Truffle mayo

KRÄUTERBUTTER

Herb butter

KNOBLAUCH JOGHURT

Garlic yogurt sauce

HornOX STEAK SAUCE

Steak sauce

TERIYAKI SAUCE

HOMEMADE

IT'S A SWEET **SWEET LIFE**

Dessert

WARMER SCHOKO KUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN

Warm chocolate mini-cake with liquid center

DREI SORBET VARIATIONEN

3 Sorbet Variations

CREME BRÛLÉE

Crème Brûlée

EINS, ZWEI, DRY.
GUT ABGEHANGEN UND
STARK VEREDELT.

Guate Viecherei.

Ein langsames heranwachsen, Kräuter und grüne Weiden, die Chance zu Kalben - nichts füllt das Fleisch einer Milchkuh mehr mit Geschmack als ein erfülltes Leben.

Hier wird der Reifeprozess fortgesetzt, langsam und trocken reift und entwickelt sich einen neue Aromenwelt und sorgt für einzigartigen Geschmack und Genuss.



HORN/OX