



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

TOM KHA GAI (bisschen scharf)

Fischsuppe, Garnelen, Limette, Pilze, Ingwer, Chili, Koriander, Sojasauce, Lauch
Fish soup, shrimp, lime, mushrooms, ginger, chili, coriander, soy sauce, leek

KOREANISCHE GLASNUDEL-SUPPE

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

CAESER SALAD

Garnelen / *prawn*
Steakstreifen / *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 / chili 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, Brot
Homemade and handpicked cold cuts (per person)
Bacon / smoked venison / marinated fish / smoked sausage, bread

UNBELIEVABLE **MAIN DISHES**

Main Courses

FRIED BUTTERMILK CHICKEN BURGER

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

CLASSIC **HornOX** BURGER

180 g / 100% heimischer Rinder Burger mit Pommes
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 sauce

SHRIMP FRIED RICE

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

RINDFLEISCH RAMEN

Rind, Eiernudeln, Ei, Lauch, Karotten, Ingwer, Pack Choy, Limetten, Zitronengras
Beef, egg noodles, egg, spring onion, carrots, pack choi, ginger, lemongras

GEBRATENE NUDEL BOWL

mit asiatischem Rindfleisch
Fried noodle bowl with Asian-style beef

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* / 150 g
3 Stk. Hirsch Bratwürstel / *Deer bratwurst*

SAUerei / **FROM PORK**

vom Fritz Freilandschwein
Kotelette / *Chop* / 350g

WASSER / **WATER**

Thunfischsteak / *Tuna teak* / 200g
Fang des Tages / *Catch of the day*
Piri Piri Garnelen-Pfanne / *Piri Piri Shrimp pan*
Chilli / Knoblauch / Öl / Petersilie / Knoblauch Baguette
Chilli / garlic / oil / parsley / garlic baguette
Portion gegrillter Oktopus / *Grilled octopus*



BEEF STEAKS / **CUTS**

Flank Steak / *Flank steak* / 300g
Fillet Steak / *Fillet steak* / 120g oder 200g
Beef Ribs geschmort / *Slow cooked beef ribs*

BEEF STEAKS / **CUSTOM STYLE**

Preis pro 100 g je nach Wunschgröße und Vorstellung
Price per 100 g depending on desired size and pre-order
T-Bone Steak / *T-bone steak* / 100g
Club Steak / *NY strip steak* / 100g (dry aged)
Tomahawk Steak / *Tomahawk steak* / 100g (dry aged)
Rib-Eye Steak / *Rib-eye steak* / 100g
Entrecôte Steak / *Sirloin steak* / 100g

GEFLÜGEL / **POULTRY**

Hühner Spieß / *Chicken skewer*

ADDED FLAVOURS **TASTES AND BITES**

2. Side Dishes

STANGENBROKKOLI gegrillt

Sprouting broccoli, grilled

MAISKOLBEN

Corn on the cob

BLATTSPINAT in Butter

Buttered spinach

SPECK-BOHNEN

Bacon beans

GRILLGEMÜSE

Vegetables, grilled

KIMCHI

Kimchi

ASIAN SLAW **HornOX** STYLE

Asian slaw HornOX style

KNOBLAUCH BAGUETTE

Garlic Baguette

AVOCADO POMMES

Avocado fries

HAUSGEMACHTE STEAK POMMES

Homemade triple cooked chips

PARMESAN TRÜFFEL FRIES

Parmesan truffle fries

ZWIEBELRINGE

Onion rings

GEBACKENE PARMESAN ZUCCHINI

Zucchini

SÜSSKARTOFFEL POMMES

Sweet Potatoo fries

HITTING THE **MUNCHIES**

3. Sauces

BERNAISE

Bernaise sauce

PFEFFER SAUCE

Pepper sauce

CHIMICHURRI

Chimichurri

TRÜFFEL MAYO

Truffle mayo

KRÄUTERBUTTER

Herb butter

SAUERRAHM / ZWIEBEL / SPECK

Sour cream / Onion / Bacon

HornOX STEAK SAUCE

SWEET CHILLI

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

TIRAMISU

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

Guat 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