



Lieblingsgerichte und Lieblingsplätze

Wer gut isst und trinkt hat zwar noch keinen perfekten Urlaubstag, aber so wirklich viel fehlt nicht mehr. Passender weise betonen wir gerade hier ein Gasthaus zu sein und alles dreht sich um Lieblingsgerichte und Lieblingsplätze, jeweils neue und alte. Essen muss geschmackvoll sein, aber für uns sind die Zeiten Geschichte, in denen sich der Oberkellner vornehmer als seine Gäste in den polierten Lackschuhen spiegelt. Unser DELI begeistert Sie den ganzen Tag mit Lieblingsgerichten, egal wann und egal wo Sie wollen, schließlich haben Sie Urlaub können in den Tag hineinleben wie es Ihnen passt, bis eben der Magen knurrt.

Fine Dining am Abend inszenieren wir als Bandbreite von Haut Cuisine bis Hausmannskost. Wir nennen das ein Restaurant im Restaurant Konzept. Das „OX“ spielt mit seiner NEO Kitchen genauso auf die Geschichte des Hauses an, die als „Ochsen“ begann genau wie das „1608“ das noch das Gründungsjahr als Themenrestaurant dazugibt. Wir haben wunderschöne Restauranträume in denen jeder seinen Lieblingsplatz findet. Wir pflegen die Verbindung von Tradition und Moderne, denn egal wo Sie Platz nehmen, können Sie aus allen Restaurants jedes Gericht bestellen. Geschmäcker dürfen bei uns verschieden sein, sowohl im Ambiente, wie auch auf dem Teller.

DELI

täglich 12.00 – 21.00

Restaurants

Dienstag – Samstag 18.00 – 21.00





Das Restaurant 1608 ist nicht weniger als eine Hommage an die badische Küche. Mit alten überlieferten Rezepten verneigen wir uns vor der Hausmannskost und adeln regionale Klassiker mit der Verwendung hochwertiger Zutaten. 1608 steht aber auch für das Gründungsjahr des Wehrle und diese Tradition verpflichtet zu ehrlichen herrlichen Gerichten. Napoleon und Hemmingway können nicht irren, hier schmeckt es einfach aber raffiniert.

Allein Spätzle sind eine Philosophie für sich und auch wir mischen unser Mehl nach geheimen Hausrezept. Bei aller Geheimnistuerei können wir aber verraten, dass unsere Senfsauce zum Schäufele bereits Fans hat die extra für dieses Gericht anreisen.

Ganz neumodisch gibt es auch im 1608 ein „Signature Dish“, nämlich das „G`röstel“. Das sind Ochsenfetzen, karamelisiert mit hausmacher Leberwurst vom Metzger Mei und untergehobenen Bratkartoffeln. Da müssen wir die Warnung aussprechen, das solche Gerichte süchtig machen können (sollen).

Zwischen Rostbraten und Forelle Hemingway, so zubereitet wie Er sie als Stammgast des Wehrle damals gegessen hat fällt die Wahl nicht leicht, und das muss sie auch nicht. Alleine die Speisekarte des 1608 ist ein Grund seinen Urlaub für einige Gerichte zu verlängern.



Wir getrauen uns eine Küche ohne Regeln, erlaubt ist alles was schmeckt. Der belesene Genießer weiß, die französische Küche zählt neben der Italienischen, der Türkischen, der Arabischen, der Indischen und der Chinesischen Küche zu den klassischen Küchen der Welt. Food Trends kommen aus New York oder Tokio. Bei uns kommt schon mal alles gleichzeitig auf den Teller – und das ist gut so.

Manuel Tiscaris Küche vergleichen wir mit dem ziehen von Losen, aber jede Bestellung wird ein Hauptgewinn, hier kocht Personality vor der Einordnung in Schubladen. OX ist eine heitere neue Küche, die Ideen so jung wie der Koch selbst, aber so fein und aufwändig gekocht wie von einem alten Hasen.

Wäre Manuel ein angepasster Typ, wüssten wir selbst gar nicht so genau, wo wir seine Küche einordnen sollten, wir sind nicht einfach ein Gourmet Restaurant, uns stört nicht einmal, wenn an einem Tisch gleichzeitig die kulinarischen Sterne vom Himmel geholt werden während jemand anderer Käsespätzle bestellt – jedem das Seine. Sind wir Haut Cuisine, oder eher Cross Over? Experimentiell sind wir auf jeden Fall, aber wir spielen nicht mit Lebensmitteln. Nouvelle Cuisine sind wir auch so ein bisschen aber halt nicht so im klassischen Sinn.

Deshalb sind wir einfach das OX. Come In and let your Day begin.



Vorspeise

ZIEGENKÄSE AN ZWIEBELKUCHEN 8,50 €

Ziegenkäse | Zwiebelkuchen | Wildkräutersalat

KARTOFFELSUPPE 6,00 €

Schwarz- oder Bauernbratwurst

Fleisch

ROSTBRATEN 19,50 €

Bratkartoffeln | Speckbohnen

BADISCHES FILETPFÄNNLE 16,50 €

Schweinefilet | Champignons | Spätzle

SCHÄUFELE 14,50 €

Sauerkraut | Schupfnudeln | grobe Senfsoße

GRÖSTEL 16,50 €

Rinderhüfte | Bratkartoffeln | karamellisierte Leberwurst

Neumodisch „Signature Dish“ genannt, ist dieses Pfannengericht Wehrle Küchengeschichte in Reinkultur. Beste Produkte die in Einfachheit raffiniert werden.



Vegetarisch

KÄSESPÄTZLE

9,00 €

Spätzle | Bergkäse | Röstzwiebeln

SCHUPFNUDELN

9,00 €

Schupfnudeln | Rahmwirsing

Fisch

FORELLE HEMMINGWAY

22,00 €

Frisch verheiratet, 23 Jahre jung und gänzlich unbekannt, lebte Ernest Hemmingway 1923 in Paris. Es war ein heißer Sommer, Paris war heiß und stickig – da entschloss sich das Paar, eine Reise in den Schwarzwald zu machen. Durch die hohe Inflation in Deutschland war das Leben für sie als Amerikaner ausgesprochen preisgünstig. Das junge Paar konnte es sich deshalb leisten, in Triberg im ersten Haus am Platze abzusteigen, dem zentral gelegenen Parkhotel Wehrle. Hemmingway fand großen Gefallen am Angeln und kaufte sich auch einen Angelschein in Triberg. In Briefen an seine Familie schrieb er jedoch, dass Ihn die Bauern mit Mistgabeln von Ihren Bächen vertrieben. Da er aber nicht auf seine geliebte Forelle verzichten wollte und schnell ein Freund des Hauses wurde, hat man Ihm kurzum sein Lieblingsgericht ganz eigenen mit dem besten aus „Germany“, wie er sagte, auf den Tisch gebracht, Forelle gefüllt mit Sauerkraut und Schwarzwälder Schinken.

Dessert

APFELKÜCHLE

6,50 €

Vanillesauce | Walnusseis



Vorspeise

SCHNECKENSUPPE 10,00€

Naan-Brot | Lotusblütenkerne | Cantaloupemelone

RINDERZUNGE 15,50€

Lauwarm | Perlgraupensalat | Mango | Kalamataolive | Baba Ganoush | rosa Pfeffer

Fleisch

OX-BACKE 29,00€

Ochsenbacke | Ochsenchwanzpraline | Pflaumenknödel | Petersilienwurzel

Orientalische Karotten-Minzcreme

HASENPFEFFER 39,00€

Hasenrücken | Gänseleber-Lolli | Birne-Szechuanmuffin | Selleriecreme |

Ganache | Quinoa

MAULTASCHE BADISCH ALL IN 14,00€

Zwiebel-Weißweinsuppe | Schäufole | Rahmsauerkraut | Cranberries

COQ AU VIN 19,00€

Süßkartoffel | Champignons | Estragon Panna Cotta | Perlzwiebel-Apfelragout



Fisch

SIGNATURE KÄSESPÄTZLE OX STYLE

25,00€

Schwarze Spätzle | Pulpo | Foume d`Ambert | Granatapfel

FORELLE FOUR SEASON

29,00€

„Blau“ | gebläut | Safrankrokette | Brandat-Dim Sum | Schwarzer Reis | Essiggurken

Dessert

FLÄDLESUPPE

9,00€

Himbeer-Sherryessenz | Minzflädle | Kefir-Limettensorbet

MISCHWALD

12,50€

Tannenhonigparfait | Quittensorbet | Selleriezapfen | Matcha

Das Wehrle Menü

„so schmeckt der Schwarzwald“



Spanferkel Carpaccio

mit unserem hausmacher Radieschen Dressing

—

Schaumsüppchen von der Schwarzwaldforelle

Obst von heimischen Streuobstwiesen

—

„Unser Bester“ Spätburgunder Rotweinbraten

Spätzle mit eigenem Pesto von regionalen Kräutern und Rosenkohl

—

Badischer Cheesecake

4 Gang Menü

36,00 €

Gerne können Sie unsere Gänge auch einzeln bestellen, sprechen Sie Ihren Gastgeber an.