

...ankommen und sich wohlfühlen

Gasthof - Hotel



Zum Ochsen

Tradition verpflichtet!

So führen wir seit 1768 bereits in zehnter Generation, unseren Familienbetrieb.

*Verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit feinen schwäbischen Gerichten,
frischen Erzeugnissen in bester Produktqualität aus der Region.*

*Genießen Sie traditionelle Rezepte, die unsere Heimat,
die schwäbische Alb, widerspiegeln.*



Unsere Aperitif Empfehlung für Sie



„Sweet Oxxly“

heißt unsere neue Hausmarke aus teilvergorenem schwäbischem Wiesenobst.

Hergestellt aus handverlesenen Wiesenäpfel und Weinbirnen
mit nussigen und wiesenkräutrigen Anklängen.

Spüren Sie die schwäbische Lebensfreude bereits beim ersten Duft im Glas!



Sweet Oxxly on the Rocks

0,2l

6,80

unsere Hausmarke aus feinstem Wiesenobst Cider serviert mit Birne und frischer Minze

Alle Preise verstehen sich in Euro incl. Steuer und Bedienung

Für Informationen zur Allergenen Kennzeichnung wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter



Kulinarische Spezialitäten

Vorab etwas Besonderes...

Kartoffel Meerrettichsuppe aus eigenem Kartoffelanbau

mit Rote Bete- Walnuss- Pesto und Frühlingslauch

Vegan

6,40

Wintergrün

Vegan

Gebackenen Avocado und Steinchampignons an winterlichen Blattsalaten mit Radieschen, Sprossen, Kürbiskernen und Orangenmayonnaise

8,40

Leckere Steaks vom Grill



Rumpsteak vom Weiderind (ca. 200g)

mit gegrillten Gewürzmöhren und Orangenmayonnaise

20,60

Das traditionelle Holzfällersteak (250g)

mit geschmelzten Zwiebeln und Spiegelei

12,20

Ochsenwirt´s Steak Teller

Verschiedene Steaks vom Albrind, Landschwein und Landhahn mit buntem Gemüse vom Markt, Rahmchampignons und Kräuterbutter

19,80

Wählen Sie Ihre passende Beilage:

°Pommes Frites, °Kroketten, °Bratkartoffeln oder °Wilden Kartoffeln

je 4,30

°Käsespätzle mit Röstzwiebeln

6,40

Burgerlove

The one and only Ochs Burger

200g mega saftiger Burger im Homemade-Bun mit weißer BBQ-Sauce und Tomatenrelish, Gartengurken, Roten Zwiebeln und knackigem Kopfsalat

11,90

Veggie Burger

Vegan

Green Heroes Veggi Burger im Homemade- Bun mit Sesam-Dip, Rote Bete Humus, frischer Gartengurke und knackigem Kopfsalat

11,90

Wählen Sie Ihre passende Beilage:

°Pommes Frites, °Kroketten oder °Wilde Kartoffeln

je 4,30

°Süßkartoffel Pommes

5,30





Vorspeisen & Suppen

Gemischter Salat

hausgemachter Kartoffelsalat, gemischte Blatt- und Rohkostsalate mit Hausdressing verfeinert

5,40

Schwäbisches Versucherle

Maultäschle mit geschmelzten Zwiebeln, dazu ein Löffel schwäbischer Kartoffelsalat

8,60

Schwäbische Flädlesuppe

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Schnittlauch

5,10



Das grüne Hauptgericht

Unser Haussalat, panierte Hähnchenbruststreifen mit saisonalem Chutney

gemischte Blatt- und Rohkostsalate mit Estragon Dressing verfeinert

14,60

Winterliche Falafel Bowl

Vegan

Marinierte bunte Linsen, gebackener Blumenkohl, Aceto-Wildheidelbeeren, Sprossen, karamellierte Kürbiskerne, Rote Bete-Kichererbsen Creme, frittierte Kichererbsen, gerösteter Sesam-Dip und winterliche Blattsalate

14,80

Ochsen Klassiker

gegrillte Putenbruststreifen mit Pommes Frites, Knoblauchdip und Salatarrangement

13,50

Vegetarische und Vegane Leckereien

Schwäbische Käsespätzle

mit zweierlei Zwiebeln, würzigem Bergkäse und lauwarmem Zwetschgenwasser

11,20

Süßkartoffelgnocchi

Vegan

mit Blattspinat, gegrillten Möhren, eingelegten Wildheidelbeeren und Mandel Pesto

15,60

Aus der „Wilden“ Küche

Wilderer Pfännle, was unseren heimischen Jägern vor die Flinte springt

Sous vide gegarter Rücken und feines Ragout sowie hausgemachte Maultasche vom heimischen Wild mit selbstgemachten Haselnuss-Spätzle und Aceto Wildheidelbeeren

25,10





aus Oma's Bratenküche

Sauerbraten vom Weiderind mit Birnen-Kürbis Chutney und hausgemachten Spätzle	14,70
24 Stunden Sous Vide gegarter und hausgeraucher Kassler Bauch mit kleinem Leberwürstle auf Riesling-Sauerkraut mit Petersilienkartoffeln	14,70

Fangfrisch auf den Tisch

Filet vom Fjordlachs in der Parmesankruste auf Tomaten Linguine mit Babyspinat, Basilikum Pesto und gerösteten Walnüssen	22,40
--	-------

Unsere Ochsen Klassiker

Rahmschnitzel vom Landschwein mit frischen Rahm-Champignons und hausgemachten Spätzle	14,20
Schwabentöpfele nach Art des Hauses Schweinemedallions und selbstgemachte schwäbische Maultasche mit hausgemachten Spätzle	18,10
Rostbraten vom Weiderind (ca.200g) auf Marktgemüse mit zweierlei Zwiebeln und hausgemachten Spätzle	24,90
Schweineschnitzel nach „Wiener Art“ in der Pankokruste gebacken dazu Pommes Frites	14,20
Cordon Bleu vom Landschwein gefüllt mit hausgerauchtem Schinken und Bergkäse dazu Pommes frites	19,60
Hausgemachte Maultaschen mit gemischtem Salat gefüllt mit Schwein- und Kalbfleisch, frischen Kräutern, Spinat und feinen Gewürzen	
- mit Zwiebeln geschmelzt	15,40
- geröstet mit Ei	15,40

... zum süßen Abschluss

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Blutorangen Sorbet und Schokoladen Kardamom Soße	6,80
--	------



...wie wäre es mit einem schwäbischen Vesperle



1 Paar Bratwurst mit gemischtem Salat und Bauernbrot	11,80
Toast Hawaii belegt mit Schinken und Ananas mit Käse gratiniert	10,80
Gegrillter Fleischkäse mit gemischtem Salat und Bauernbrot	11,80
Drei Spiegeleier mit Röstkartoffeln aus eigenem Anbau und gemischtem Salat	12,30
„Saure Kutteln“ das traditionelle Marktessen der Schwaben	
- mit Bauernbrot	9,60
- mit Röstkartoffeln aus eigenem Anbau	12,90
Hausgemachte Tellersülze (saisonabhängig) belegt mit Schweinebraten, Essiggurken, Tomate, Ei und Zwiebeln	
- mit Bauernbrot	10,00
- mit Röstkartoffeln aus eigenem Anbau	13,30
Wurstsalat mit Essiggurken, Zwiebeln und Bauernbrot	9,70
Schweizer Wurstsalat mit Käse, Essiggurken, Zwiebeln und Bauernbrot	9,70
Albvereins Wurstsalat mit Schwarzwurst, Essiggurken, Zwiebeln, Käse und Bauernbrot	9,70





...wie wäre es mit einem schwäbischen Vesperle



Saurer Schwarzenmagen

mit Essiggurken, Zwiebeln und Bauernbrot

9,50

Käseplatte

verschiedene Käsesorten mit Butter und Bauernbrot

10,10

„Ochsenplatte“

Wurst,- Rauchfleisch, -Käseaufschnitt mit Butter und Bauernbrot



10,70

Rauchfleischplatte

im Buchenrauch hausgerauchtes gemischtes Rauchfleisch mit Butter und Bauernbrot

10,70

Maultaschen to GO



*Man nehme einen großen Brocken Tradition,
mischt diesen mit ein wenig Erfahrung,
glaubt daran den lieben Herrgott auch am
Karfreitag bescheißen zu dürfen
und fertig sind unsere „Herrgottsbscheiserle“.
Welche die schwäbische Herzlichkeit in vollem Munde widerspiegeln.*

Nehmen Sie unsere schwäbischen Maultaschen einfach bequem, vakuumverpackt
und tiefgefroren mit nach Hause.

Pro Stück € 1,80