

Begleiten Sie Ihre Speisen mit einem Tropfen  
aus unserem Weinkeller.  
Unsere ausgewählten Winzer mit preisgekrönten Weinen  
halten Ihr Versprechen!



### Weißweine

Riesling Goldkapsel, trocken	0,75l	13,00
Weingut Wöhrwag, VDP, Untertürkheim		
Seehas, trocken	0,75l	10,00
Weingut Aufricht, Meersburg / Bodensee		

### Roséweine

Rosé Cuvée, trocken	0,75l	10,00
Weingut Wöhrwag, VDP, Untertürkheim		
Seegucker, trocken	0,75l	10,00
Weingut Aufricht, Meersburg / Bodensee		

### Rotweine

Metzinger Cuvée M 1, trocken	0,75l	9,00
WG Metzingen - Neuhausen		
Riff Rosso Cuvée	0,75l	11,00
Weingut Lageder, Südtirol		



Gasthof - Hotel

**Zum Ochsen**

Gasthof – Hotel zum Ochsen GmbH  
Familie Deschenhalm

Blaubeurer Straße 14 | 89180 Berghülen

Tel +49 7344-9609 0 | Fax +49 7344-9609 60

[info@ochsen-berghuelen.de](mailto:info@ochsen-berghuelen.de) | [www.ochsen-berghuelen.de](http://www.ochsen-berghuelen.de)

Akzeptierte Zahlungsbedingungen: Bar, EC-Karte  
Alle Preise sind in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

## Zuhause genießen



Liebe Gäste,

genießen Sie unsere schwäbische Küche  
bequem Zuhause in Ihren eigenen 4 Wänden.

Unsere Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag  
von 17:30 – 21:00 Uhr

Sonntag  
von 11:30 Uhr – 14:00 Uhr  
und 17:30 Uhr – 21:00 Uhr

*... ankommen und sich wohlfühlen*

Gasthof - Hotel  
**Zum Ochsen**



## Salate und mehr...

- Gemischter Beilagensalat** 5,40  
gemischte Blatt- und Rohkostsalate mit unserem Hausdressing verfeinert
- Haussalat mit panierten Hähnchenbruststreifen** 14,60  
gemischte Blatt- und Rohkostsalate mit Estragon Dressing verfeinert



## Die Kleinigkeit für zwischendurch

- Ochsen Klassiker** 13,50  
gegrillte Putenbruststreifen mit Pommes Frites, Knoblauchdip und Salatarrangement

## Burger Love

- The one and only Ochs Burger** 11,90  
200g mega saftiger Burger im Homemade-Bun mit weißer BBQ-Sauce, Tomatenrelish, Gartengurken, Rote Zwiebeln und knackigem Kopfsalat



- Veggie Burger** 11,90  
Green Heroes Veggi Burger im Homemade- Bun mit Sesam-Dip, Rote Bete Humus, frischer Gartengurke und knackigem Kopfsalat

- Wählen Sie Ihre passende Beilage:  
° Pommes Frites, ° Kroketten oder ° Wilde Kartoffeln je 4,30  
° Süßkartoffel Pommes 5,30

## Vegetarische & vegane Leckereien

- Süßkartoffelgnocchi** <sup>Vegan</sup> 14,10  
mit Blattspinat, gegrillten Möhren, eingelegten Wildheidelbeeren und Mandel Pesto

- Schwäbische Käsespätzle** 11,20  
mit zweierlei Zwiebeln und würzigem Bergkäse



## Hauptspeisen

- Rahmschnitzel vom Landschwein mit Rahm-Champignons und hausgemachten Spätzle** 14,20

- Schweineschnitzel nach „Wiener Art“** 14,20  
in der Pankokruste gebacken mit Pommes Frites



- Cordon Bleu vom Landschwein** 19,60  
gefüllt mit hausgerauchtem Schinken und Bergkäse mit Pommes Frites

- Rostbraten vom Weiderind (ca.200g)** 24,90  
mit zweierlei Zwiebeln und hausgemachten Spätzle

- Hausgemachte Maultaschen mit gemischtem Salat**  
gefüllt mit Schwein- und Kalbfleisch, frischen Kräutern und Spinat  
- mit Zwiebeln geschmelzt 15,40

- Sauerbraten vom Weiderind** 14,70  
mit Birnen-Kürbis Chutney und hausgemachten Spätzle

## Fangfrisch auf den Tisch

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

## Vesper

- Wurstsalat** 9,70  
Essiggurken, Zwiebeln und Bauernbrot

- Schweizer Wurstsalat** 9,70  
mit Käse, Essiggurken, Zwiebeln und Bauernbrot

- Albvereins Wurstsalat** 9,70  
mit Schwarzwurst, Käse, Essiggurken, Zwiebeln und Bauernbrot

