

...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...

Spargelcremesuppe

mit Bärlauch Pesto und gerösteten Brotwürfeln

6,10

Gegrillter grüner Spargel

lauwarm mariniert mit Bärlauchmayonnaise, Hühnerei und gerösteten Nüssen an Frühlingsalaten

6,80

Leckere Steaks vom Grill

Rumpsteak vom Weiderind (ca. 200g)

mit gegrilltem grünem Spargel und Bärlauchmayonnaise

20,60

Das traditionelle Holzfällersteak (250g)

mit geschmelzten Zwiebeln und Spiegelei

12,20

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, Rote Zwiebeln und knackigem Kopfsalat

11,90

Veggie Burger

Crunchy (NO-) Chicken Hawaii Burger im Homemade Burger Bun mit gegrillter Ananas, Mango-Chili-Mayo, Avocado-creme, Gartengurke und knackigem Kopfsalat

11,90

Wählen Sie Ihre passende Beilage:

°Pommes Frites, °Kroketten oder °Wilde Kartoffeln

je 4,30





**Ein Stück
Schwäbische
Alb!**

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

Ochsen Klassiker

gegrillte Putenbruststreifen mit Pommes Frites, Knoblauchdip und Salatarrangement

13,00

Unser Haussalat, panierte Hähnchenbruststreifen mit saisonalem Chutney

gemischte Blatt- und Rohkostsalate mit Estragon Dressing verfeinert

14,60

Frühlings Bowl ^{Vegan}

gebackener Blumenkohl, marinierte bunte Linsen, Avocadocreme und eingelegte Mango an Frühlingsсалaten mit Mango Vinaigrette, Getreidepops und Granatapfelkernen

13,80



aus Oma's Bratenküche

Sauerbraten vom Weiderind

mit Johannisbeer-Apfel Chutney und hausgemachten Spätzle

14,70

Rahmbraten vom Milchkalb

mit Frühlingslauch, grünem Pfeffer und getrockneten Tomaten dazu Bärlauch Semmelknödel

16,60

Fangfrisch auf den Tisch

Buntbarsch in der Knusperpanade

mit Walnüssen und Kräutern, Mango-Chili-Mayo und Süßkartoffel- Pommes

20,70



...ankommen und sich wohlfühlen

Schwaben Küche genießen

Ochsenwirt´s Pfännle, das Beste aus dem Ländle	17,10
<ul style="list-style-type: none">- hausgemachte Maultasche mit Kartoffelsalat- Käsespätzle mit zweierlei Zwiebeln- feine Alblinsen mit Saitenwürstle und gegrilltem Speck	

Unsere Ochsen Klassiker

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



Schwabentöpfe nach Art des Hauses	18,10
Schweinemedallions und selbstgemachte schwäbische Maultasche mit hausgemachten Spätzle	

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

Schweineschnitzel nach „Wiener Art“	14,20
in der Pankokruste gebacken dazu Pommes Frites	



Cordon Bleu vom Landschwein	19,60
gefüllt mit hausgerauchtem Schinken und Bergkäse dazu Pommes frites	

Hausgemachte Maultaschen mit gemischtem Salat	15,40
gefüllt mit Schwein- und Kalbfleisch, frischen Kräutern, Spinat und feinen Gewürzen	
<ul style="list-style-type: none">- mit Zwiebeln geschmelzt- geröstet mit Ei	15,40

Vegetarische und Vegane Leckereien

Schwäbische Käsespätzle	11,20
mit zweierlei Zwiebeln, würzigem Bergkäse und lauwarmem Zwetschgenwasser	

Penne Primavera 	13,80
mit grünem Spargel, Kirschtomaten, Radieschen, Basilikum und Walnuss- Kräuter- Pesto	

Hausgemachte Bärlauch Maultaschen 	16,40
mit gegrilltem grünem Spargel, Tomaten Sugo und Kirschtomaten	





...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