

...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

7,20

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...

Cremesuppe vom weißen Stangenspargel ^{Vegan} mit Pesto von gerösteten Mandeln und Basilikum	7,80
Spargel Tartelette gratiniert mit Sauce Hollandaise und Parmesan dazu Bärlauch-Mayonnaise, Frühlingsalat, bunte Kirschtomaten und geröstete Sonnenblumenkerne	11,60

Leckere Steaks vom Grill



Rumpsteak vom Weiderind (ca. 200g) mit gegrilltem grünem Spargel und hausgemachter Bärlauch-Mayonnaise	21,60
Das traditionelle Holzfällersteak (250g) mit geschmelzten Zwiebeln und Spiegelei	12,80
Wählen Sie Ihre passende Beilage: °Pommes Frites, °Kroketten, °Bratkartoffeln oder °Wilde Kartoffeln	je 4,50
°Käsespätzle mit Röstzwiebeln	6,70

Burgerlove


The one and only Ochs Burger 200g mega saftiger Burger im Homemade-Bun mit BBQ-Sauce und hausgemachtem Gewürzketchup, Gartengurken, Roten Zwiebeln und knackigem Kopfsalat	12,90
Veggie Burger ^{Vegan} Green Heroes Veggie Burger im Homemade- Bun mit hausgemachtem Gewürzketchup, Bärlauch-Mayonnaise, Gartengurke, roten Zwiebeln und knackigem Kopfsalat	12,90
Wählen Sie Ihre passende Beilage: °Pommes Frites, °Kroketten oder °Wilde Kartoffeln	je 4,50
°Süßkartoffel Pommes	5,50






Ein Stück
Schwäbische
Alb!


Vorspeisen & Suppen

Gemischter Salat hausgemachter Kartoffelsalat, gemischte Blatt- und Rohkostsalate mit Hausdressing verfeinert		5,70
Schwäbisches Versucherle Maultäschle mit geschmelzten Zwiebeln, dazu ein Löffel schwäbischer Kartoffelsalat		8,90
Schwäbische Flädlesuppe Rinderkraftbrühe mit Flädle und Schnittlauch		5,40

Das grüne Hauptgericht

Unser Haussalat, panierte Hähnchenbruststreifen mit saisonalem Chutney gemischte Blatt- und Rohkostsalate mit Estragon Dressing verfeinert		15,40
Frühlingsbowl <i>Vegan</i> marinierte bunte Quinoa und Hummus mit getrockneter Tomate und Basilikum, dazu Kirschtomaten, gebackene Gemüsesticks, Radieschen, Cashewkerne, Basilikum-Pesto, eingelegte getrocknete Aprikosen und Frühlingsalate		16,20
Ochsen Klassiker gegrillte Putenbruststreifen mit Pommes Frites, Knoblauchdip und Salatarrangement		14,40

Vegetarische und Vegane Leckereien

Schwäbische Käsespätzle mit zweierlei Zwiebeln, würzigem Bergkäse und lauwarmem Zwetschgenwasser		11,80
Hausgemachte Bärlauch Käsespätzle mit getrockneten Tomaten, würzigem Bergkäse, Bärlauch Pesto und gegrilltem grünem Spargel		15,20
Feine Bandnudeln <i>Vegan</i> mit Ragout von weißem Spargel, getrockneten Tomaten und Bärlauch dazu gegrillter grüner Spargel und Cashew Kern-Schmelze		16,10



aus Oma's schwäbischer Küche

Sauerbraten vom Weiderind 17,60
mit Johannisbeer-Chutney und hausgemachten Spätzle

Braten vom schwäbischen Landschwein 17,40
in Bärlauchrahmsoße mit glasiertem weißem Stangenspargel und Kartoffelröstinchen

Fangfrisch auf den Tisch

Filet vom norwegischen Fjordlachs 23,80
auf Spargel-Triangoli mit Kirschtomaten, Radieschen, weißem Spargel und frischem Kerbel

Unsere Ochsen Klassiker

Rahmschnitzel vom Landschwein 15,20
mit frischen Rahm-Champignons und hausgemachten Spätzle

Schwabentöpfele nach Art des Hauses 19,10
Schweinemedallions und selbstgemachte schwäbische Maultasche mit hausgemachten Spätzle

Rostbraten vom Weiderind (ca.200g) 26,20
auf Marktgemüse mit zweierlei Zwiebeln und hausgemachten Spätzle

Schweineschnitzel nach „Wiener Art“ 15,20
in der Pankokruste gebacken dazu Pommes Frites

Cordon Bleu vom Landschwein 20,90
gefüllt mit hausgerauchtem Schinken und Bergkäse dazu Pommes frites

Hausgemachte Maultaschen mit gemischtem Salat
gefüllt mit Schweine- und Kalbfleisch, frischen Kräutern, Spinat und feinen Gewürzen

- mit Zwiebeln geschmelzt 16,20
- geröstet mit Ei 16,20

...wie wäre es mit einem schwäbischen Vesper



1 Paar Bratwurst mit gemischtem Salat und Bauernbrot	12,20
Toast Hawaii belegt mit Schinken und Ananas mit Käse gratiniert	11,80
Gegrillter Fleischkäse mit gemischtem Salat und Bauernbrot	12,20
Drei Spiegeleier mit Röstkartoffeln aus eigenem Anbau und gemischtem Salat	13,30
„Saure Kutteln“ das traditionelle Marktessen der Schwaben	
- mit Bauernbrot	10,10
- mit Röstkartoffeln aus eigenem Anbau	13,60
Hausgemachte Tellersülze (saisonabhängig) belegt mit Schweinebraten, Essiggurken, Tomate, Ei und Zwiebeln	
- mit Bauernbrot	10,50
- mit Röstkartoffeln aus eigenem Anbau	13,90
Wurstsalat mit Essiggurken, Zwiebeln und Bauernbrot	10,20
Schweizer Wurstsalat mit Käse, Essiggurken, Zwiebeln und Bauernbrot	10,20
Albvereins Wurstsalat mit Schwarzwurst, Essiggurken, Zwiebeln, Käse und Bauernbrot	10,20





...wie wäre es mit einem schwäbischen Vesperle



Saurer Schwartenmagen
mit Essiggurken, Zwiebeln und Bauernbrot

10,20

Käseplatte
verschiedene Käsesorten mit Butter und Bauernbrot

10,60

„Ochsenplatte“
Wurst,- Rauchfleisch, -Käseaufschnitt mit Butter und Bauernbrot



11,20

Rauchfleischplatte
im Buchenrauch hausgerauchtes gemischtes Rauchfleisch mit Butter und Bauernbrot

11,20

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 „Herrgottsbscheißerle“.
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