

...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 Erbsen-Cashewkern-Pesto

7,80

Frühlingsgrün

marinierter weißer Spargel mit Radieschen, eingelegtem Rhabarber, frischen Erdbeeren, Basilikum und Büffelmozzarella

10,80

Leckere Steaks vom Grill



Rumpsteak vom Weiderind (ca. 200g)

mit gegrilltem grünem Spargel und Bärlauch Mayonnaise

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, Roten Zwiebeln und knackigem Kopfsalat

11,90

Veggie Burger



Green Heroes Veggi Burger im Homemade- Bun mit Bärlauch Mayo, 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





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

Unser Haussalat, panierte Hähnchenbruststreifen mit saisonalem Chutney

gemischte Blatt- und Rohkostsalate mit Estragon Dressing verfeinert

14,60

Frühlings Bowl

Vegan

Marinierte Bunte Quinoa, eingelegter Rhabarber, frittierte Kichererbsen, Radieschen, Rote Bete Humus, gebackene Avocado, Falafelbällchen und Frühlingsalate

15,40

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

Hausgemachte Bärlauch Käsespätzle

mit getrockneten Tomaten, würzigem Bergkäse, Bärlauchpesto und gegrilltem grünem Spargel

15,20

Bärlauch Nudel-Risotto

Vegan

mit bunten Kirsch-Tomaten, weißem Spargel und gegrilltem grünem Spargel

14,80





aus Oma's Bratenküche

Sauerbraten vom Weiderind **16,20**
mit Johannisbeer-Apfel- Chutney und hausgemachten Spätzle

Braten vom schwäbischen Landschwein **16,20**
in Bärlauch Rahmsoße mit getrockneten Tomaten, glasiertem weißen Spargel und Kartoffelröstinchen

Fangfrisch auf den Tisch

Gegrilltes Filet vom Fjordlachs **22,60**
auf Bärlauch- Raviolini mit Spargelragout und Bärlauchpesto

Unsere Ochsen Klassiker

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

Schwabentöpfele 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
gefüllt mit Schwein- und Kalbfleisch, frischen Kräutern, Spinat und feinen Gewürzen

- mit Zwiebeln geschmelzt **15,40**
- geröstet mit Ei **15,40**



...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