

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 | 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** 13,00
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
Crunchy (NO-) Chicken Hawaii Burger im Homemade Burger Bun mit gegrillter Ananas, Mango-Chili-Mayo, Avocado-creme, Gartengurke und knackigem Kopfsalat

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

Vegetarische & vegane Leckereien

- Tagliolini Spargel** *Vegan* 13,80
feine Bandnudeln mit zweierlei Spargel, getrockneten Tomaten, Bärlauch Pesto und frischen Kräutern

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



- Hausgemachte Semmelknödelschnitte** 16,40
mit Bärlauch, getrockneten Tomaten, Frischkäse auf feinem Spargelragout mit frischen Kräutern

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

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 Johannisbeer-Apfel Chutney und hausgemachten Spätzle

Fangfrisch auf den Tisch

- Filet vom Fjordlachs** 22,10
auf Spargelravioli mit Tomatensugo, Kirschtomaten und gegrilltem grünen Spargel

Vesper

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

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



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