

*...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

#### **Spargelsud** *Vegan*

mit Streifen von Bärlauch Flädle

5,30

#### **Marinierter weißer und grüner Spargel mit Erdbeeren,**

Radieschen und Kerbel an Frühlingsalaten mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse

8,90

### *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, Rote Zwiebeln und knackigem Kopfsalat

11,90

#### **Veggie Burger**

Crunchy (NO-) Chicken Hawaii Burger im Homemade Burger Bun mit gegrillter Ananas, Mango-Chili-Mayo, Avocadocreme, 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*

**Ochs 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*

eingelegerter Spargel, Gurken und Radieschen mit lauwarm marinierten bunten Linsen, an Frühlingsalaten mit Mango Basilikum Vinaigrette und Kokos Chips

13,80

*aus Oma's Bratenküche*

**Sauerbraten vom Weiderind**

mit Johannisbeer-Apfel Chutney und hausgemachten Spätzle

14,70

**Sous vide gegartes Schäufile vom Strohschwein an Trollingersöfle**

mit Kartoffel Erbsen Püree, gepickeltem Spargel, Radieschen und Frühlingslauch

16,60

*Fangfrisch auf den Tisch*

**Filet vom Fjordlachs**

auf Spargelravioli mit Tomatensugo, Kirschtomaten und gegrilltem grünen Spargel

22,10



*...ankommen und sich wohlfühlen*

*Schwaben Küche genießen*

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

*Unsere Ochsen Klassiker*

<b>Rahmschnitzel vom Landschwein</b>	14,20
mit frischen Rahm-Champignons und hausgemachten Spätzle	



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

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

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




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

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



*Vegetarische und Vegane Leckereien*

<b>Schwäbische Käsespätzle</b>	11,20
mit zweierlei Zwiebeln, würzigem Bergkäse und lauwarmem Zwetschgenwasser	

<b>Tagliolini Spargel</b> 	13,80
feine Bandnudeln mit zweierlei Spargel, getrockneten Tomaten, Bärlauch Pesto und frischen Kräutern	

<b>Hausgemachte Semmelknödelschnitte</b>	16,40
mit Bärlauch, getrockneten Tomaten, Frischkäse auf feinem Spargelragout mit frischen Kräutern	





*...wie wäre es mit einem schwäbischen Vesperle*



<b>1 Paar Bratwurst</b> mit gemischtem Salat und Bauernbrot	11,80
<b>Toast Hawaii</b> belegt mit Schinken und Ananas mit Käse gratiniert	10,80
<b>Gegrillter Fleischkäse</b> mit gemischtem Salat und Bauernbrot	11,80
<b>Drei Spiegeleier</b> mit Röstkartoffeln aus eigenem Anbau und gemischtem Salat	12,30
<b>„Saure Kutteln“</b> das traditionelle Marktessen der Schwaben	
- mit Bauernbrot	9,60
- mit Röstkartoffeln aus eigenem Anbau	12,90
<b>Hausgemachte Tellersülze</b> (saisonabhängig) belegt mit Schweinebraten, Essiggurken, Tomate, Ei und Zwiebeln	
- mit Bauernbrot	10,00
- mit Röstkartoffeln aus eigenem Anbau	13,30
<b>Wurstsalat</b> mit Essiggurken, Zwiebeln und Bauernbrot	9,70
<b>Schweizer Wurstsalat</b> mit Käse, Essiggurken, Zwiebeln und Bauernbrot	9,70
<b>Albvereins Wurstsalat</b> 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**