

...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...

Spargelcremesuppe

Vegan

mit Erbsen- Cashewkern-Pesto

8,20

Sommergrün

marinierter weißer Spargel mit Radieschen, frischen Erdbeeren,
Basilikum und gebackener Avokado

11,30



Leckere Steaks vom Grill

Rumpsteak vom Weiderind (ca. 200g)

mit gegrilltem grünem Spargel und 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 °Wilden Kartoffeln

je 4,50

°Käsespätzle mit Röstzwiebeln

6,70

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

12,90

Veggie Burger

Vegan

Green Heroes Veggi Burger im Homemade- Bun mit Auberginen Creme,
Basilikum-Pesto, gegrillter Paprika 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

Mediterrane Sommer Bowl

Baba Ghanoush (Aubergiencreme) und eingelegtes gegrilltes Gemüse mit knusprigen Gemüsessticks, italienischen Riesenbohnen, Basilikumpesto, hausgemachtes Gewürzketchup und gerösteten Walnüssen

16,20

Vegan

Sommerliches Grünzeug

Bunte marinierte Blattsalate mit zweierlei Tomaten, frischen Gartengurken, eingelegtem Fetakäse, Basilikum Pesto und roten Zwiebeln

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

Bärlauch Tagliolini

mit bunten Kirschtomaten, Spargel, Bärlauchpesto und Cashewkern-Brösel

15,60

Vegan





aus Oma's Bratenküche

Sauerbraten vom Weiderind mit Johannisbeer-Apfel- Chutney und hausgemachten Spätzle	17,60
Schmorbraten vom heimischen Reh In Wacholdersoße, mit Aceto- Brombeeren und geschmelzten Semmelknödeln	23,80

Fangfrisch auf den Tisch

Gegrilltes Filet vom Fjordlachs auf Spargelragout mit Kartoffel- Erbsen- Püree und Bärlauchpesto	23,80
--	-------

Unsere Ochsen Klassiker

Rahmschnitzel vom Landschwein mit frischen Rahm-Champignons und hausgemachten Spätzle	15,20
Schwabentöpfele nach Art des Hauses Schweinemedallions und selbstgemachte schwäbische Maultasche, mit hausgemachten Spätzle	19,10
Rostbraten vom Weiderind (ca.200g) auf Marktgemüse mit zweierlei Zwiebeln und hausgemachten Spätzle	26,20
Schweineschnitzel nach „Wiener Art“ in der Pankokruste gebacken dazu Pommes Frites	15,20
Cordon Bleu vom Landschwein gefüllt mit hausgerauchtem Schinken und Bergkäse dazu Pommes frites	20,90
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