

...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 leckere 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  mit hausgemachtem Basilikum- Pesto	7,80
Sommerlicher Spargelsalat marinierter weißer Stangenspargel, mit frischen Erdbeeren, Basilikum und Radieschen an sommerlichen Blattsalaten mit knackigen Radieschensprossen	11,60

Leckere Steaks vom Grill



Rumpsteak vom Weiderind (ca. 200g) mit gegrilltem grünem Spargel und hausgemachter Tomaten-Pfeffer-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  Green Heroes Veggie Burger im Homemade- Bun mit hausgemachtem Gewürzketchup, Tomaten-Pfeffer-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





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

Sommerbowl *Vegan*

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

Wild aus der Region



Wilderer Pfännle

Sous vide gegarter Rücken und feines Ragout sowie hausgemachte Maultasche vom heimischen Reh mit selbstgemachten Haselnussspätzle und Preiselbeer Sahne

26,40

Vegetarische und Vegane Leckereien



Schwäbische Käsespätzle

mit zweierlei Zwiebeln, würzigem Bergkäse und lauwarmem Zwetschgenwasser

11,80

Feine Bandnudeln *Vegan*

mit Ragout von weißem Spargel, getrockneten Tomaten und Radieschen dazu gegrillter grüner Spargel und Orangen – Walnuss Gremolata

16,10

Tortellini Verdura *Vegan*

in Tomatensugo mit Basilikum und mediterranem Gemüse garniert mit Falafel-Bällchen und gerösteter Sesamsauce

16,10



aus Oma's schwäbischer Küche

Sauerbraten vom Weiderind mit Johannisbeer-Chutney und hausgemachten Spätzle	17,60
Sous Vide gegarter Bauch vom schwäbischen Landschwein mit knusprig gegrillter Kruste, auf mariniertem Filderkraut und Beilage Ihrer Wahl	12,90
Wählen Sie Ihre passende Beilage:	
°Hausgemachte Eierspätzle, °Semmelknödel, Bratkartoffeln, °Kartoffelkroketten	je 4,50
°Gemischter Salat	je 5,70

Fangfrisch auf den Tisch

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

Unsere Ochs 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 Vesperle



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