

...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



“Orancello Spritz“

für alle die, die genug vom Aperol haben,
feiner Riesling Sekt vom Schloss Affaltrach
mit Orangenlikör und frischer Minze



Orancello Spritz on the Rocks

Feiner Hausmarke Riesling Sekt mit Orangenlikör und frischer Minze

0,2l

6,80

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 von Pfifferlingen <i>Vegan</i> mit Kartoffel, Majoran und Walnuss- Croutons	6,10
Gebackene Champignons und Hokkaidokürbis vom Grill <i>Vegan</i> mit Trüffelmayonnaise, herblichem Salatbouquet und gerösteten Kürbiskernen	8,40

Leckere Steaks vom Grill

Rumpsteak vom Weiderind (ca. 200g) mit gegrilltem Hokkaido und Sesammayonnaise	20,60
Das traditionelle Holzfällersteak (250g) mit geschmelzten Zwiebeln und Spiegelei	12,20
Oxx Style Spareribs (ca 600g) Rauchig eingelegte Loinribs vom Grill, garniert mit Onion Rings, BBQ- Schwarzbier-Sauce und lauwarm eingelegtem Filderkraut	16,40 €
Wählen Sie Ihre passende Beilage:	
°Pommes Frites, °Kroketten, °Bratkartoffeln oder °Wilden Kartoffeln	je 4,30
°Süßkartoffel Pommes, °gebackene Zwiebel Ringen	5,30
°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 <i>Vegan</i> Green Heroes Veggi Burger im Homemade- Bun mit Tomatenrelish, Trüffelmayonnaise, frischer Gartengurke und knackigem Kopfsalat	11,90
Wählen Sie Ihre passende Beilage:	
°Pommes Frites, °Kroketten oder °Wilde Kartoffeln	je 4,30
°Süßkartoffel Pommes, °gebackene Zwiebel Ringen	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

Herbstliche Falafel Bowl

Vegan

Gegrillter Blumenkohl, rotes mariniertes Filderkraut, eingelegte Brombeeren,
Rote Bete Kichererbsen Creme, gerösteter Sesam-Dip und herbstliche Blattsalate mit Radieschen Sprossen

14,80

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

Feine Bandnudeln

Vegan

mit Blattspinat, Kürbis, Birne und Pesto von gerösteten Walnüssen

14,10

Herbstrolle mit Kürbis und Pfifferlingen

Vegan

auf lauwarm mariniertem Sweet-Chili-Filderkraut mit gerösteten Erdnüssen und Erdnuss-Dip

14,40





aus Oma's Bratenküche

Sauerbraten vom Weiderind

mit Birnen-Kürbis Chutney und hausgemachten Spätzle

14,70

Braten vom heimischen Reh

mit geschmelzten Semmelknödeln und eingelegten Aceto-Brombeeren

22,60



Fangfrisch auf den Tisch

Unser „Fish`n Chips“

mit Buntbarschfilet in Sesamknusper-Panade, Süßkartoffelpommes und Sesammayonnaise

22,40

Unsere Ochsen Klassiker

Rahmschnitzel vom Landschwein

mit frischen Rahm-Champignons und hausgemachten Spätzle

14,20

Schwabentöpfle nach Art des Hauses

Schweinemedallions und selbstgemachte schwäbische Maultasche mit hausgemachten Spätzle

18,10

Rostbraten vom Weiderind (ca.200g)

auf Marktgemüse mit zweierlei Zwiebeln und hausgemachten Spätzle

24,90

Schweineschnitzel nach „Wiener Art“

in der Pankokruste gebacken dazu Pommes Frites

14,20



Cordon Bleu vom Landschwein

gefüllt mit hausgerauchtem Schinken und Bergkäse dazu Pommes frites

19,60

Hausgemachte Maultaschen mit gemischtem Salat

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

- mit Zwiebeln geschmelzt
- geröstet mit Ei

15,40

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