

...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



...ankommen und sich wohlfühlen

Gasthof - Hotel



Zum Ochsen

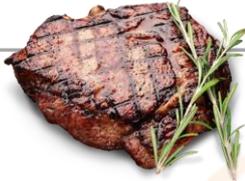


Kulinarische Spezialitäten

Vorab etwas Besonderes...

| | |
|---|------|
| Kürbiscremesuppe  | 6,10 |
| mit Kokos und Ingwer | |
| Rapunzel Salat | 8,40 |
| Feldsalat mit gebackenen Champignons, Walnüssen und hausgemachtem, geröstetem Birnenbrot | |

Leckere Steaks vom Grill

| | | |
|---|--|---------|
| Rumpsteak vom Weiderind (ca. 200g) |  | 20,60 |
| mit gegrillter Petersilienwurzel und Trüffelmayonnaise | | |
| Das traditionelle Holzfällersteak (250g) | | 12,20 |
| mit geschmelzten Zwiebeln und Spiegelei | | |
| Wählen Sie Ihre passende Beilage: | | |
| °Pommes Frites, °Kroketten, °Bratkartoffeln oder °Wilden Kartoffeln | | je 4,30 |
| °Käsespätzle mit Röstzwiebeln | | 6,40 |

Gans ganz lecker

| | | |
|--|---|-------|
| Ofenfrische knusprige Gänsekeule |  | 27,10 |
| mit karamellisierten Maronen, hausgemachtem Apfelrotkraut und zweierlei Knödel | | |



Burgerlove

| | |
|--|---------|
| The one and only Ochs Burger | 11,90 |
| 200g mega saftiger Burger im Homemade-Bun mit weißer BBQ-Sauce und Tomatenrelish, Gartengurken, Roten Zwiebeln und knackigem Kopfsalat | |
| Veggie Burger  | 11,90 |
| Green Heroes Veggi Burger im Homemade- Bun mit Tomatenrelish, Trüffelmayonnaise, frischer Gartengurke und knackigem Kopfsalat | |
| Wählen Sie Ihre passende Beilage: | |
| °Pommes Frites, °Kroketten oder °Wilde Kartoffeln | je 4,30 |
| °Süßkartoffel Pommes | 5,30 |



Alle Preise verstehen sich in Euro incl. Steuer und Bedienung

Für Informationen zur Allergenen Kennzeichnung wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter



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

Gebackener Blumenkohl und Avocado, rotes mariniertes Filderkraut, eingelegte Brombeeren, Rote Bete-Kichererbsen Creme, frittierte Kichererbsen, gerösteter Sesam-Dip und herbstliche Blattsalate

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



Aus der „Wilden“ Küche

Wilderer Pfännle, was unseren heimischen Jägern vor die Flinte springt

Sous vide gegarter Rücken und feines Ragout sowie hausgemachte Maultasche vom heimischen Wild mit selbstgemachten Haselnuss-Spätzle und Aceto Brombeeren

25,10

Traditionelle Küche modern interpretiert

Ochsenwirt´s Pfännle, das Beste aus dem Ländle

17,80

- hausgemachte Maultasche mit Kartoffelsalat
- Käsespätzle mit zweierlei Zwiebeln,
- feine Alblinsen mit Saitenwürstle und gegrilltem Speck



aus Oma's Bratenküche

Sauerbraten vom Weiderind

mit Birnen-Kürbis Chutney und hausgemachten Spätzle

14,70

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

Schwabentöpfele 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

... zum süßen Abschluss

Lauwarmes Schokoladenküchlein

mit Blutorangen Sorbet und Schokoladen Kardamom Soße

6,80



...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