

Begleiten Sie Ihre Speisen mit einem Tropfen
aus unserem Weinkeller.
Unsere ausgewählten Winzer mit preisgekrönten
Weinen halten Ihr Versprechen!

Weiß Weine



Riesling Goldkapsel, trocken Weingut Wöhrwag, VDP, Untertürkheim	0,75l	13,00
Seehas, trocken Weingut Aufricht, Meersburg / Bodensee	0,75l	10,00

Rosé Weine

Rosé Cuvée, trocken Weingut Wöhrwag, VDP, Untertürkheim	0,75l	10,00
Seegucker, trocken Weingut Aufricht, Meersburg / Bodensee	0,75l	10,00

Rot Weine

Metzinger Cuvée M 1, trocken WG Metzingen - Neuhausen	0,75l	9,00
Riff Rosso Cuvée Weingut Lageder, Südtirol	0,75l	11,00

Gasthof - Hotel

Zum Ochsen

Gasthof – Hotel zum Ochsen GmbH
Familie Deschenhalm

Blaubeurer Straße 14 | 89180 Berghülen

Tel +49 7344-9609 0 | Fax +49 7344-9609 60

info@ochsen-berghuelen.de | www.ochsen-berghuelen.de

Akzeptierte Zahlungsbedingungen: Bar, EC-Karte
Alle Preise sind in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

Zuhause genießen



Liebe Gäste,

genießen Sie unsere schwäbische Küche
bequem Zuhause in Ihren eigenen 4 Wänden.

Unsere Öffnungszeiten:

Montag

von 17:30 – 21:00 Uhr

Dienstag bis Samstag

von 11:30 Uhr – 14:00 Uhr
und 17:30 Uhr – 21:00 Uhr

Sonntag

von 11:30 bis 21:00 Uhr

... ankommen und sich wohlfühlen

Gasthof - Hotel

Zum Ochsen



Salate und mehr...



Gemischter Beilagensalat
gemischte Blatt- und Rohkostsalate mit unserem Hausdressing verfeinert 5,70

Hausalat mit panierten Hähnchenbruststreifen
gemischte Blatt- und Rohkostsalate mit Estragon Dressing verfeinert 15,40

Die Kleinigkeit für zwischendurch

Ochsen Klassiker
gegrillte Putenbruststreifen mit Pommes Frites,
Knoblauchdip und Salatarrangement 14,40

Burger Love



The one and only Ochs Burger
200g mega saftiger Burger im Homemade-Bun mit weißer BBQ-Sauce,
Tomatenrelish, Gartengurken, Rote Zwiebeln und knackigem Kopfsalat 12,90

Veggie Burger
12,90

Green Heroes Veggi Burger im Homemade- Bun mit Bärlauch Mayo,
frischer Gartengurke und knackigem Kopfsalat

Wählen Sie Ihre passende Beilage:

° Pommes Frites, ° Krokette oder ° Wilde Kartoffeln je 4,50

° Süßkartoffel Pommes 5,50

Vegetarische & Vegane Leckereien

Bärlauch Tagliolini
15,60

mit bunten Kirschtomaten, Spargel, Bärlauchpesto
und Cashewkern-Brösel



Schwäbische Käsespätzle
mit zweierlei Zwiebeln und würzigem Bergkäse 11,80

Hauptspeisen

Rahmschnitzel vom Landschwein mit Rahm-Champignons
und hausgemachten Spätzle 15,20

Schweineschnitzel nach „Wiener Art“
in der Pankokruste gebacken mit Pommes Frites 15,20



Cordon Bleu vom Landschwein
gefüllt mit hausgerauchtem Schinken und Bergkäse mit Pommes Frites 20,90

Rostbraten vom Weiderind (ca.200g)
mit zweierlei Zwiebeln und hausgemachten Spätzle 26,20

Hausgemachte Maultaschen mit gemischtem Salat
gefüllt mit Schwein- und Kalbfleisch, frischen Kräutern und Spinat
- mit Zwiebeln geschmelzt 16,20

Sauerbraten vom Weiderind
mit Johannisbeer-Apfel- Chutney und hausgemachten Spätzle 17,60

Fangfrisch auf den Tisch

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

Vesper

Wurstsalat
Essiggurken, Zwiebeln und Bauernbrot 10,20

Schweizer Wurstsalat
mit Käse, Essiggurken, Zwiebeln und Bauernbrot 10,20

Albvereins Wurstsalat
mit Schwarzwurst, Käse, Essiggurken, Zwiebeln und Bauernbrot 10,20

