

...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

unsere Hausmarke aus feinstem Wiesenobst Cider serviert mit Birne und Minze

0,2l

5,90

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

mit Bärlauch-Pesto und gerösteten Croutons

5,10

Knackiger Wildkräutersalat

mit kleiner Spargelquiche, Orangenmayo, Kerbel und gehacktem Hühner-Regio-Ei

8,70

Frischer regionaler Stangenspargel



Unser Stangenspargel beziehen wir ausschließlich vom Erdbeerhof Mall aus Schwörzkirch
Wir servieren Ihnen diesen wahlweise mit Sauce Hollandaise, zerlassener Butter oder Bärlauchbutter

Portion Stangenspargel „klassisch“

mit Kräuterflädle und Kartoffeln

19,10

Weniger Beilagen mehr Fisch oder Fleisch? Vollenden Sie Ihr Spargelgericht mit:

Zweierlei Schinken

3,20

Gegrilltem Lachsfilet

6,20

Kleinem Kalbsschnitzele

6,20

Zwei Filetmedaillon vom schwäbischen Landschwein

5,30

Kleinem Rumpsteak vom Weiderind

7,00

Burger Love



The one and only Ochs Burger

200g Mega saftiger Burger mit Homestyle Bun, 100% Rindfleisch aus der Region mit knackigem Kopfsalat, zweierlei Gurken, Smoked BBQ-Sauce, Tomatenrelish, Zwiebeln und gegrilltem hausgeräuchertem Speck

10,90

Rösti Vegie Alb Burger

mit knackigem Kopfsalat, Spargel, Hühnerei, Remoulade und Tomatenrelish

10,90

Wählen Sie Ihre passende Beilage:

° Pommes Frites, ° Krokette oder ° Wilden Kartoffeln

je 3,90

Vegan und furchtbar lecker...



Frische Pasta Linguine

mit grünem Spargel, sonnengereiften Tomate und Bärlauchpesto

11,70



Vorspeisen & Suppen



Gemischter Salat

hausgemachter Kartoffelsalat, gemischte Blatt- und Rohkostsalate mit Hausdressing verfeinert

4,90

Schwäbisches Versucherle

Maultäschle mit geschmelzten Zwiebeln, dazu ein Löffel schwäbischer Kartoffelsalat

8,10

Schwäbische Flädlesuppe

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Schnittlauch

4,60

Das grüne Hauptgericht



Ochsen Klassiker

gegrillte Putenbruststreifen mit Pommes Frites, Knoblauchdip und Salatarrangement

11,80

Unser Haussalat, panierte Hähnchenbruststreifen mit saisonalem Chutney,

gemischte Blatt- und Rohkostsalate mit Estragon Dressing verfeinert

13,30

Schwäbische Salatbowl

mit lauwarm marinierten Streifen von der Maultasche, grüner Spargel vom Grill, Steinchampignons, Tomate und Wildkräutersalat in Bärlauch Vinaigrette

12,80

Aus Oma's Bratenküche



Schweinebraten vom Landschwein

in Bärlauchrahm mit getrockneten Tomaten und Röstitalern

11,80

Sauerbraten vom Rind

mit Johannisbeerchutney und Brezelknödel

13,40

Aus See und Meer

Atlantisches Seelachsfilet

in der Käse Eihülle auf Tomatennudeln mit gegrilltem grünem Spargel und Basilikum Pesto

20,40



Leckere Steaks vom Grill



Rumpsteak vom Weiderind (ca. 200g) auf gegrilltem grünen Spargel mit Kräuterbutter	18,60
Rehrücken aus heimischer Jagd Sous Vide gegart an Rotwein-Thymianjus mit Rahmblumenkohl und gerösteten Mandeln	19,40
Holzfallersteak (250g) mit geschmelzten Zwiebeln und Spiegelei	10,00
Wählen Sie Ihre passende Beilage:	
°Pommes Frites, °Kroketten, °Bratkartoffeln oder °Wilden Kartoffeln	je 3,90
Käsespätzle mit Röstzwiebeln	6,00

Unsere Ochsen Klassiker Gerichte



Rahmschnitzel vom Schwein mit frischen Rahm-Champignons und hausgemachten Spätzle	11,80
Schwabentöpfele nach Art des Hauses Schweinemedallions und selbstgemachte schwäbische Maultasche mit hausgemachten Spätzle	16,20
Rostbraten vom Weiderind (ca.180g) auf Marktgemüse mit zweierlei Zwiebeln und hausgemachten Spätzle	20,50
Schweineschnitzel nach „Wiener Art“ in der Pankokruste gebacken dazu Pommes Frites	11,80
Cordon Bleu vom Milchkalb gefüllt mit Schinken und Käse dazu Pommes frites	19,00
Hausgemachte Maultaschen mit gemischtem Salat gefüllt mit Schwein- und Kalbfleisch, frischen Kräutern, Spinat und feinen Gewürzen	
- mit Zwiebeln geschmelzt	14,00
- geröstet mit Ei	14,00



Vegetarische Leckereien

Schwäbische Käsespätzle mit zweierlei Zwiebeln, würzigem Bergkäse und lauwarmem Zwetschgenwasser	9,80
--	------



...wie wäre es mit einem schwäbischen Vesperle

1 Paar Bratwurst mit gemischtem Salat und Bauernbrot	10,60
Toast Hawaii belegt mit Schinken und Ananas mit Käse gratiniert	9,80
Gegrillter Fleischkäse mit gemischtem Salat und Bauernbrot	10,60
Drei Spiegeleier mit Röstkartoffeln aus eigenem Anbau und gemischtem Salat	11,20
„Saure Kutteln“ das traditionelle Marktessen der Schwaben	
- mit Bauernbrot	8,40
- mit Röstkartoffeln aus eigenem Anbau	11,70
Hausgemachte Tellersülze (saisonabhängig) belegt mit Schweinebraten, Essiggurken, Tomate, Ei und Zwiebeln	
- mit Bauernbrot	8,70
- mit Röstkartoffeln aus eigenem Anbau	12,10
Wurstsalat mit Essiggurken, Zwiebeln und Bauernbrot	8,80
Schweizer Wurstsalat mit Käse, Essiggurken, Zwiebeln und Bauernbrot	8,80
Albvereins Wurstsalat mit Schwarzwurst, Essiggurken, Zwiebeln, Käse und Bauernbrot	8,80





...wie wäre es mit einem schwäbischen Vesperle



Saurer Schwartenmagen
mit Essiggurken, Zwiebeln und Bauernbrot

8,60

Käseplatte
verschiedene Käsesorten mit Butter und Bauernbrot

9,20

„Ochsenplatte“
Wurst,- Rauchfleisch, -Käseaufschnitt mit Butter und Bauernbrot



9,70

Rauchfleischplatte
im Buchenrauch hausgerauchtes gemischtes Rauchfleisch mit Butter und Bauernbrot

9,70

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 € 1,60