

...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

6,30

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 der Schwarzwurzel
mit Walnusscroutons



5,10

Geräucherter norwegischer Fjordlachs
mit Meerrettich Mayonnaise, Kartoffelröstinchen und mariniertem Wildkräutersalat

9,10

Leckere Steaks vom Grill

Rumpsteak vom Weiderind (ca. 200g)
mit lauwarm mariniertem Rotkraut, Balsamico Zwiebeln und zerlassener Thymianbutter



18,60

Das traditionelle Holzfällersteak (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

Wild aus heimischen Wäldern

Wilderer Pfännle, was unserem Jäger Robert vor die Flinte springt
gegrilltes Medaillon und feines Ragout sowie hausgemachte Maultasche vom heimischen Wild mit hausgemachten Haselnuss Spätzle und Rahmpilzen

19,10

Rehbraten aus heimischer Jagd
mit Sauerkirschsoße und geschmelzten Kartoffelknödeln



18,90

Lust auf Meer...

Norwegischer Fjordlachs
in der Mandelkruste gebraten mit rahmigem Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln

18,80



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 und saisonale Bowls

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

Gaisburger power Bowl

unsere reichhaltige Winterbowl mit Tafelspitz vom Albrind, Karotten, Kartoffeln und schwäbischen Spätzle, verfeinert mit geschmelzten Zwiebeln und Frühlingslauch

13,20

Aus Oma's Bratenküche

Sauerbraten vom Weiderind

an Johannisbeerchutney und hausgemachten Spätzle

13,40

Traditionelle Küche modern interpretiert

Ochsenwirt's Pfännle, das Beste aus dem Ländle

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

**Ein Stück
Schwäbische
Alb!**

15,10



Burger Love

The one and only Ochs Burger

200g Mega saftiger Burger im Kartoffelbrötchen mit weißer BBQ-Sauce und Tomatenrelish, Gartengurken, Rote Zwiebeln und knackigem Kopfsalat

10,90

Unser Veggie Burger *Vegan*

mit Vollkornbrötchen, gegrilltem Gemüsepatte mit Balsamico Birne, hausgemachter Kräuter Mayonnaise, Gartengurke und knackigem Kopfsalat

10,90

Wählen Sie Ihre passende Beilage:

° Pommes Frites, ° Kroketten oder ° Wilden Kartoffeln

je 3,90



Unsere Ochsen Klassiker Gerichte

Rahmschnitzel vom Schwein

mit frischen Rahm-Champignons und hausgemachten Spätzle

11,80

Schwabentöpfe 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
- geröstet mit Ei

14,00

14,00

Unsere vegetarischen Leckereien

Schwäbische Käsespätzle

mit zweierlei Zwiebeln, würzigem Bergkäse und lauwarmem Zwetschgenwasser

9,80

Feine Tagliolini *Vegan*

Bandnudeln mit hausgemachter Salsa Verde und gegrilltem Gemüse

13,20

Schwäbische Falafel *Vegan*

Kichererbsen Bällchen mit Roter Beete und Ingwer in feiner Quinoa Panade auf Petersilienwurzelpüree, lauwarm mariniertes Roter Beete und feinem Wildkräutersalat

12,40





...wie wäre es mit einem schwäbischen Vesperte



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 Schwarzenmagen
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