



*Liebe Gäste, hier sehen Sie unsere Wochenkarte.
An Sonn- und Feiertagen verwöhnen wir Sie mit einer etwas reduzierten Auswahl an Gerichten.*

VORSPEISEN

Geräuchertes Forellenfilet auf Carpaccio von roter Beete
mit Bouillonkartoffeln und Meerrettichschaum
€ 16,80

Gratinierter Ziegenkäse auf vegetarischen Kürbislinse
mit mariniertem Feldsalat, Granatapfel- und Pinienkernen
€ 15,20

Steinpilz-Spinat-Maultäschle mit gebratener Wachtelbrust,
Selleriemousse und Trüffeljus
€ 16,80

SUPPEN

Rahmsuppe von Kürbis, Curry und Ingwer
mit Steirischem Kernöl
€ 7,20

Wildkraftbrühe mit Portwein,
Gemüse und Morchelklößchen
€ 8,00

ZWISCHENGERICHT

Springrolls vom Eisbein auf Asiatischem Gemüse
mit Mango-Chilisalsa und Süßkartoffelcreme
€ 14,00



FISCH

Zanderfilet mit Spitzkohl,
Kürbisgnocchi und Pfifferlingen
€ 27,00

Variation unserer Fische
mit Herbstgemüse, Krustentiersoße und Parmesanrisotto
€ 29,50

VEGETARISCHE GERICHTE

Frische Pilze in Kräuterrahm
mit feinen Nudeln und kleinem Salat
€ 17,80

Wirsingroulade mit Kürbis-Kastanienfüllung
auf cremiger Polenta mit weißem Prisseccorahm
€ 18,00

FLEISCH

Zarte Leber vom Bauernkalb mit Calvadosäpfeln, Cassissoße,
Röstzwiebeln und Nussbutterpüree
€ 23,00

Paniertes Kotelette vom Hällischen Landschwein
mit Bohnen-Birnen-Speck-Gemüse und Röstkartoffeln
€ 24,00

Rücken und Keule vom Oberstiefelder Reh
mit eingelegten Zwetschgen, gefülltem Wirsingköpfchen
und Briocheknödel
€ 29,50



VEGETARISCHES MENÜ

Gratinierter Ziegenkäse auf vegetarischen Kürbislinzen
mit mariniertem Feldsalat, Granatapfel- und Pinienkernen

Wirsingroulade mit Kürbis-Kastanienfüllung
auf cremiger Polenta mit weißem Prisseccorahm

Nougat-Grießknödel mit Zwetschgenragout
und Haselnusseis

€ 39,50

OCHSEN FEINSCHMECKERMENÜ

(von Mittwoch bis Samstag)

Steinpilz-Spinat-Maultäschle mit gebratener Wachtelbrust,
Selleriemousse und Trüffeljus

Rahmsuppe von Kürbis, Curry und Ingwer
mit Steirischem Kernöl

Rücken und Keule vom Oberstiefelder Reh
mit eingelegten Zwetschgen, gefülltem Wirsingköpfchen
und Briocheknödel

Crème brûlée mit Limoncelloeis
und eingelegtem Weinbergpfirsich

4-Gang € 58,00

3-Gang € 53,00 ohne Suppe



OCHSEN KLASSIKER & SCHWÄBISCHE KÜCHE
mit Produkten der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

Hauptgerichte

Zartes Ragout von Reh und Hirschkalb mit Preiselbeeren,
Semmelknödel und Blattsalat
€ 21,00

Zwiebelrostbraten vom Hohenloher Rind
mit hausgemachten Spätzle und kleinem Salat
€ 25,00/ € 21,80

Filetwürfel vom Rind- und Schwein in Rahmsauce
mit grünem Pfeffer, gebratenen Pilzen, Spätzle und kleinem Salat
€ 22,50/ € 20,00

Rücken vom Hällischen Landschwein in Rieslingsauce mit Pilzallerlei,
Spätzle und kleinem Salat
€ 19,00/ € 17,00

Chef`s Maultaschen mit Ei geröstet
dazu Salatteller mit Kartoffelsalat
€ 15,00 / € 13,00

Gaisburger Marsch mit Siedfleischwürfel,
Kartoffelschnitt und Spätzle
€ 15,30/ € 12,80

Siedfleisch vom Ochsen-Bugblatt in Bouillon mit Gemüsestreifen
geschabtem Meerrettich, Preiselbeeren und Röstkartoffeln
€ 19,00 / € 16,00

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken
mit Pommes frites und kleinem Salatteller
€ 16,30/ € 13,30

Cordon bleu vom Bauernkalb
mit Pommes frites und Salat
€ 23,00

Liebe Gäste, die kleineren Preise stehen für kleinere Portionen.

¹ Enthält Schinken mit Phosphat



OCHSEN KLASSIKER & SCHWÄBISCHE KÜCHE
mit Produkten der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

SCHWÄBISCHES MENÜ

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

Filetwürfel vom Rind- und Schwein in Rahmsoße
mit grünem Pfeffer, gebratenen Pilzen,
Spätzle und kleinem Salat

„Ochsen“ - Eisgugelhupf mit Beerenragout

€ 34,00

VORSPEISEN & SUPPEN

Shrimps und Champignons
in italienischer Soße

€ 14,30

Terrine von Geflügelleber
mit Portweingelee und Apfelsalat

€ 15,30

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle
oder Maultäschle

€ 7,20

FISCH

Schottischer Lachs vom Grill mit Spinat,
Champagnersoße und feinen Nudeln

€ 24,00/ € 21,00

Salatvariation mit gebratenen Fischen

€ 21,00

Liebe Gäste, die kleineren Preise stehen für kleinere Portionen.



DESSERT

Nougat-Grießknödel mit Zwetschgenragout
und Haselnusseis
€ 11,00

Crème brûlée mit Limoncelloeis
und eingelegtem Weinbergpfirsich
€ 11,00

„Ochsen“ - Eisgugelhupf
auf Beerenragout
€ 8,70

Sorbetteller mit Früchten
und Himbeermark
€ 10,00

Variation unserer Desserts
€ 13,50

Gemischtes Eis € 5,80 mit Sahne € 6,30

KÄSE

Käseauswahl mit Früchtesenf,
Nüssen und Trauben
€ 11,50

*Liebe Gäste, eine Allergen Dokumentation zu unserer Speisekarte
erhalten Sie auf Wunsch von unserem Servicepersonal.*