



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

VORSPEISEN

Burrata auf Tomatenraritäten mit eingelegtem Gemüse
und geröstetem Foccacia
€ 14,80

Stremel-Lachs und hausgebeizter Korianderlachs mit asiatischem Gurkensalat
und exotischem Ratatouille
€ 16,00

Sommerliche Pflücksalate mit frischen Kräuterpfifferlingen,
Sud'n'Sol Tomaten und Streifen von gebratenem Jungrindfilet
€ 16,80

SUPPEN

Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen
mit Semmelknödelcroutons
€ 7,20

Schaumsuppe von gelbem Curry und Ananas
mit Tandoori-Garnelen-Spieß
€ 8,50

ZWISCHENGERICHT

Jakobsmuscheln auf Topinamburpüree
mit marinierten Aprikosen und Pfifferlingen
€ 17,00



FISCH

Wolfsbarschfilet auf Ratatouillegemüse
mit Zitronen-Seezungenbutter und Rosmarinkartoffeln
€ 27,00

Variation unserer Fische
auf Safranrisotto und buntem Sommergemüse
€ 29,50

VEGETARISCHE GERICHTE

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

Zucchini-Fetaküchle
auf Auberginen-Tomatengemüse und Harissasoße
€ 18,00

FLEISCH

Kutteln vom Milchkalb
in würzigem Tomaten-Gemüsefond
mit geriebenem Grana Padano und Pinienkern-Schupfnudeln
€ 17,00

Brust von der Barbarie Ente
mit Portweinkirschen, gerührter Polenta und grünem Spargel
€ 24,00

Filet vom Jungrind und Krokette von geschmortem Ochschwanz,
Gemüsebouquet, Bauernnudeln und Trüffeljus
€ 28,00



VEGETARISCHES MENÜ

Burrata auf Tomatenraritäten mit eingelegtem Gemüse
und geröstetem Foccacia

Zucchini-Fetaküchle
auf Auberginen-Tomatengemüse und Harissasoße

Kleine Dessertvariation

€ 39,50

OCHSEN FEINSCHMECKERMENÜ

(von Mittwoch bis Samstag)

Stremel-Lachs und hausgebeizter Korianderlachs mit asiatischem Gurkensalat
und exotischem Ratatouille

Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen
mit Semmelknödelcroutons

Filet vom Jungrind und Krokette von geschmortem Ochsenschwanz,
Gemüsebouquet, Bauernnudeln und Trüffeljus

Aprikosen-Käsekuchen mit Schokoladensorbet
an Vanilleschaum

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
€ 20,50

Zwiebelrostbraten vom Hohenloher Rind
mit hausgemachten Spätzle und kleinem Salat
€ 24,50/ € 21,30

Filetwürfel vom Rind- und Schwein in Rahmsoupe
mit grünem Pfeffer, gebratenen Pilzen, Spätzle und kleinem Salat
€ 22,00/ € 19,50

Rücken vom Hällischen Landschwein in Rieslingsoupe mit Pilzallerlei,
Spätzle und kleinem Salat
€ 18,50/ € 16,50

Chef`s Maultaschen mit Ei geröstet
dazu Salatteller mit Kartoffelsalat
€ 14,50 / € 12,50

Gaisburger Marsch mit Siedfleischwürfel,
Kartoffelschnitz und Spätzle
€ 14,80/ € 12,30

Siedfleisch vom Ochsen-Bugblatt in Bouillon mit Gemüsestreifen
geschabtem Meerrettich, Preiselbeeren und Röstkartoffeln
€ 18,50 / € 15,50

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken
mit Pommes frites und kleinem Salatteller
€ 15,80/ € 12,80

Cordon bleu¹ vom Bauernkalb
mit Pommes frites und Salat
€ 22,50

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

€ 33,50

VORSPEISEN & SUPPEN

Shrimps und Champignons
in italienischer Soße

€ 13,80

Terrine von Geflügelleber
mit Portweingelee und Apfelsalat

€ 14,80

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle
oder Maultäschle

€ 6,70

FISCH

Schottischer Lachs vom Grill mit Spinat,
Champagnersoße und feinen Nudeln

€ 23,50/ € 20,50

Salatvariation mit gebratenen Fischen

€ 20,50

Liebe Gäste, die kleineren Preise stehen für kleinere Portionen.



DESSERT

Aprikosen-Käsekuchen mit Schokoladensorbet
an Vanilleschaum
€ 11,80

Holunderblütenmousse mit gebackenen Salbeiblättern,
marinierten Beeren und Champagnereis
€ 12,50

„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.*