



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

VORSPEISEN

Praline von Ziegenfrischkäse und Kräutern
auf zweierlei Orangenfenchel mit Sesamkracker
€ 14,00

Gebackene Garnelenbällchen
auf asiatischem Glasnudel-Gemüsesalat
mit geschmortem Pak Choi und Erdnußsoße
€ 15,00

Vitello Tonnato mit Thunfischsoße
Ruccola, Parmesan
und marinierten Kalbszungenstreifen
€ 16,00

SUPPEN

Ochsenschwanzkraftbrühe
mit Grießnocken und Gemüserauten
€ 7,80

Bärlauchschaumsuppe
mit gebratenen Lachsstreifen
und Croutons
€ 7,60

ZWISCHENGERICHT

Steinbuttfilet in Kapern-Rosinenfond
mit Pétoncle, Romanesco und Risottonocken
€ 17,00



FRISCHER DEUTSCHER SPARGEL

VORSPEISE

Frühlingsalat mit mariniertem Spargel,
Kirschtomaten und Wachtelei
€ 13,50

SUPPE

Rahmsuppe vom Stangenspargel
mit eigener Einlage
€ 7,50

HAUPTGERICHTE

Deutscher Stangenspargel
mit neuen Kartoffeln oder Kräuterflädle
dazu braune Butter
oder Holländische Soße
€ 22,50

mit gebratenem Schottischen Lachs
€ 29,00

mit Wiener Schnitzel vom Bauernkalb
€ 29,00

mit Kalbsfilet
€ 32,00

mit gemischtem Schinken vom Hällischen Landschwein
€ 27,50



FISCH

Piccata vom Seeteufel
auf Tomaten-Kabeljauragout
mit Oliven, gerösteten Pinienkernen
und Ricotta-Spinat-Mezzalune
€ 27,00

Variation unserer Fische
auf gelbem Curry-Kokosgemüse
mit Basmatireis und Ananas
€ 29,50

VEGETARISCHE GERICHTE

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

Bärlauchrisotto mit Frühlingsgemüse
und gefülltem, gebackenem Champignon
€ 18,00

FLEISCH

Geschmortes Ochsenbäckle
mit Lembergersoße, Gemüsebouquet
und Schupfnudeln
€ 26,00

Medaillons von der Irischen Lammkeule
mit kleinem Lammragout
Schmorgemüse und Kartoffelgratin
€ 27,00

Brust von der Freilandpoularde
mit Madeira Mascarponesoße, grünem Spargel
und feinen Nudeln mit Buchenpilzen
€ 25,00



VEGETARISCHES MENÜ

Praline von Ziegenfrischkäse und Kräutern
auf Orangenfenchel mit Sesamkräcker

Bärlauchrisotto mit Frühlingsgemüse
und gefülltem, gebackenem Champignon

Mascarponecrêpe
auf Rhabarber-Erdbeerragout
mit Pistazieneis

€ 38,00

OCHSEN FEINSCHMECKERMENÜ

(von Mittwoch bis Samstag)

Gebackene Garnelenbällchen
auf asiatischem Glasnudel-Gemüsesalat
mit geschmortem Pak Choi und Erdnußsoße

Ochsenschwanzkraftbrühe
mit Grießnocken und Gemüserauten

Brust von der Freilandpoularde
mit Madeira Mascarponesoße, grünem Spargel
und feinen Nudeln mit Buchenpilze

Mousse und Buttermilcheis
von der Passionsfrucht
mit Mango-Kokospiccata und Himbeeren

4-Gang € 55,00

3-Gang € 49,00 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 Rahmsoße
mit grünem Pfeffer, gebratenen Pilzen, Spätzle und kleinem Salat
€ 22,00/ € 19,50

Rücken vom Hällischen Landschwein in Rieslingsoße 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

Mascarponecrêpe
auf Rhabarber-Erdbeerragout
mit Pistazieneis
€ 11,80

Mousse und Buttermilcheis
von der Passionsfrucht
mit Mango-Kokospiccata und Himbeeren
€ 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.*