



*Liebe Gäste, hier sehen Sie unsere Wochenkarte, gültig ab 12. Januar 2019.
An Sonn- und Feiertagen verwöhnen wir Sie mit einer etwas reduzierten Auswahl an Gerichten.*

VORSPEISEN

Zander-Garnelenterrine
auf lauwarmem Bohnen-Kartoffelsalat
und Seezungenfilet mit zweierlei Topinambur
dazu Zitronen-Petersiliensoße
€ 19,50

Dreierlei vom Bauernkalb
mit Briesravioli auf Rahmspinat,
Kalbsschwanzkrokette mit Parmesanrisotto
und Vitello-Gemüseröllchen
€ 18,00

Feldsalat mit Granatapfelkernen,
Nüssen und gebackenen Zucchini-Küchle
€ 15,00

SUPPEN

Rahmsuppe von Petersilienwurzeln
und Birne mit Blutwurststrudel
€ 9,00

Süßkartoffel-Kokossuppe
mit Edamame und Ingwercroutons
€ 8,80

ZWISCHENGERICHT

Brüstchen von der Wachtel auf Steinpilzpolenta
mit Trüffeljus und Romanesco-Röschen
€ 17,00



FISCH

Seeteufel in Tandoorikruste
auf Mango-Currylinsen und Limetten-Pak-Choi
mit Erdnüssen
€ 30,50

Variation unserer Fische
mit Langostinosoße, Gemüsebouquet
und Dillkartoffeln
€ 31,50

VEGETARISCHE GERICHTE

Frische Pilze in Kräuterrahm
mit feinen Nudeln und kleinem Salat
€ 18,50

Risotto-Gorgonzolabällchen
mit Topinamburpüree, geschmortem Radicchio
und Rotweinbutter
€ 19,80

FLEISCH

Filet vom Waliser Lamm mit Ratatouille
und Thymian-Kartoffelkrapfen
€ 31,00

Medaillon und geschmortes Schulterstück vom Jungrind
mit Kartoffelrösti und kleinem Gemüse
€ 30,50

Steak von der Rehkeule mit Speckrosenkohl
dazu Haselnuss-Spätzle, Wacholdersoße
und Preiselbeersorbet
€ 30,00



VEGETARISCHES MENÜ

Feldsalat mit Granatapfelkernen,
Nüssen und gebackenen Zucchiniküchle

Risotto-Gorgonzolabällchen
mit Topinamburpüree, geschmortem Radicchio
und Rotweibutter

Strudel vom Elstar Apfel
mit Rum-Rosineneis und Mandelsoße

€ 39,50

OCHSEN FEINSCHMECKERMENÜ

(von Mittwoch bis Samstag)

Zander-Garnelenterrine
auf lauwarmem Bohnen-Kartoffelsalat
und Seezungenfilet mit zweierlei Topinambur
dazu Zitronen-Petersiliensoße

Süßkartoffel-Kokossuppe
mit Edamame und Ingwercroutons

Medaillon und geschmortes Schulterstück vom Jungrind
mit Kartoffelrösti und kleinem Gemüse

Zweierlei Mousse von Valhrona Schokolade
auf exotischem Obstsalat und Eierlikörsoße

4-Gang € 59,50

3-Gang € 54,50 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
€ 22,50

Zwiebelrostbraten vom Hohenloher Rind
mit hausgemachten Spätzle und kleinem Salat
€ 26,50/ € 23,30

Filetwürfel vom Rind- und Schwein in Rahmsauce
mit grünem Pfeffer, gebratenen Pilzen, Spätzle und kleinem Salat
€ 23,50/ € 21,00

Rücken vom Hällischen Landschwein in Rieslingsauce mit Pilzallerlei,
Spätzle und kleinem Salat
€ 20,50/ € 18,50

Chef's Maultaschen mit Ei geröstet
dazu Salatteller mit Kartoffelsalat
€ 16,50 / € 14,50

Gaisburger Marsch mit Siedfleischwürfel,
Kartoffelschnitz und Spätzle
€ 16,50/ € 14,00

Siedfleisch vom Ochsen-Bugblatt in Bouillon mit Gemüsestreifen
geschabtem Meerrettich, Preiselbeeren und Röstkartoffeln
€ 20,00 / € 17,00

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken
mit Pommes frites und kleinem Salatteller
€ 17,50/ € 14,50

Cordon bleu¹ vom Bauernkalb
mit Pommes frites und Salat
€ 24,00

Nachbestellung: Portion Beilage € 3,00 | Portion Soße € 1,50

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

€ 35,00

VORSPEISEN & SUPPEN

Shrimps und Champignons
in italienischer Soße

€ 14,80

Terrine von Geflügelleber
mit Portweingelee und Apfelsalat

€ 15,80

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle
oder Maultäschle

€ 7,50

FISCH

Schottischer Lachs vom Grill mit Spinat,
Champagnersoße und feinen Nudeln

€ 25,00/ € 22,00

Salatvariation mit gebratenen Fischen

€ 23,00

Liebe Gäste, die kleineren Preise stehen für kleinere Portionen.



DESSERT

Strudel vom Elstar Apfel
mit Rum-Rosineneis und Mandelsoße
€ 11,00

Zweierlei Mousse von Valhrona Schokolade
auf exotischem Obstsalat und Eierlikörsoße
€ 11,80

„Ochsen“ - Eisgugelhupf
auf Beerenragout
€ 9,20

Sorbetteller mit Früchten
und Himbeermark
€ 11,00

Variation unserer Desserts
€ 13,50

Gemischtes Eis € 6,50 mit Sahne € 7,00

KÄSE

Käseauswahl mit Früchtesenf,
Nüssen und Trauben
€ 12,50

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