



*Liebe Gäste, hier sehen Sie unsere Wochenkarte ab Freitag, 8. September 2017.  
An Sonn- und Feiertagen verwöhnen wir Sie mit einer etwas reduzierten Auswahl an Gerichten.*

## **VORSPEISEN**

Brüstchen und Terrine von der Wachtel  
mit Trüffeljus, Selleriecreme  
und Zwetschgenragout an Feldsalat  
€ 16,00

Gebratener Ziegenkäsecamembert  
mit Röstzwiebeln und Nüssen  
auf Chiligemüse mit Feigenchutney  
€ 14,80

Feine Scheiben von geräuchertem schwarzen Heilbutt  
auf Berglinsen-Kürbisgemüse  
und Kartoffelkrapfen  
€ 16,50

## **SUPPEN**

Rahmsuppe von Kürbis, Apfel und Curry  
€ 7,00  
mit Garnelenspieß  
€ 10,50

Steinpilzcremesuppe  
mit getrüffeltem Rahmspinat-Ravioli  
€ 8,00

## **ZWISCHENGERICHT**

Jakobsmuscheln  
auf Zweierlei von der Süßkartoffel  
mit gebackenem Thaispargel und Kokos-Limettenschaum  
€ 19,00



## **FISCH**

Zanderfilet auf Gemüsegrauen mit Pfifferlingen  
und Soße vom geschmorten Rinderbäckle  
€ 27,00

Variation unserer Fische auf Kürbisrisotto  
mit Spitzkohl und weißer Buttersoße  
€ 29,50

## **VEGETARISCHE GERICHTE**

Frische Pilze in Kräuterrahm  
mit Semmelknödeln und kleinem Salat  
€ 17,50

Knusprige Kartoffel Zucchini Wan-Tan  
mit Kürbis-Kichererbsengemüse  
und Kreuzkümmel-Zitronensoße  
€ 18,00

## **FLEISCH**

Filetmedaillons vom Jungrind  
und vom Hohenloher Schwein  
mit gebratenen Pilzen, Gemüsebukett  
und Kartoffelgratin  
€ 24,50

Milchkalbsleber mit Äpfeln und Röstzwiebeln  
dazu Kartoffel-Nußbutterpüree  
und Cassis-Balsamicojus  
€ 23,00

Filet und geschmortes Haxenfleisch  
vom Weidelamm mit Bohnencassoulet  
und cremiger Polenta  
€ 28,00



## VEGETARISCHES MENÜ

Gebratener Ziegenkäsecamembert  
mit Röstzwiebeln und Nüssen  
auf Chiligemüse mit Feigenchutney

\*\*\*

Knusprige Kartoffel Zucchini Wan-Tan  
mit Kürbis-Kichererbsengemüse  
und Kreuzkümmel-Zitronensoße

\*\*\*

Kleine Auswahl unserer Desserts

€ 39,80

## OCHSEN FEINSCHMECKERMENÜ

*(von Mittwoch bis Samstag)*

Feine Scheiben von geräuchertem schwarzen Heilbutt  
auf Berglinsen-Kürbisgemüse  
und Kartoffelkrapfen

\*\*\*

Rahmsuppe von Kürbis, Apfel und Curry  
mit Garnelenspieß

\*\*\*

Filet und geschmortes Haxenfleisch  
vom Weidelamm mit Bohnencassoulet  
und cremiger Polenta

\*\*\*

Quarkstrudel  
mit Ragout von Bühler Zwetschgen  
und Mandeleis

4-Gang € 58,00

3-Gang € 52,00 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  
€ 20,00

Zwiebelrostbraten vom Hohenloher Rind  
mit hausgemachten Spätzle und kleinem Salat  
€ 24,00/ € 20,80

Filetwürfel vom Rind- und Schwein in Rahmsoupe  
mit grünem Pfeffer, gebratenen Pilzen, Spätzle und kleinem Salat  
€ 21,50 / € 19,00

Rücken vom Hällischen Landschwein in Rieslingsoupe mit Pilzallerlei,  
Spätzle und kleinem Salat  
€ 18,00/ € 16,00

Chef`s Maultaschen mit Ei geröstet  
dazu Salatteller mit Kartoffelsalat  
€ 14,00 / € 12,00

Gaisburger Marsch mit Siedfleischwürfel,  
Kartoffelschnitz und Spätzle  
€ 14,50/ € 12,00

Siedfleisch vom Ochsen-Bugblatt in Bouillon mit Gemüsestreifen  
geschabtem Meerrettich, Preiselbeeren und Röstkartoffeln  
€ 18,00 / € 15,00

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken  
mit Pommes frites und kleinem Salatteller  
€ 15,50/ € 12,50

Cordon bleu vom Bauernkalb  
mit Pommes frites und Salat  
€ 21,50

*Liebe Gäste, die kleineren Preise stehen für kleinere Portionen.*



**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

€ 33,00

**VORSPEISEN & SUPPEN**

Shrimps und Champignons  
in italienischer Soße

€ 13,50

Terrine von Geflügelleber  
mit Portweingelee und Apfelsalat

€ 14,80

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle  
oder Maultäschle

€ 6,50

**FISCH**

Schottischer Lachs vom Grill mit Spinat,  
Champagnersoße und feinen Nudeln

€ 23,00/ 20,00

Salatvariation mit gebratenen Fischen

€ 20,00

*Liebe Gäste, die kleineren Preise stehen für kleinere Portionen.*



## **DESSERT**

Birnen Crème brûlée  
dazu Schokoladensorbet  
und Portweinfeigen  
€ 11,80

Quarkstrudel  
mit Ragout von Bühler Zwetschgen  
und Mandeleis  
€ 11,00

„Ochsen“ - Eisgugelhupf  
auf Beerenragout  
€ 8,50

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