



*Liebe Gäste, hier sehen Sie unsere Wochenkarte ab Freitag, 3. November 2017.
An Sonn- und Feiertagen verwöhnen wir Sie mit einer etwas reduzierten Auswahl an Gerichten.*

VORSPEISEN

Gebratenes Filet von der Seezunge
und Taschenkrebsravioli
mit Zitrusfrüchte-Cous Cous,
exotischem Ratatouille
und Passionsfruchtschaum
€ 18,00

Feldsalat mit geräucherter Entenbrust,
Granatapfelkernen und Gewürzbrot
mit Entenleberpâté
€ 16,50

Gefüllte Gorgonzola-Mascarponebirne
mit Waldorfsalat und Zwetschgen-Chilisoße
14,80

SUPPEN

Schaumsuppe von Petersilienwurzeln
mit gebackenem Blutwurst-Wan Tan
€ 7,80

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

ZWISCHENGERICHT

Geräuchertes Magerbäckle
vom Hällischen Landschwein
auf Rahmsauerkraut
und gebackenen Kartoffelwürfeln
€ 15,50



FISCH

Filet vom Kabeljau
mit Kürbis-Panko-Kruste gebacken
dazu Kartoffel-Apfelstampf,
rote Beete Würfel und Wachtelspiegelei
€ 25,00

Variation unserer Fische
auf gelbem Thai-Currygemüse
mit Kokosrisotto
€ 29,50

VEGETARISCHE GERICHTE

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

Gemüse-Portweinlinsen mit glasierten Pastinaken
dazu Kartoffel-Karottenbällchen mit Mandeln
und weißem Balsamico Schaum
€ 17,50

FLEISCH

Brust von der Barberie Ente
mit Gewürzorange,
Gemüsebukett und Sesamschupfnudeln
€ 24,00

Steaks von der Rehkeule mit Cassis-Apfelsorbet,
Selleriepüree, Speckrosenkohl und Kartoffel-Quittenklöße
€ 26,50

Zarter Sauerbraten vom Rinderbugblatt
mit Preiselbeerrotkohl und Semmelknödel
€ 22,00



VEGETARISCHES MENÜ

Gefüllte Gorgonzola-Mascarponebirne
mit Waldorfsalat und Zwetschgen-Chilisöße

Gemüse-Portweilinsen
mit glasierten Pastinaken
dazu Kartoffel-Karottenbällchen
mit Mandeln und weißem Balsamico Schaum

Bourbon-Vanillewürfel mit Bananensoße,
Ananasragout und Zitroneneis

€ 39,80

OCHSEN FEINSCHMECKERMENÜ

(von Mittwoch bis Samstag)

Gebratenes Filet von der Seezunge
und Taschenkrebsravioli
mit Zitrusfrüchte-Cous Cous,
exotischem Ratatouille und Passionsfruchtschaum

Schaumsuppe von Petersilienwurzeln
mit gebackenem Blutwurst-Wan Tan

Steaks von der Rehkeule mit Cassis-Apfelsorbet,
Selleriepüree, Speckrosenkohl und Kartoffel-Quittenklöße

Schoko-Brandteigtörtchen mit Mandarinen
und weißem Kaffeeis

4-Gang € 57,00

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

Bourbon-Vanillewürfel mit Bananensoße,
Ananasragout und Zitroneneis
€ 11,80

Schoko-Brandteigtörtchen mit Mandarinen
und weißem Kaffeeis
€ 11,80

„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 Früctesenf,
Nüssen und Trauben
€ 11,50

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