



*Liebe Gäste, hier sehen Sie unsere Wochenkarte ab Samstag, 13. Januar 2018.
An Sonn- und Feiertagen verwöhnen wir Sie mit einer etwas reduzierten Auswahl an Gerichten.*

VORSPEISEN

Geräucherter Saibling
und gebratene Jakobsmuschel
auf Gemüse-Birnengrauben
und Topinamburpüree
mit Parmaschinken-Chip
€ 17,00

Dreierlei vom heimischen Reh
mit Terrine, hausgemachtem Schinken
und kleinem Spieß von der gebratenen Keule
dazu Rosenkohlblätter, schwarzes Nusspesto
und Apfel-Preiselbeerbrioche
€ 16,00

Oberstiefelder Ackersalat
mit Süßkartoffel-Royal, Cranberries
und geröstetem Blumenkohl
€ 14,00

SUPPEN

Kartoffel-Selleriesuppe
€ 7,00
mit gebratenen Kalbsbrieswürfeln
€ 9,80

Karotten-Kokossuppe
mit Ingwercroutons
€ 7,00

ZWISCHENGERICHT

Entenleber und Wachtelbrust auf Selleriepüree
mit Trüffeljus und kleinem Dörrobstknödel
€ 17,00



FISCH

Zanderfilet auf der Haut gebraten
mit Rahmkohlrabi, Rotweinbutter
und Kartoffel-Speckravioli
€ 25,00

Variation unserer Fische
auf Schmorgemüse mit Bouillabaisfond
und Pinienkern-Olivengnocchi
€ 29,50

VEGETARISCHE GERICHTE

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

Ziegenkäse-Haselnuss-Krautwickel
auf cremiger Polenta mit Cassis-Feigensoße
€ 18,00

FLEISCH

Paniertes Kotelett vom Hällischen Landschwein
mit Bayrisch Kraut und Brezenknödel
€ 19,50

Brust und geschmortes Keulenragout
vom Perlhuhn mit Gemüsebukett
dazu Morchelrahmssoße und feine Nudeln
€ 25,00

Kalbsfilet und Tandoori-Garnele
auf Blattspinat mit Thaibasilikum
und Karotten-Ingwercreme dazu kleines Rösti
€ 29,00



VEGETARISCHES MENÜ

Oberstiefelder Ackersalat
mit Süßkartoffel-Royal, Cranberries
und geröstetem Blumenkohl

Ziegenkäse-Haselnuss-Krautwickel
auf cremiger Polenta mit Cassis-Feigensoße

Kleine Variation unserer Desserts

€ 38,00

OCHSEN FEINSCHMECKERMENÜ

(von Mittwoch bis Samstag)

Geräucherter Saibling
und gebratene Jakobsmuschel
auf Gemüse-Birnengraupen
und Topinambur
mit Parmaschinken-Chip

Entenleber und Wachtelbrust
auf Selleriepürree, Trüffeljus
und kleinem Dörrobstknödel

Kalbsfilet und Tandoori-Garnele
auf Blattspinat mit Thaibasilikum
und Karotten-Ingwercreme dazu kleines Rösti

Haselnussmousse im Baumkuchenmantel
mit Glühweineis, Karamelloße
und Apfelperlen

4-Gang € 65,00

3-Gang € 52,00 ohne Zwischengericht



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

Nougat-Grießknödel
mit Blutorangenragout
und Bananeneis
€ 11,80

Haselnussmousse
im Baumkuchenmantel
mit Glühweineis, Karamellsoße
und Apfelperlen
€ 11,80

„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 Früctesenf,
Nüssen und Trauben
€ 11,50

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