

Landgasthof zum Ochsen

Gut bürgerliche Küche Café Catering Partyservice



ebbes vorneweg

Schmalzhäfele mit Bauernbrot	1,70 €
Kräuterfrischkäse mit Bauernbrot	1,70 €
kleiner Salatteller der Saison	3,20 €

ebbes gsond´ s

Großer bunter Salatteller mit Rohkostsalaten und Blattsalaten in Mostdressing mit :

-gebratenen Putenstreifen	9,50 €
-gebackenem Frischkäse und Tomatensalsa	9,50 €

ond a rechta Subb

Petersilienwurzelsüppchen mit Speckkrusteln	5,90 €
Flädlesuppe mit geschabtem Meerrettich	3,80 €

Schwäbische Klassiker

Unser Rostbraten aus bestem Black Angus Rinderrücken marmoriert mit dem Charaktervollen Fettrand, mit Schmelzzwiebeln , hausgemachten Spätzle oder Röschkartoffele und kleinem Salatteller

17,90 €

**Schweinefiletscheiben* in Kirschwasser-Pfefferrahm mit hausgemachten Spätzle und kleinem Salatteller

15,30 €

*hausgemachte Käsespätzle in Lauchrahm mit kleinem Salatteller

7,80 €

*unsere hausgemachten Maultaschen mit Kartoffel- und grünem Salat
-geschmälzt

9,50 €

paniertes Hähnchen Schnitzel im Kürbiskernmantel mit großem Salatteller

9,90€

*300 g paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes frites und Salatteller

11,80 €

Kalbsgeschnetzeltes vom Rücken in Champignon-Sherryrahm mit Röstis und kleinem Salatteller

15,80 €

gebackenes Wienerschnitzel vom Kalb aus dem Kaiserteil mit Pommes frites und Kartoffelradiesle- und grünem Salat

15,30 €

Schwabenstolz der Ranzenspanner

Schweinefilet, Schweinebäckle, kleines Rindersteak auf Käserahmspätzle mit zweierlei Saucen ,Schmelzzwiebeln und vorneweg an kloina Salatteller

15,80 €

Jägerschnitzel

*Schnitzele von der Putenbrust in Edelpilzrahm, hausgemachten Spätzle und kleinem Salatteller

13,80 €

Landgasthof zum Ochsen

Gut bürgerliche Küche Café Catering Partyservice



Besonderes und nicht alltägliche Spezialitäten aus der Ochsenküche

Aus Fluss und Meer

Gebratenes Lachsfilet mit Knoblauch und Kräutern gebraten in Kokos-Bergamottensauce mit knackigem Gemüse auf dünnen Bandnudeln 15,70 €

aus dem Hammetweiler Forst

*Geschmortes Rehragout in Wacholder Kirsch-Thymiansauce mit Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle mit kleinem Salatteller 14,80 €

und ganz ohne Fleisch

*Schwäbisches Risotto(Perlgraupen) mit Kürbis und Pilzen in Rieslingrahm mit Bergkäse und kleinem Salatteller 13,50 €

oder ebbes anderes

rosa gebratene Barbarie-Entenbrust in Mandarinen-Pfeffersauce auf Zuckerschoten mit gebackene Kartoffelkräpfen und kleinem Salatteller 15,80 €

*Ochsenpfännle (gebratene pikante Rinderstreifen in Rotweinsauce, knackiges Gemüse Kartoffelschnitze) und Spiegelei mit kleinem Salatteller 13,50 €

Hüftsteak vom Black Angus Rind mit Pfeffersauce ,Pommes frites und kleinem Salatteller 17,90 €

die mit *Stern* * bezeichneten Speisen sind auch als kleinere Portion erhältlich



Ab 17.30 Uhr oder auf Vorbestellung **Schwäbische Tapas kleine Leckereien im Terrakotta Schälchen**

Maultaschensalat mit Petersilienmarinade	3,20 €
Pikante Rinderfetzen mit Sößle	3,80 €
gebratene Schwarzwurst mit Alb-Linsensalat	3,20 €
Marinierte Garnelen mit Knoblauch und Kräutern	4,20 €
gefüllte Gemüse mit Thunfisch	3,40 €
pikante Currywursthappen	2,90 €
Tomaten-Thymian-Frischkäse	2,80 €
Ziegenfrischkäse mit Birnensenf	3,40 €
Hähnchenbrust im Käse Ei Mantel auf pikanter Salsa	3,40 €
Lachstatar mit Wasabigurken	4,20 €
angemachtes Sülzle mit Kräutern	3,40 €
Backsteinkäs mit Kräutern	3,20 €
Ochsenmaulsalat mit Kräutern	2,80 €
Geschmälzte Maultäschle mit Kartoffelsalat	3,20 €
gebackene Hähnchen Flügel auf pikantem Gemüse	3,20 €
Speck-Sauerkrautpralinen in Sauerrahm	3,60 €
Garnelen mit Kräutern in Riesling-Gewürz-Rahmkraut	3,90 €
eingelegte Schwarzwurststreifen mit Zwiebele und Kräutern	2,90 €

zu allen Tapas servieren wir frisches Bauernbrot



Vesperkarte ab 17.30 Uhr

<i>Zwiebelrostbraten</i> mit Schmelzzwiebeln und Landbrot	13,90 €
*geschmorte Kutteln im Trollingersöble mit Brot	7,50 €
-mit Bratkartoffeln	9,50 €
*Saure Nierle mit Zwiebele und Gürkle im Senf-Lembergersöble mit gröschte Kartoffele	8,90 €
gebratene Leberwursttaler auf Filderspeckkraut und Landbrot	6,80 €
Ochsen-Toast mit Rinderfetzen, Käse und Zwiebeln überbacken	8,20 €
Ochsen-Toast mit Putenstreifen in Curryrahm mit Käse überbacken	8,20 €
*Wurschtsalat mit Gurken, Zwiebeln und Bauernbrot(6/7)	6,90 €
Käsestreifen oder Schwarzwurststreifen mit Bratkartoffeln	8,90 €
Fleischkäse mit Zwiebelsauce und Bauernbrot(6/7)	6,80 €
angemachter Ochsenmaulsalat mit Zwiebele und Kräutern mit Bauernbrot(6/7)	6,90 €
grobe Bratwurst auf Filder-Speckkraut mit Söble und Bauernbrot(6/7)	6,80 €
Feurige Currywurst mit Pommes frites(6/7) auch zum Nachschärfen	5,50 €
<i>Schwabendreierlei</i>	
Fleischsalat, Wurschtsalat und Ochsenmaulsalat mit Sauergemüse und Landbrot (6/7)	7,20 €
Rustikales Roggenbrot mit Speck, Zwiebeln, Schmand und Käse überbacken mit Blattsalat	6,90 €

Landgasthof zum Ochsen

Gut bürgerliche Küche Café Catering Partyservice



Ebbes Süßes

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleschmand und marinierten Früchten	5,40 €
gebackene Apfelmöhle mit zweierlei Rahmeis	5,40 €
Variation von Schokoladenmousse mit eingelegten Früchten	5,80 €
1 Kugel Eis (Vanille, Walnuss,, Mango Joghurt, Granatapfel, Schokolade, Pistazie , Himbeer-weiße Schokolade ,frozen Joghurt, Cashew -Sauerrahm, Stracciatela)	1,50 €

Eisbecher

Schokotraum(Schokoladeneis, Vanilleeis, Eierlikör, Schokoladensauce und Sahne)	6,50 €
Früchtebecher(Himbeersahneeis ,Brombeereis, Mango –Joghurt Eis , Früchte und Sahne)	6,50 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder Brombeeren und Sahne	5,30 €
Nussbecher(Walnuss und Schokoladeneis ,Karamellisierte Nüsse ,Baileys, und Sahne)	6,50 €
Portion Sahne Extra	1,40 €

Verschiedene Blechkuchen:

bitte fragen Sie nach unseren Sorten Saisonale Sorten	3,20 €
--	--------