

Speisen

DACHSEN



Montag bis Samstag²
BUSINESS LUNCH
 11:30 bis 14:30 Uhr
 wöchentlich wechselnde
 Mittagsgerichte ab 9,90,
 inklusive Getränk 0,3l

täglich 17 bis 20 Uhr
BROT & WEIN
 eine Flasche Wein des
 Monats, rot oder weiß,
 frisches Baguette,
 hausgemachte Aioli
 für 12,90



Montag^{1,2}
SCHNITZEL SATT
 jeden Montag gibt es für
 nur 19,90 so viele
 Schnitzel wie du essen
 kannst!

Dienstag^{1,2}
BURGERTAG
 Für nur 1,90 mehr gibt's
 zu deinem Lieblingsburger
 die Beilage dazu.



DEINE WOCHE IM OCHSEN



Mittwoch^{1,2}
SCHNITZELTAG
 alle Schnitzel für 17,50

Donnerstag & Freitag^{1,2}
STEAKTAG
 Donnerstags & Freitags
 sind ein kleiner Salat und
 die Beilage beim Steak mit
 dabei. Ab 19,50.



Sonn- und Feiertags
CAKE-DEAL

14 bis 18 Uhr ab 6,90

frischer, hausgemachter Kuchen
 und ein Heißgetränk³ nach Wahl.



HERZLICH WILLKOMMEN

HALLO SASBACH.

Willkommen im Ochsen in Sasbach.

Essen. Trinken. Freunde treffen.

Bei uns kann man relaxen, sich treffen, sich kennen lernen, reden, entdecken und genießen. Lehn Dich zurück und genieß den Moment an diesem lebendigen Ort mit seiner unverwechselbaren Atmosphäre.

Unsere Speisekarte ist so bunt und vielfältig wie die Menschen, die zu uns kommen. Ganz unkompliziert in Turnschuhen oder mit schicker Abendgarderobe — sei wie du bist, sei unser Gast:

... das Leben ist schön! 

WO IST WAS?

Aktionstage	2	Heimat-Küche	17
Apero, Spritz & Sekt	5	Schnitzel & Cordon bleu	19
Kid's Menu	6	Steaks	21
Vorspeisen	9	Burger	23
Tapas & Snacks	11	Dessert	25
Salate & Bowl	13	Kaffee & Kuchen	27
vitale Küche	15		

1) Aktionen ab 17 Uhr | 2) nicht an Feiertagen | 3) Heißgetränk von Seite 27



APERIO, SPRITZ & SEKT

MIT ALKOHOL

Winter-Apertif 0,1l 6,70
Sekt mit Marillenstrudel-Likör

Limoncello Spritz 0,2l 8,20
Limoncello, Sekt, Soda, Zitronenschnitz

Lillet Wild Berry 0,2l 8,20
Lillet blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren

Aperol Spritz 0,2l 8,20
Aperol, Sekt, Soda, Orangenscheibe

Sarti Sprizz 0,2l 8,20
Sekt, Blutorange-Mango-Likör, Soda, Limetten

Ramazotti Rosato Mio 0,2l 8,20
Ramazotti Rosato, Soda, Sekt, Rosmarin

Lillet White Peach 0,2l 8,20
Lillet blanc, Schweppes White Peach, Soda, Beeren

ALKOHOLFREI

Flo reale Wild Berry 0,2l 8,20
Martini Flo reale, Schweppes Wild Berry, Soda, Beeren

Flo reale White Peach 0,2l 8,20
Martini Flo reale, Schweppes White Peach, Soda, Beeren

Hugo alkoholfrei 0,2l 7,20
Holunderblütensirup, Minze, Limetten, Schweppes Ginger Ale

Crodino Spritz 0,2l 7,20
italienischer Kräuteraperitif, Tonic Water, Orangensaft, Orange

SEKT

Sekt Glas 0,1l 4,90

Edition „Ochsen“ Fl. 0,75l 27,50
Sekt extra trocken | Schloss Affaltrach | Württemberg

Sekt rosé Fl. 0,75l 27,90
Collection „O“ | Oberkircher Winzer | Baden

Wie wäre es mit einem
gemeinsamen Start in den Abend?
Oder unentschlossen?

Aperitif-Etagere nur 44,40
für die wunderbaren Momente mit
deinen Liebsten: 6 Spritzgetränke – nach
Herzenslust von euch zusammengestellt –
dazu leckerer Nuss-Mix

KID'S MENU

leckeres für unseren kleinen
Gäste

Kid's Schorle 0,2l 1,90
kleines Apfel-Saft-Schorle


Räuberteller 0,00
zum Räubern bei den Großen

Kid's Cheese Burger 9,50
Rinderpatty, Burgersauce, Cheddar. Ohne
Tomate und Grünzeugs.

Kinderschnitzel 8,40
kleines paniertes Schweineschnitzel mit
Pommes frites und Ketchup oder Mayo

Hähnchenbrust 8,40
mit Rahmsauce und Spätzle

hausgemachte Spätzle 6,80
mit Sauce zur Wahl: Rahmsauce,
Bratensauce oder  Waldpilzsauce

Käsespätzle 8,40
 eine kleine Portion unserer leckeren
Käsespätzle

Kindereisbecher 3,70
Eine Kugel Vanille-Eis, Smarties, Sahne

 veggie |  vegan

Montag bis Samstag²

BUSINESS LUNCH

11:30 bis 14:30 Uhr

wöchentlich wechselnde Mittagsgerichte ab 9,90 €

Auch zum Abholen und zu Hause
oder im Büro genießen ab 9,00 €



Jetzt Neu:
im umweltfreundlichen
re-circle Mehrwegsystem.

²) nicht an Feiertagen



ES GIBT IMMER
ETWAS ZU FEIERN.
FEIERN IM OCHSEN

der Ochsen macht
Ihre Idee zum Event.
Sprechen Sie mit uns!



Wow, ein Geschenk für dich,
DU GLÜCKSPITZ!

ein Ochsen-Gutschein ist
immer genau das Richtige!

Ochsen

für dich :)

täglich 17 bis 20 Uhr
Brot & Wein für 12,90 €

eine Flasche Wein des Monats,
rot oder weiß – frisches
Baguette und hausgemachte Aioli

VORSPEISEN

Tipp: Omas Kürbis-Möhren-Cremesuppe 6,90
mit Sahne und gerösteten Kürbiskernen

Maultaschensuppe 7,40
Maultaschenstreifen, Rinderbrühe, Gemüse

Vorspeisensalat 6,40
bunt-gemischter Salat mit Joghurt-Dressing

kleiner Grüner 3,90
Blattsalate mit Apfel-Balsamico-Dressing

kleiner Feldsalat 8,90
mit Honig-Senf-Dressing, Speck & Kräckerle

Bruschetta classico 7,50
geröstete Weißbrotscheiben mit marinierten Tomatenwürfeln,
Basilikum-Pesto und italienischer Hartkäse

Auf der nächsten Seite gibt's leckere Tapas und
weitere Kleinigkeiten.



**MAKE IT YOURS
DIPS ZUR WAHL**
 🌿 Ketchup/ Mayo je 0,80
 🌿 Aioli/ Cocktail/ Curry/ BBQ/
 Sour Cream/ Trüffel je 1,00

TAPAS & SNACKS

TAPAS

Hirtenkäse aus dem Ofen 8,40

🌿 mit mediterranem Antipastigemüse, Knoblauch, Rosmarin und Olivenöl. Dazu Baguette.

Kartoffelbällchen 7,90

🌿 kleine, gebackene Kartoffel-Gemüse-Bällchen, gefüllt mit Frischkäse und Schnittlauch, dazu Baguette und ein Dip nach Wahl

Garnelen Aioli 12,40

🌶️ mit würzigem Knoblauch-Ölivenöl, Tomaten, Rosmarin, geschrotetem Pfeffer und Baguette

KLEINIGKEITEN

Brot & Aioli 5,20

🌿 Baguette mit hausgemachter Aioli

Portion Spätzle 6,80

mit Sauce zur Wahl: Rahmsauce, 🌿 Waldpilzrahmsauce oder Bratensauce

Fries & Dip 5,80

🌿 lecker gewürzte Waffelkartoffeln mit zwei Dips nach Wahl

Pommes deluxe 7,90

🌿 Portion Pommes frites mit hausgemachter Trüffelcreme und italienischem Hartkäse

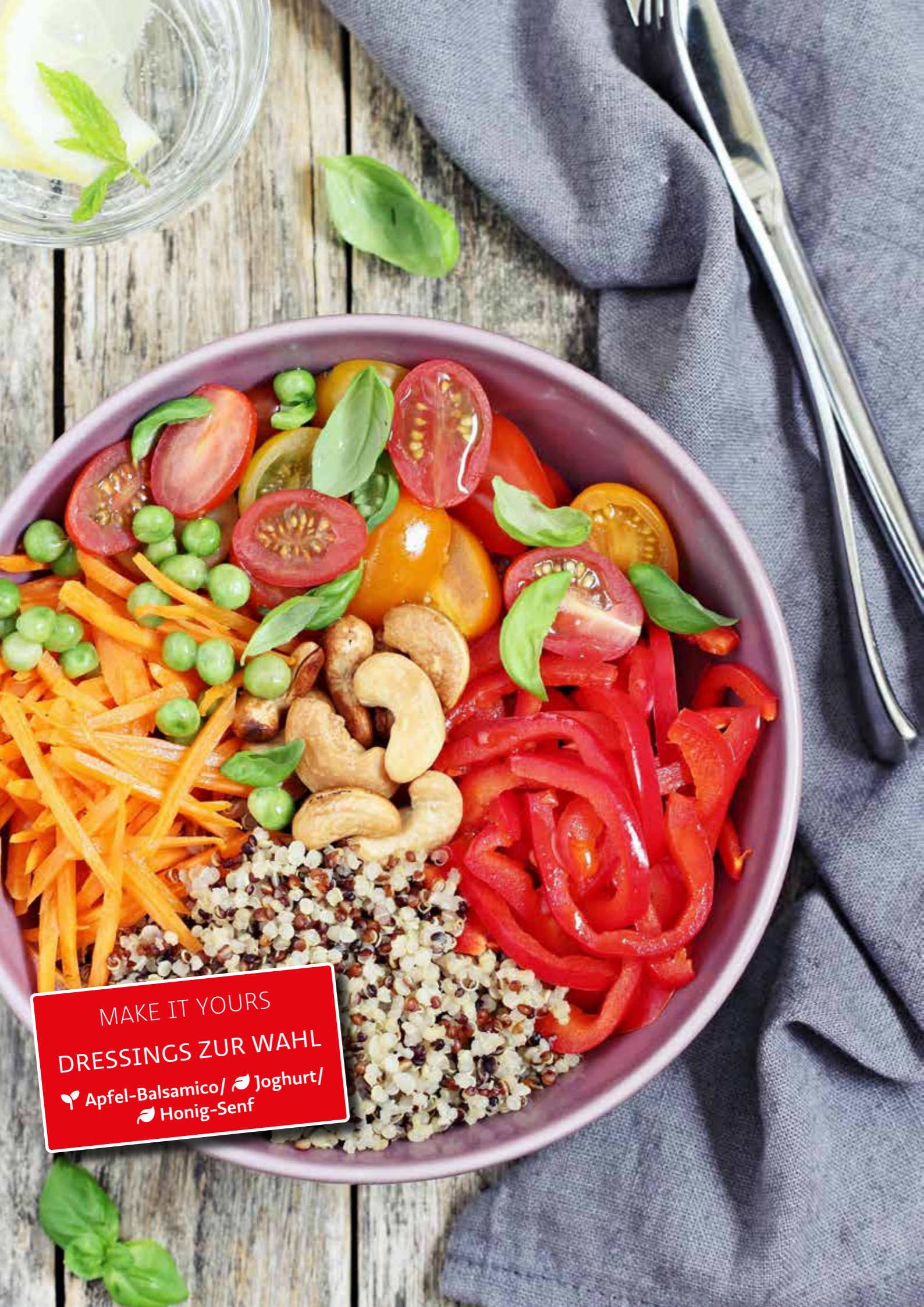
TAPAS SELECCIÓN 17,90 WINTER-EDITION

Hirtenkäse aus dem Ofen
Kartoffelbällchen mit Sauerrahm
kleiner Feldsalat
 mit Honig-Senf-Dressing, Speck & Kräckerle
Brot & Aioli
Bruschetta classico
Kürbis-Möhren-Cremesüppchen

Zum Schluss:
kleines Dessert

Kirschwasser-Halbgefrorenes im Weckglas mit Schokostückchen, Kirschen und Brownie-Crumble

ohne Dessert 15,90



MAKE IT YOURS
DRESSINGS ZUR WAHL
🌿 Apfel-Balsamico / 🥛 Joghurt/
🌿 Honig-Senf

SALATE & BOWL

mediterraner Salat 14,50

🌿 großer, bunter Salat mit Apfel-Balsamico-Dressing, Linsen-Quinoa-Salat, Couscous, Tomate, Gurke, Zwiebeln, gerösteten Nüssen & mediterranem Ofengemüse

Winzer Salat 14,90

Blatt- und Feldsalat, Honig-Senf-Dressing, Speck & Kräckerle, Hirtenkäse, Trauben & Baguette

Straßburger Wurstsalat 11,90

marinierte Lyoner- und Käsestreifen mit Essiggurke, Tomate, Ei & Baguette

Vespersalat 15,50

Straßburger Wurstsalat, Blattsalat mit Joghurt-Dressing, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, gekochtes Ei, Pommes frites

Winter Bowl 14,40

🌿 Blatt- und Feldsalat mit Apfel-Balsamico, Couscous, Linsen-Quinoa-Salat, Rote Beete, Gurke, Tomate, Edamame, Karottenstreifen, Kartoffelsalat, Sesam-Sauce

UPGRADES

Hähnchenbrust vom Grill 4,90

Hirtenkäse-Crumble 🌿 4,50

Kräuter-Falafel 🌿 4,90

Knoblauchgarnelen 6,90



KICHERERBSEN-
SÜSSKARTOFFEL-CURRY

VITALE KÜCHE

Ravioli pesto 13,90
🌱 Ravioli mit Ricotta & Pinienkernen gefüllt, mit hausgemachter Basilikum-Pesto, fruchtigen Tomaten und italienischem Hartkäse

Lachsfilet sous-vide 22,40
schonend pochiertes Lachsfilet auf Kichererbsen-Süßkartoffel-Curry mit Basmatireis, mediterranem Schmorgemüse und Teriyaki-Sauce

Kichererbsen-Süßkartoffel-Curry 13,80
🌱 mit Basmati-Reis, Sesam

Hot Bowl 15,90
🌱 Blatt- und Feldsalat, warmes Kichererbsen-Süßkartoffel-Curry, Basmatireis, mediterranes Schmorgemüse, Teriyakisauce, Rote Beete

Ofenkartoffel 9,90
🌱 Sauerrahm, Frühlingslauch, kleiner Salat

Garden Potato 12,90
🌱 Ofenkartoffel, mediterranes Gemüse, Sauerrahm, Frühlingslauch, kleiner Salat

UPGRADES ZU CURRY & OFENKARTOFFEL

- Hähnchenbrust vom Grill 4,90
- Kräuter-Falafel 🌱 4,90
- Knoblauchgarnelen 6,90

HAUSGEMACHTE KARTOFFELRÖSTI

Rösti Waldpilz 15,50
🌱 Rösti mit Waldpilzrahm & Käse überbacken, dazu ein kleiner Feldsalat

Rösti Mediterran 14,50
🌱 Rösti mit mediterranem Gemüse und Basilikum-Pesto, dazu ein kleiner Feldsalat



HEIMAT-KÜCHE

Entenkeule 22,50
krosse Entenkeule aus dem Ofen mit Rotkraut und Kartoffelstampf

Maultaschen 17,50
hausgemachte Maultaschen mit Bratensauce, glasierten Zwiebeln und hausgemachtem Kartoffelsalat


Hirschragout
nach Großmutter's Art 23,50
Pilze, Butterspätzle, Preiselbeeren

Kalbsfleischküchle 18,70
mit Waldpilzrahm, Kartoffelstampf und Butterkarotten

Badischer Festtagsbraten 21,90
butterzarter Schweinerollbraten mit Spätburgundersauce, hausgemachtes Kartoffelgratin und Butterkarotten

butterzarte Ochsenbacken 24,90
gemütlich geschmort. Mit Kartoffelgratin, Rotkraut und Preiselbeeren.

AUS DER GUSS-PFANNE

Käsespätzle 13,90
 hausgemachte Spätzle, Sahnesauce, viel würziger Käse und Schmorzwiebeln
Tipp: mit extra Bacon + 1,80 mit kleinem Salat + 3,90

Ochsen-Fetzen 25,90
gebratene Streifen vom Rinderrücken mit roten Zwiebeln, in Whiskey-Pfefferrahm dazu hausgemachte Spätzle

Wirtshaus-Pfanne 20,90
Kalbsfleischküchle, Schnitzelchen, hausgemachte Maultasche, Käsespätzle, Bratensauce

Badisches Pfännle Winter-Edition 20,50
zarter Schweine-Rollbraten, gefüllt mit Pflaumen und Speck mit Spätzle, Röstzwiebeln und Bratensauce

Hähnchen-Rahmpfanne 18,90
Hähnchenbrust mit würzigem Bergkäse gratiniert, Spätzle & Rahmsauce

Montags gibt's Schnitzel satt &
Mittwochs alle Schnitzel für 17,50

SCHNITZEL

„Wiener Art“

Panierte Schweineschnitzel,
auf Wunsch auch mit
Hähnchenbrust.

Klassik

mit Pommes frites und Bratensauce

Rahm

mit Rahmsauce, hausgemachten Spätzle und Butterkarotten

Schwarzwald

mit Käsespätzle, Röstzwiebeln und Bratensauce

Winter

mit Waldpilzen in Rahm, hausgemachten Spätzle und kleinem Feldsalat

Kröstchen

belegt mit Schmorzwiebeln, krossem Speck und einem Spiegelei. Dazu
Pommes frites und Mayo

Tipp: alle Schnitzel auch
als kleine Portion - 3,00

CORDON BLEU

mit Bergkäse und Schinken
gefüllt.

SCHNITZEL

CORDON BLEU



17,50



20,90

19,50

22,90

19,50

22,90

20,50

23,90

19,50

22,90



Donnerstag & Freitag
ist Steaktag

UNSERE STEAKS

vom Grill
mit einer Sauce nach Wahl

250 g Rumpsteak 26,00

300 g Rib eye Steak Dry Aged 29,50

250 g Hähnchenbrust 16,50

400 g Grillteller 19,00

Hähnchenbrust, Schweinerückensteak, Bratwurst,
hausgemachte Kalbsfrikadelle, Bacon

300 g Holzfäller-Steak 18,50

drei Schweinerückensteaks vom Grill
mit Schmorzwiebeln und Bacon

SAUCE ZUR WAHL

Kräuterbutter

Schmorzwiebeln

Whiskey-Pfeffer-Rahm

dreierlei Grillsaucen

Aioli, Cocktail, Curry

jede weitere Sauce 3,00

BEILAGEN ZUM STEAK

Pommes frites 3,50

Waffelkartoffeln 3,90

Süßkartoffelpommes 5,90

mediterranes Gemüse 4,40

Baked Potato 5,90

mit Sour Cream

MAKE IT YOURS
DIPS ZUR WAHL

♥ Ketchup/ Mayo je 0,80
Aioli/ Cocktail/ Curry/ BBQ/
Sour Cream/ Trüffel je 1,00

BURGER

Unsere Rinderpatties aus 100% Prime Beef
braten wir medium.

Cheese-Burger 13,00

Rinderpatty, Brioche-Bun, Cheddar,
hausgemachte Spezielsauce, Salat, Tomate,
Gewürzgurke

Black Forest-Burger 14,50

Rinderpatty, Brioche-Bun, Sauerrahm,
geräucherter Speck, Käse, Röstzwiebeln,
Tomate, Gewürzgurke & Salat

Falafel-Burger 13,00

♥ gebackene Falafel-Taler im
Mehrkornbrötchen, mit Sesam-Creme,
Tomaten-Salsa, Feldsalat & roten Zwiebeln

BBQ Pulled Pork-Burger 14,50

in BBQ-Sauce gegartes Schweinefleisch
im Brioche-Bun, BBQ-Sauce, Tomate,
Gewürzgurke, Salat, rote Zwiebeln

Chicken deluxe 13,90

Hähnchenbrustfilet vom Grill im Brioche-
Bun, hausgemachte Trüffelmayo, Feldsalat,
Tomate, geröstete Nüsse

BEILAGEN ZUM BURGER

Pommes frites ♥ 3,50

kleiner Salat ♥ 3,90

Waffelkartoffeln 3,90

Süßkartoffelpommes ♥ 5,90

BURGER UPGRADE

krosse Baconstreifen 1,80

würziger Cheddar 1,80

extra Patty 4,90

Rinder-Patty, medium gebraten

Dienstag ist Burgertag



DESSERT

Affogato 4,50

Espresso mit einer cremigen Kugel Vanilleeis

schokoladiger Schokobrownie 7,90

mit einer Kugel Salted Caramel-Eis, Karamellsauce & Sahne

warmer Apfelstrudel 7,90

mit Vanilleeis und Sahne

Bühler Zwetschgen-Crumble 8,70

mit Vanilleeis und Sahne

Crème brûlée 5,90

zarte Vanillecreme mit knackiger Zuckerkruste

Tip: mit einer Kugel Eis + 2,40

kleines Schwarzwald-Dessert 3,40


Kirschwasser-Halbgefrorenes im Weckglas mit Schokostückchen, Kirschen und Brownie-Crumble

Eis & Heiß 8,50

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

eine Kugel Eis 2,40

oder zwei, oder drei ...

Vanille/ Schokolade/ Salted Caramel/  Passionsfrucht-Sorbet
mit Sahne + 1,20

Auf der nächsten Seite gibt's Kaffee & Kuchen.



Sonn- und Feiertags

CAKE-DEAL

14 bis 18 Uhr ab 6,90

frischer, hausgemachter Kuchen
und ein Heißgetränk¹ nach Wahl.

KAFFEE & CO.

Café Crème 3,80

Espresso 3,00

Cappuccino Italiano 3,80
mit Sahne + 0,50

Milchkaffee 4,70

Latte Macchiato 4,50

heiße Schokolade XL 4,00
mit Sahne + 0,50

Tee Glas 4,00

Minze/ Darjeeling/ Roiboos Vanille/
Kräuter/ Früchte/ Grüntee Sencha

Chai Latte 4,50

Tipp: mit Flavour 2cl + 1,00
Vanille / Karamell

HAUSGEMACHTER KUCHEN

Stück je 4,20

immer an Sonn- und Feiertagen

Apfelrahmkuchen
Mandarinen-Schmand-Kuchen
Birnenrahmkuchen
Schokobrownie

vom Buffet

weitere Heißgetränke gibt's
in unserer Getränkekarte

1) Heißgetränk von dieser Seite.

OCHSEN

Bei Unverträglichkeiten und Allergien informieren Sie bitte unsere Servicemitarbeitenden.

Information zu Allergenen und Zusatzstoffen in unseren Speisen und Getränken entnehmen Sie unserer Allergen- und Zusatzstoffliste.

Stand: 10/2025 – alle Preise in Euro und inklusive Bedienungsgeld.

Verfügbarkeit, Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

der Ochsen in Sasbach · Hauptstraße 1 · 77880 Sasbach
+49 7841 2 59 95 · ochsen-sasbach.de · hallo@ochsen-sasbach.de



Proud Member of Bens Wirtshaus-Family.

Nachdruck – auch auszugsweise – nur mit schriftlicher Genehmigung.

© 2025, bens gastro GmbH

v2025.10.15/1.2.1