

Weine & Edles aus der Region

WEINE AUS DER HEIMAT

Weinschorle 0,2l 3,90€
rot / weiß / rosé

OBERKIRCHER WINZER

„Collection O“
Spätburgunder / Spätburgunder rosé / Riesling
0,1l 3,00€
0,2l 5,40€
0,75l 18,50€

Klingelberger Riesling QbA / Weißherbst QbA / Müller Thurgau QbA 0,2l 5,20€

WG WALDULM
Spätburgunder QbA 0,2l 5,20€

WG ALDE GOTT
Spätburgunder trocken QbA 0,2l 5,20€
Riesling trocken QbA 0,2l 5,20€
Grauburgunder trocken QbA 0,2l 5,20€

WEINGUT ANDREAS MÄNNLE
Weißburgunder trocken QbA 0,1l 3,60€
0,2l 6,80€

Neu: HEX VOM DASENSTEIN
Sauvignon Blanc QbA trocken 0,1l 3,80€
0,2l 6,80€

WEINE AUS DER FERNE

Pinot Grigio ‚L'Araldo‘
Cantine Minini | Veneto, Italien
Ein toller Begleiter zu Meeresfrüchten, Hähnchen, Sommersalaten sowie vegetarischen Speisen.
0,2l Glas 5,20€ 0,75l Flasche 17,80€

Reserva Chardonnay
Montes | Valle de Curico, Chile
Ein kraftvoller, trockener Weißwein für Genießer. Im Geschmack Aromen von Honig, Äpfeln und reifen Birnen.
0,2l Glas 6,80€ 0,75l Flasche 24,00€

Rosato Marca Trevigiana
Sacchetto | Venetien, Italien
Dieser Rosato ist mit seinem angenehm prickelnden, spritzigem und harmonischem Geschmack eine tolle Ergänzung zu zarten Fleischgerichten oder jungem Käse.
0,2l Glas 5,20€ 0,75l Flasche 17,80€

La Cortigiana Merlot
Sacchetto | Venetien, Italien
Ein ausgeglichener, sanfter, milder Wein. Gut zu kombinieren mit Käse, Rind, Schwein und Pasta.
0,2l Glas 6,00€ 0,75l Flasche 19,90€

Finca Constancia Selección
Gonzalez Byass | La Mancha, Spanien
Er beeindruckt mit seiner dunklen Farbe und einem reichen Beerenbouquet, frischem Pfeffer und eleganten Würznoten.
0,2l Glas 6,80€ 0,75l Flasche 24,00€

Nero d'Avola ‚Don Leon‘
Casa Vinicola Minini | Sizilien, Italien
Tiefe rubinrote Farbe mit weichem, angenehmem Bouqué. Er erinnert an Macadamias. Im Geschmack fruchtbetont, samtig und andauernd. Ein idealer Partner zu schmackhaften Gerichten und reifem Käse.
0,2l Glas 6,00€ 0,75l Flasche 19,90€

Skaapveld Syrah
M·A·N | Agter-Paarl, Südafrika
Mit einem kraftvoll-fruchtigem Bouquet von schwarzen Johannisbeeren und Pflaumen präsentiert sich dieser Syrah als wahres Fruchterlebnis. Passt zu Rind sowie allem Gegrillten.
0,2l Glas 6,00€ 0,75l Flasche 19,90€

LECKERES VON SCHEIBEL

FINESSE 2cl 4,00€
Aprikose / Marabelline / Himbeere /
Neu: Rosen-Apfel

PREMIUM PLUS 2cl 4,30€
Gold-Willi / Moor-Birne / Altes Pflümle /
Marille

EDLES FASS 350 2cl 4,80€
Williams / Nussler

ALTE ZEIT 2cl 7,00€
Gelbe Bergpflaume / Zibärtele / Wild Himbeere / Prune Brandy /
Nancy Mirabelle

alle unsere Weine enthalten von Natur aus Sulfite

COCKTAILS

Mojito² 8,30€
Rum, Limetten, Lime Jus, Minze,
Rohrzucker

Passionfruit-Mojito² 8,80€
Rum, Maracuja, Minze, Limette,
Rohrzucker, Soda

Berry-Mojito² 8,80€
Rum, Waldbeeren, Minze, Limette,
Rohrzucker, Soda

Neu: Cuba Libre^{1,9,13} 6,90€
Havana Club, Limetten, Coca Cola

Caipirinha² 8,30€
Cachaça, Limette, Lime Jus,
Rohrzucker

Passion Piña Colada 8,80€
weißer Rum, Kokos, Ananas, Maracuja,
Sahne

ALKOHOLFREI

Virgin Mojito^{2,3,10} 7,00€
Limette, Lime Jus, Tonic Water,
Limettensaft, Minze, Soda

Virgin Passionfruit-Mojito^{2,3,10} 7,40€
Tonic Water, Maracuja, Limette, Minze,
Rohrzucker, Soda

Virgin Berry Mojito^{3,10} 7,40€
Tonic Water, Waldbeeren, Minze,
Limetten, Rohrzucker, Soda

Virgin Caipirinha^{1,2} 6,40€
Ginger Ale, Limetten, Lime Jus,
Rohrzucker, Soda

SPARKLING

Ochsen Sekt trocken Glas 0,1l 4,20€
Fl. 0,75l 23,50€
Sekt auf Eis Glas 0,2l 6,50€
Sekt rosé Fl. 0,75l 23,90€

CHAMPAGNER

Moët & Chandon
Brut Impérial Fl. 0,75l 79,00€

SPRITZ

Sparkling Juicy Tea 0,1l 3,90€
alkoholfrei feiner Darjeeling, Rose,
Rhabarber

Belsazar Rosé Tonic¹⁰ 6,20€
Belsazar Rosé Wermut, Tonic Water,
Soda

Lillet Wild Berry 6,20€
Eiskalter Lillet und Schweppes Wild
Berry mit Beeren und Minze

Aperol Spritz^{1,10} 6,20€
der Klassiker aus Italien

Hugo 6,20€
Holunderblütensirup, Minze, Limetten
und Sekt

Ramazotti Rosato Mio¹ 6,20€
der fruchtig-frische Aperitif besticht
durch Hibiskus- und Orangenblüten-
Aromen

ALKOHOLFREI

Hugo alkoholfrei¹ 5,20€
Holunderblütensirup, Minze, Limetten
und Schweppes Ginger Ale

STARTERS & SNACKS

Schafskäse aus dem Ofen¹ 7,80€
mit mediterranem
Antipastigemüse, Oliven, Knoblauch,
Rosmarin und Olivenöl. Dazu
Baguette.

Garnelen Aioli 9,20€
mit würzigem Knoblauch-Ölivenöl,
Paprika, Rosmarin, geschrotetem
Pfeffer und Baguette

Portion Süßkartoffelpommes 5,40€
mit Sour Cream

Pommes de luxe² 5,70€
mit Grana Padano, Trüffelöl und
hausgemachter Trüffelmayonnaise

Brot & Aioli 4,50€
Baguette mit hausgemachter Aioli

Bruschetta classico² 5,20€
geröstete Weißbrotscheiben mit
frischen Tomatenwürfeln, Knoblauch
und würzigem Basilikum

Beilagensalat 4,90€
buntgemischter Salat, mit unserem
Joghurt-Dressing

Little Caesar² 5,40€
kleiner, knackiger Römersalat mit
knusprigen Croutons, Grana Padano
und Caesar-Dressing

Neu
Martini Fiero Tonic
5,10,13
Martini Fiero
Tonic Water | Zitrone
6,20€

Ochsen

Getränke & Speisen

SALATE

Caesar Salat² 9,90€
Romanasalat mit krossen Croutons, würzigem Caesar-Dressing und Kirschtomaten, abgerundet mit Grana Padano

mediterraner Salat² 12,50€
großer, bunter Salat mit gerösteten Nüssen, mediterranem Ofengemüse, Rucola

Superfood-Salat⁵ 11,50€
Blattsalate mit Curry-Mango-Dressing, Chia-Samen, getrockneten Aprikosen und Cranberries, Gojibeeren, Tomaten, Gurken, Radieschen, Karotten & Kürbiskernen

STEAKS

mit einer Sauce zur Wahl zum Steak: Kräuterbutter / Whiskey-Pfeffer-Rahm / dreierlei Grillsauce
jede weitere Sauce 1,20€

180 g Rumpsteak 17,80€
250 g Rumpsteak 19,80€

220 g Rinderfilet 24,80€
mit mediterranem Gemüse

300 g Rib eye Steak Dry Aged 20,80€
400 g Holzfällersteak^{2,3,7} 26,00€
mit Röstzwiebeln und krossen Speckstreifen

250 g Hähnchenbrust 12,50€

BURGER

alle unsere Rinderpattys braten wir medium

Ochsen Classic Burger² 9,60€
180 g Rinderpatty, Brioche-Bun, hausgemachte Speziialsauce, Salat, Tomate, Gewürzgurke

Black Forest Burger^{1,2,3,7} 11,90€
180 g Rinderpatty, Brioche-Bun, Sauerrahm, geräucherter Speck, Käse, Röstzwiebeln, Gewürzgurke

Hähnchen-Avocado-Burger 10,50€
gebratene Hähnchenbrust natur, Brioche-Bun, Curry-Sauce, Guacamole³, Kirschtomaten, Cashew-Kerne, Rucola

Tipp: Falafel-Burger¹ 9,30€

gebackener Kichererbsen-Gemüse-Patty im Mehrkornbrötchen, mit Sesam-Creme, Tomaten-Salsa, Rucola & roten Zwiebeln

Classic Salat 9,90€
Blattsalate mit reichlich Paprikastreifen, Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Radieschen und gekochtem Ei

Straßburger Wurstsalat^{2,3,7} 9,80€
Wurstsalat^{2,3,7} 9,80€
Käsesalat 9,80€

Teufelsalat² 13,60€
großer, bunter Salat mit mariniertem Rindfleisch und Cocktailsauce. Reichlich garniert.

DEIN LIEBLINGSDESSING

Joghurt-Dressing³ / Balsamico-Dressing¹ / Caesar-Dressing / Curry-Mango-Dressing

UPGRADE FÜR DEINEN SALAT

Hähnchenbrust vom Grill 3,90€
krosse Mozzarellasticks 3,50€
gebratene Knoblauchgarnelen⁷ 4,90€
gebratene Lachsstreifen 5,60€

Grillteller 17,80€
kleines Rinderrückensteak, Schweinefilet, Hähnchenbrust, Mini-Frikadelle, Bacon, Nürnberger

BEILAGEN

Rosmarinkartoffeln & Aioli 4,20€
Sweetpotato-Fries 4,70€
Pommes frites 4,00€
Butterspätzle 4,20€
mediterranes Gemüse 4,20€

BEILAGEN

Pommes frites 4,00€
Sweetpotato-Fries 4,70€
Kartoffel-Wedges 4,00€

BURGER UPGRADE

krosse Baconstreifen^{2,3,7} 1,20€
würziger Cheddar¹ 1,20€
extra Patty 3,90€

veggie vegan
pikant scharf

KLASSIKER

Rindersauerbraten 15,90€
gemütlich geschmort, mit Bandnudeln

Hähnchenbrust-Medaillons 14,00€
mit Frischkäse-Rahmsauce und Spätzle

Ochsenoast 14,00€
Medaillons vom Schweinefilet mit Rahmchampignons und Käse überbacken, dazu Röstzwiebeln und Salatgarnitur

Tagliatelle „Surf & Turf“⁷ 14,90€
Bandnudeln mit Rinderstreifen & Garnelen, Knoblauch & Rucola in würzigem Tomaten-Sud

hausgemachtes Wildragout 19,50€
Hirsch & Wildschwein mit Butterspätzle und Preiselbeeren

SCHNITZEL

alle Schnitzel vom Schwein & paniert. Auf Wunsch auch mit Hähnchenbrust.

ClassicSchwein 13,00€
mit Pommes frites und Bratensauce

PfefferSchwein 14,00€
mit Whiskey-Pfeffer-Sauce und Pommes frites

Jägerschnitzel 14,00€
mit Rahm-Champignons und Spätzle

DESSERT

Affogato 4,20€
Espresso mir einer cremigen Kugel Vanilleeis

Krokantbecher 6,80€
Chocolate Chips, Tres Leches Macadamia & Crème Vanilla, Sahne, Karamellsauce und knackiger Krokant

schokoladiger Schokobrownie 6,20€
mit einer Kugel Maccadamia-Eis, Sahne & Karamellsauce

Eis & Heiß 7,20€
Vanilleeis mit heißen Himbeeren & Sahne

Neu: Schwarzwald-Waffel 6,70€
große, fluffige Waffel, Belgische Art, mit Kirschen, Vanilleeis & Sahne

Crème brûlée von der Vanille 4,90€
mit Zuckerkruste

© 2021 der Ochsen in Sasbach | alle Preise inklusive Bedienungsgeld | Änderungen und Druckfehler vorbehalten. v2.3 | 21.10
Bei Allergien und Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter. Trotz größtmöglicher Sorgfalt können wir nicht ausschließen, dass Spuren von Allergenen auch in andere Gerichte gelangen.
Zusatzstoffe: 1 | mit Farbstoff(en) 2 | mit Konservierungsstoff(en) 3 | mit Antioxidationsmittel 4 | mit Geschmacksverstärker(n) 5 | mit Schwefeldioxid 6 | mit Schwärzungsmittel 7 | mit Phosphat 8 | mit Milcheiweiß 9 | koffeinhaltig 10 | chininhaltig 11 | mit Süßungsmittel(n) 12 | enthält eine Phenylalaninquelle 13 | gewachst 14 | mit Taurin 15 | mit Nitritpökelsalz 16 | Azofarbstoff – kann die Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen

Spätzlepfanne „Ochsen“ 14,50€
kleine Medaillons vom Schweinefilet auf Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Spätzlepfanne Rinderstreifen 16,20€
cremige Käsespätzle mit gebratenen Rinderstreifen, roten Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Champignons & Frühlingslauch

Käsespätzle 9,70€
mit Röstzwiebeln und karamellisierten Zwiebeln

Tipp: mit extra Bacon^{2,3,7} + 1,20€

gegrilltes Lachsfilet 19,90€
mit mediterranem Gemüse, Zitrone, Rosmarinkartoffeln und Aioli

RahmSchwein 14,00€
mit Frischkäse-Rahmsauce und Spätzle

Schwarzwald-Schnitzel^{2,3,7} 15,00€
mit Käsespätzle, Speck und Röstzwiebeln

mediterranes Schnitzel 15,00€
mit mediterranem Gemüse, gebackene Kartoffelecken & Knoblauch-Dip

eine Kugel Eis 1,90€
... oder zwei, oder drei ...
nach Wahl: Erdbeer / Vanille / Schokolade / Walnuss / Maccadamia / Passionsfrucht-Sorbet

mit Sahne + 0,90€

LECKER KAFFEE

Café Crème 2,60€
Espresso 2,40€
Espresso Doppio 2,90€
Cappuccino Italiano 3,00€
mit Sahne + 0,20€
Milchkaffee 3,70€
Latte Macchiato 3,70€

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser 0,2l 2,30€
Classic / Still 0,4l 3,30€

Peterstaler Mineralwasser 0,25l 2,90€
Classic / Medium / Still 0,75l 4,90€

Tipp: Schwarzwald Limo 0,25l 3,40€
Limette-Ingwer / Himbeer-Minze / Rhabarber / Holunderbeeren

Cola 0,2l 2,90€
Coca Cola^{1,9}, Fanta^{2,3}, Sprite, 0,4l 4,00€
Coca Cola Zero^{1,2,9,11,12}, Cola light^{1,3,9,11,12}, Spezi^{1,9}

Saft 0,2l 3,20€
Apfel / Johannisbeere / Ananas / Orange / Maracuja

Saftschorle 0,2l 2,90€
0,4l 4,00€

Holunderblütenschorle 0,2l 2,90€
0,4l 4,00€

Waldmeister-Schorle 0,2l 2,90€
0,4l 4,00€

Eistee Zitrone 0,2l 2,90€
0,4l 4,00€

Orangina 0,25l 3,40€
Schweppes 0,2l 3,20€
Bitter Lemon^{3,10} / Tonic Water¹⁰ / Ginger Ale¹ / Russian Wild Berry

HAUSGEMACHTE LIMONADEN & EISTEE

Himbeer-Zitronengras-Limo / Birne-Ingwer-Limo / Mango-Passionsfrucht-Limo Pfirsich-Eistee / Brombeer-Eistee je 4,90€

BIER VOM FASS

Gold Ochsen Kellerbier naturtrüb 0,3l 3,00€
0,5l 4,30€

Ulmer Pilsner 0,3l 3,00€
0,4l 4,00€

Ulmer Export 0,3l 3,00€
0,4l 4,00€

Radler süß oder sauer 0,3l 3,00€
0,4l 4,00€

Ulmer Hefeweizen 0,3l 3,00€
0,5l 4,30€

FÜR GROSSE FLASCHENKINDER

Ulmer Hefeweizen dunkel 0,5l 4,30€
Ulmer Kristallweizen 0,5l 4,30€
Schwarzwaldmarie 0,33l 3,50€
Erdinger alkoholfrei 0,5l 4,30€
Clausthaler alkoholfrei 0,33l 3,30€

Neu: Ketterer Zwickel-Pils 0,33l 3,30€
naturtrüb, in der Bügelflasche

Desperados 0,33l 3,30€



Kinderschnitzel 7,20€
kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes

Fusilli mit Tomatensauce 5,70€
und Grana Padano²

Hähnchenbrust 7,20€
mit Frischkäse-Rahmsauce und Spätzle

Käsespätzle 5,70€
eine kleine Portion unserer leckeren Käsespätzle

Portion Pommes frites 4,70€
mit Ketchup oder Mayonnaise

Kindereisbecher 4,00€
Eine Kugel Crème Vanilla, eine Kugel Chocolate Chips, Smarties, Sahne