

# Weine & Edles aus der Region

## WEINE AUS DER HEIMAT

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| Weinschorle<br>rot / weiß / rosé   | 0,2l 4,10€                               | WG WALDULM<br>Spätburgunder QbA  | 0,2l 5,20€                             |
| <b>OBERKIRCHER WINZER</b><br>„Collection O“<br>Spätburgunder / Spätburgunder rosé / Riesling | 0,1l 3,00€<br>0,2l 5,40€<br>0,75l 18,50€ | WG ALDE GOTT<br>Spätburgunder trocken QbA<br>Riesling trocken QbA<br>Grauburgunder trocken QbA | 0,2l 5,20€<br>0,2l 5,20€<br>0,2l 5,20€ |
| Klingelberger Riesling QbA / Weißherbst QbA / Müller Thurgau QbA                             | 0,2l 5,20€                               | WEINGUT ANDREAS MÄNNLE<br>Weißburgunder trocken QbA  | 0,1l 3,60€ 0,2l 6,80€                  |
|  |  | HEX VOM DASENSTEIN<br>Sauvignon Blanc QbA trocken<br><i>Neu:</i> Grauburgunder Kabinett        | 0,1l 3,80€ 0,2l 6,80€<br>0,75l 21,00€  |

## WEINE AUS DER FERNE

|  |  |
|--|--|
| <b>Pinot Grigio ‚L’Araldo‘</b><br><i>Cantine Minini   Venetien, Italien</i><br>Ein toller Begleiter zu Meeresfrüchten, Hähnchen, Sommersalaten sowie vegetarischen Speisen.<br>0,2l Glas 5,20€ 0,75l Flasche 17,80€  | <b>La Cortigiana Merlot</b><br><i>Sacchetto   Venetien, Italien</i><br>Ein ausgeglichener, sanfter, milder Wein. Gut zu kombinieren mit Käse, Rind, Schwein und Pasta.<br>0,2l Glas 6,00€ 0,75l Flasche 19,90€   |
| <b>Reserva Chardonnay</b><br><i>Montes   Valle de Curico, Chile</i><br>Ein kraftvoller, trockener Weißwein für Genießer. Im Geschmack Aromen von Honig, Äpfeln und reifen Birnen.<br>0,2l Glas 6,80€ 0,75l Flasche 24,00€  | <b>Finca Constancia Selección</b><br><i>Gonzalez Byass   La Mancha, Spanien</i><br>Er beeindruckt mit seiner dunklen Farbe und einem reichen Beerenbouquet, frischem Pfeffer und eleganten Würznoten.<br>0,2l Glas 6,80€ 0,75l Flasche 24,00€  |
| <b>Rosato Marca Trevigiana</b><br><i>Sacchetto   Venetien, Italien</i><br>Dieser Rosato ist mit seinem angenehm prickelnden, spritzigem und harmonischem Geschmack eine tolle Ergänzung zu zarten Fleischgerichten oder jungem Käse.<br>0,2l Glas 5,20€ 0,75l Flasche 17,80€ | <b>Nero d’Avola ‚Don Leon‘</b><br><i>Casa Vinicola Minini   Sizilien, Italien</i><br>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.<br>0,2l Glas 6,00€ 0,75l Flasche 19,90€ |
|  | <b>Skaapveld Syrah</b><br><i>M·A·N   Agter-Paarl, Südafrika</i><br>Mit einem kraftvoll-fruchtigem Bouquet von schwarzen Johannisbeeren und Pflaumen präsentiert sich dieser Syrah als wahres Fruchterlebnis. Passt zu Rind sowie allem Gegrillten.<br>0,2l Glas 6,00€ 0,75l Flasche 19,90€                                     |

## LECKERES VON SCHEIBEL

|   |           |   |           |
|---|-----------|---|-----------|
| <b>FINESSE</b><br>Aprikose  | 2cl 4,00€ | <b>EDLES FASS 350</b><br>Williams   Nussler   | 2cl 5,50€ |
| <b>PREMIUM PLUS</b><br>Gold-Willi   Moor-Birne   Altes Pflümle   Feine Marille   Edle Himbeere   Miarabelline | 2cl 4,30€ | <b>ALTE ZEIT</b><br>Gelbe Bergpflaume   Zibärtele   Wild-Himbeer   Prune Brandy   Nancy Mirabelle | 2cl 7,50€ |

alle unsere Weine enthalten von Natur aus Sulfite



## COCKTAILS

|   |       |
|---|-------|
| <b>Mojito<sup>2</sup></b><br>Rum, Limetten, Lime Jus, Minze, Rohrzucker                                       | 8,30€ |
| <b>Passionfruit-Mojito<sup>2</sup></b><br>Rum, Maracuja, Minze, Limette, Rohrzucker, Soda                     | 8,80€ |
| <b>Berry-Mojito<sup>2</sup></b><br>Rum, Waldbeeren, Minze, Limette, Rohrzucker, Soda                          | 8,80€ |
| <b>Cuba Libre<sup>1,9,13</sup></b><br>Havana Club, Limetten, Coca Cola  | 6,90€ |
| <b>Caipirinha<sup>2</sup></b><br>Cachaça, Limette, Lime Jus, Rohrzucker                                       | 7,90€ |
| <b>Passion Piña Colada</b><br>weißer Rum, Kokos, Ananas, Maracuja, Sahne                                      | 8,80€ |
| <b>Tequila Sunrise</b><br>Tequila, Triple Sec, Orangensaft, Grenadine   | 7,60€ |
| <b>ALCOHOLFREI</b>  |       |
| <b>Virgin Mojito<sup>2,3,10</sup></b><br>Limette, Lime Jus, Tonic Water, Limettensaft, Minze, Soda            | 7,30€ |
| <b>Virgin Passionfruit-Mojito<sup>2,3,10</sup></b><br>Tonic Water, Maracuja, Limette, Minze, Rohrzucker, Soda | 7,80€ |
| <b>Virgin Berry Mojito<sup>3,10</sup></b><br>Tonic Water, Waldbeeren, Minze, Limetten, Rohrzucker, Soda       | 7,80€ |
| <b>Virgin Caipirinha<sup>1,2</sup></b><br>Ginger Ale, Limetten, Lime Jus, Rohrzucker, Soda                    | 6,90€ |

## SPRITZ

|  |            |
|--|------------|
| <b>Sparkling Juicy Tea</b><br><i>alkoholfrei</i> feiner Darjeeling, Rose, Rhabarber  | 0,1l 4,20€ |
| <b>Belsazar Rosé Tonic<sup>10</sup></b><br>Belsazar Rosé Wermut, Tonic Water, Soda   | 6,40€      |
| <b>Lillet Wild Berry</b><br>Eiskalter Lillet und Schweppes Wild Berry mit Beeren und Minze                                 | 6,40€      |
| <b>Aperol Spritz<sup>1,10</sup></b><br>der Klassiker aus Italien   | 6,40€      |
| <b>Hugo</b><br>Holunderblütensirup, Minze, Limetten und Sekt   | 6,40€      |
| <b>Ramazotti Rosato Mio<sup>1</sup></b><br>der fruchtig-frische Aperitif besticht durch Hibiskus- und Orangenblüten-Aromen | 6,40€      |

## ALKOHOLFREI

|  |       |
|--|-------|
| <b>Hugo alkoholfrei<sup>1</sup></b><br>Holunderblütensirup, Minze, Limetten und Schweppes Ginger Ale | 5,40€ |
|--|-------|

## SPARKLING

|                            |                                     |
|----------------------------|-------------------------------------|
| <b>Ochsen Sekt trocken</b> | Glas 0,1l 4,20€<br>Fl. 0,75l 23,50€ |
| <b>Sekt auf Eis</b>        | Glas 0,2l 6,50€                     |
| <b>Sekt rosé</b>           | Fl. 0,75l 24,90€                    |

## CHAMPAGNER

|  |                  |
|--|------------------|
| <b>Moët &amp; Chandon</b><br>Brut Impérial | Fl. 0,75l 79,00€ |
|--|------------------|

## STARTERS & SNACKS

|  |        |
|--|--------|
| <b><i>Neu:</i> Tomatencremesuppe<sup>A1,G</sup></b><br>mit Sahne & Croutons  | 5,40€  |
| <b>Schafskäse aus dem Ofen<sup>1</sup></b><br>mit mediterranem Antipastigemüse, Oliven, Knoblauch, Rosmarin und Olivenöl. Dazu Baguette. | 7,40€  |
| <b>Garnelen Aioli</b><br>mit würzigem Knoblauch-Olivenöl, Paprika, Rosmarin, geschrotetem Pfeffer und Baguette                           | 9,80€  |
| <b><i>Neu:</i> Knoblauchgarnelen mit Tomatensauce</b>  | 10,50€ |
| <b>Portion Süßkartoffelpommes</b><br>mit Sour Cream  | 5,60€  |
| <b>Brot &amp; Aioli</b><br>Baguette mit hausgemachter Aioli  | 4,70€  |
| <b><i>Neu:</i> Fritten &amp; Dip</b><br>Pommes frites, Sesam-Creme, Guacamole, Sauerrahm   | 5,20€  |
| <b>Bruschetta classico<sup>2</sup></b><br>geröstete Weißbrotscheiben mit pesto-marinierten Tomatenwürfeln und Grana Padano               | 5,40€  |
| <b>Beilagensalat</b><br>buntgemischter Salat, mit unserem Joghurt-Dressing   | 5,40€  |
| <b>Little Caesar<sup>2</sup></b><br>kleiner, knackiger Römersalat mit knusprigen Croutons, Grana Padano und Caesar-Dressing              | 5,90€  |
| <b><i>Tipp:</i> Täglich 17 bis 20 Uhr</b><br><b>Brot &amp; Wein</b><br>eine Flasche Wein des Monats, rot oder weiß. Brot und Aioli.      | 10,90€ |



bg2101.20220401.v2.6

## SALATE & BOWL

**Caesar Salat<sup>2</sup>** 9,90€  
Romanasalat mit krossen Croutons, würzigem Caesar-Dressing und Kirschtomaten, abgerundet mit Grana Padano

**mediterraner Salat<sup>2</sup>** 12,50€  
großer, bunter Salat mit gerösteten Nüssen, mediterranem Ofengemüse, Rucola

**Superfood-Salat<sup>5</sup>** 11,50€  
Blattsalate mit Curry-Mango-Dressing, Chia-Samen, getrockneten Aprikosen und Cranberries, Gojibeeren, Tomaten, Gurken, Radieschen, Karotten & Kürbiskernen

**Neu: Ochsen Bowl** 12,90€  
Couscous, Gurke, Karotte, Tomate, Radieschen, Edamame, gekochtes Ei, Salat-Mix mit Balsamico, Guacamole, Mozzarella-Sticks

## STEAKS

mit einer Sauce zur Wahl zum Steak: Kräuterbutter / Whiskey-Pfeffer-Rahm / dreierlei Grillsauce  
jede weitere Sauce 2,00€

**180 g Rumpsteak** 17,90€  
**250 g Rumpsteak** 19,90€

**220 g Rinderfilet** 26,50€  
mit mediterranem Gemüse

**300 g Rib eye Steak Dry Aged** 22,00€

**400 g Holzfällersteak<sup>2,3,7</sup>** 26,50€  
mit Röstzwiebeln und krossen Speckstreifen

**250 g Hähnchenbrust** 12,90€

## BURGER

alle unsere Rinderpattys braten wir medium

**Ochsen Classic Burger<sup>2</sup>** 9,60€  
180 g Rinderpatty, Brioche-Bun, hausgemachte Speziialsauce, Salat, Tomate, Gewürzgurke

**Black Forest Burger<sup>1,2,3,7</sup>** 11,90€  
180 g Rinderpatty, Brioche-Bun, Sauerrahm, geräucherter Speck, Käse, Röstzwiebeln, Tomate, Gewürzgurke

**Hähnchen-Avocado-Burger** 10,50€  
gebratene Hähnchenbrust natur, Brioche-Bun, Curry-Sauce, Guacamole<sup>3</sup>, Kirschtomaten, Cashew-Kerne, Rucola

**Falafel-Burger<sup>1</sup>** 9,30€  
gebackener Kichererbsen-Gemüse-Patty im Mehrkornbrötchen, mit Sesam-Creme, Tomaten-Salsa, Rucola, Tomate & roten Zwiebeln

**Classic Salat** 8,90€  
Blattsalate mit reichlich Paprikastreifen, Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Radieschen und gekochtem Ei

**Straßburger Wurstsalat<sup>2,3,7</sup>** 9,90€  
**Wurstsalat<sup>2,3,7</sup>** 9,90€  
**Käsesalat** 9,90€

**Teufelsalat<sup>2</sup>** 13,50€  
großer, bunter Salat mit mariniertem Rindfleisch und Cocktailsauce. Reichlich garniert.

## DEIN LIEBLINGSDESSING

Joghurt-Dressing<sup>3</sup> / Balsamico-Dressing<sup>1</sup> / Caesar-Dressing / Curry-Mango-Dressing

## UPGRADE FÜR DEINEN SALAT

Hähnchenbrust vom Grill 3,90€  
krosse Mozzarella-Sticks 3,50€  
gebratene Knoblauchgarnelen<sup>7</sup> 4,90€  
gebratenes Lachsmedaillon 5,60€

## BEILAGEN

Rosmarinkartoffeln & Aioli 4,70€  
Sweetpotato-Fries 4,90€  
Pommes frites 4,20€  
Butterspätzle 4,50€  
mediterranes Gemüse 4,50€

## BEILAGEN

Pommes frites 4,20€  
Sweetpotato-Fries 4,90€  
Kartoffel-Wedges 4,50€

## BURGER UPGRADE

krosse Baconstreifen<sup>2,3,7</sup> 1,30€  
würziger Cheddar<sup>1</sup> 1,30€  
extra Patty 4,20€

## KLASSIKER

**Rindersauerbraten** 16,20€  
gemütlich geschmort, mit Bandnudeln

**Hähnchenbrust-Medaillons** 14,70€  
mit Frischkäse-Rahmsauce und Spätzle

**Ochsentoast** 14,50€  
Schweinefilet-Medaillons mit Rahm-champignons und Käse überbacken, dazu Röstzwiebeln und Salatgarnitur

**Tagliatelle „Surf & Turf“<sup>7</sup>** 15,40€  
Bandnudeln mit Rinderstreifen & Garnelen, Knoblauch & Rucola in würzigem Tomaten-Sud

**Curry-Wurst<sup>2,3,4,7</sup>** 8,80€  
Riesen-Bratwurst mit fruchtiger Curry-Tomaten-Sauce und Pommes frites

**Neu: Ziegenkäse-Ravioli** 12,40€  
Ravioli mit cremigen Ziegenkäse gefüllt, mediterranes Gemüse, Olivenöl, Rucola, Grana Padano

## SCHNITZEL

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

**ClassicSchwein** 13,70€  
mit Pommes frites und Bratensauce

**PfefferSchwein** 14,70€  
mit Whiskey-Pfeffer-Sauce und Pommes frites

**Jägerschnitzel** 14,70€  
mit Rahm-Champignons und Spätzle

## DESSERT

**Affogato** 4,50€  
Espresso mir einer cremigen Kugel Vanilleeis

**Tipp: kleines Dessert<sup>A1, C, F, G, H2, H5</sup>** 3,70€  
Eine Kugel Salted Caramel-Eis mit Schokoladensauce, Sahne, Krokant & Browniestückchen

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

**schokoladiger Schokobrownie** 6,50€  
mit einer Kugel Macadamia-Eis, Sahne & Karamellsauce

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

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

veggie vegan pikant scharf

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

**Tafelwasser** 0,2l 2,40€  
Classic / Still 0,4l 3,40€

**Peterstaler Mineralwasser** 0,25l 2,90€  
Classic / Medium / Still 0,75l 5,50€

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

**Cola** 0,2l 2,90€  
Coca Cola<sup>1,9</sup>, Fanta<sup>2,3</sup>, Sprite, 0,4l 4,20€  
Coca Cola Zero<sup>1,2,9,11,12</sup>, Cola light<sup>1,3,9,11,12</sup>, Spezi<sup>1,9</sup>

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

**Saftschorle** 0,2l 2,90€  
0,4l 4,20€

**Holunderblütenschorle** 0,2l 2,90€  
0,4l 4,20€

**Waldmeister-Schorle** 0,2l 2,90€  
0,4l 4,20€

**Eistee Zitrone** 0,2l 2,90€  
0,4l 4,00€

**Orangina** 0,25l 3,40€  
**Schweppes** 0,2l 3,30€  
Bitter Lemon<sup>3,10</sup> / Tonic Water<sup>10</sup> / Ginger Ale<sup>1</sup> / Russian Wild Berry

## HAUSGEMACHTE LIMONADEN & EISTEE

**Himbeer-Zitronengras-Limo / Mango-Passionsfrucht-Limo / Birne-Ingwer-Limo / Pfirsich-Eistee / Brombeer-Eistee** je 5,20€

## BIER VOM FASS

**Gold Ochsen Kellerbier** 0,3l 3,30€  
naturtrüb 0,5l 4,50€

**Ulmer Pilsner** 0,3l 3,30€  
0,4l 4,20€

**Ulmer Export** 0,3l 3,30€  
0,4l 4,20€

**Radler süß oder sauer** 0,3l 3,30€  
0,4l 4,20€

**Ulmer Hefeweizen** 0,3l 3,30€  
0,5l 4,50€

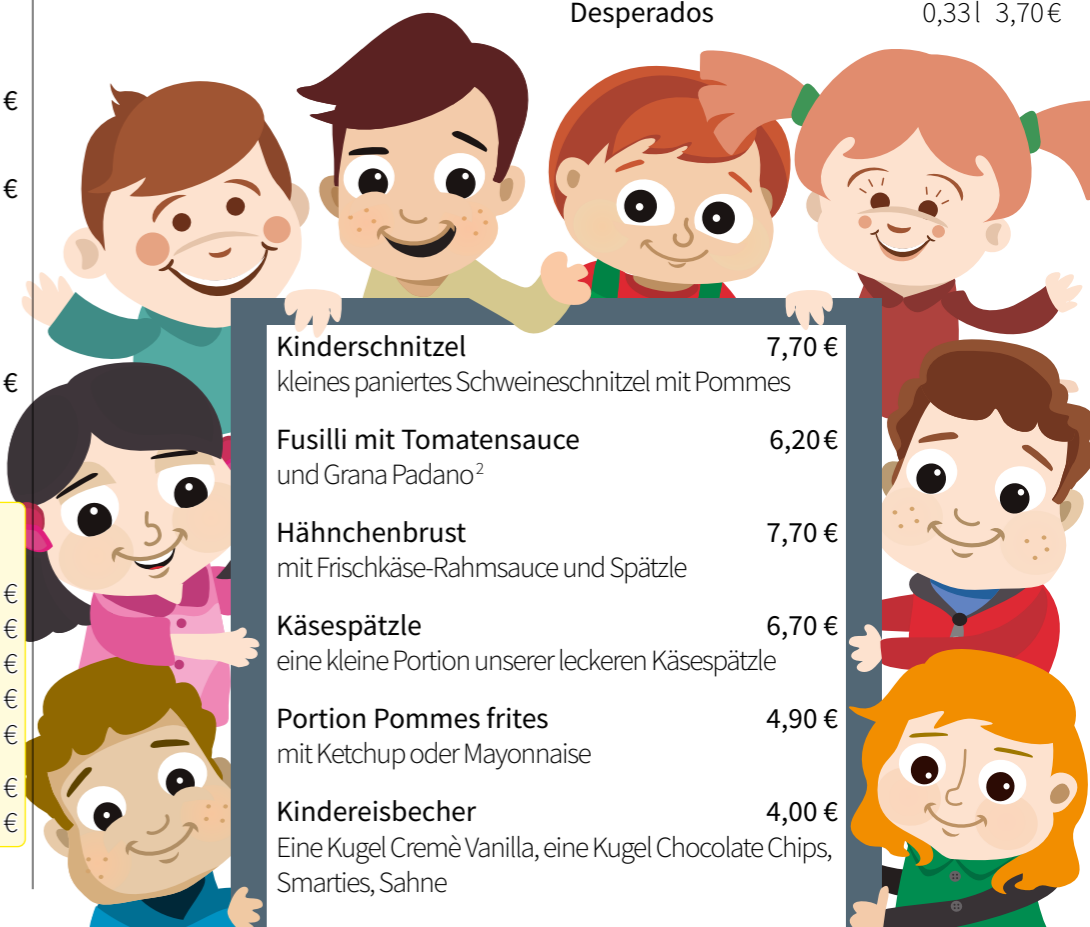
## FÜR GROSSE FLASCHENKINDER

**Ulmer Hefeweizen dunkel** 0,5l 4,50€  
**Ulmer Kristallweizen** 0,5l 4,50€

**Schwarzwaldmarie** 0,33l 3,70€  
**Erdinger alkoholfrei** 0,5l 4,50€  
**Clausthaler alkoholfrei** 0,33l 3,50€

**Ketterer Zwickel-Pils** 0,33l 3,70€  
naturtrüb, in der Bügelflasche

**Desperados** 0,33l 3,70€



**Kinderschnitzel** 7,70€  
kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes

**Fusilli mit Tomatensauce** 6,20€  
und Grana Padano<sup>2</sup>

**Hähnchenbrust** 7,70€  
mit Frischkäse-Rahmsauce und Spätzle

**Käsespätzle** 6,70€  
eine kleine Portion unserer leckeren Käsespätzle

**Portion Pommes frites** 4,90€  
mit Ketchup oder Mayonnaise

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

## LECKER KAFFEE

**Café Crème** 2,80€  
**Espresso** 2,60€

**Espresso Doppio** 3,40€  
**Cappuccino Italiano** 3,00€  
mit Sahne + 0,20€

**Milchkaffee** 3,90€  
**Latte Macchiato** 3,90€