

# Weine & Edles aus der Region

## WEINE AUS DER HEIMAT

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

## WEINE AUS DER FERNE

<b>Pinot Grigio ‚L’Araldo‘</b> <i>Cantine Minini   Venetien, Italien</i> Ein toller Begleiter zu Meeresfrüchten, Hähnchen, Sommersalaten sowie vegetarischen Speisen. 0,2l Glas 5,40€ 0,75l Flasche 17,80€	<b>La Cortigiana Merlot</b> <i>Sacchetto   Venetien, Italien</i> Ein ausgeglichener, sanfter, milder Wein. Gut zu kombinieren mit Käse, Rind, Schwein und Pasta. 0,2l Glas 6,20€ 0,75l Flasche 19,90€
<b>Reserva Chardonnay</b> <i>Montes   Valle de Curico, Chile</i> 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€	<b>Finca Constancia Selección</b> <i>Gonzalez Byass   La Mancha, Spanien</i> 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€
<b>Rosato Marca Trevigiana</b> <i>Sacchetto   Venetien, Italien</i> Dieser Rosato ist mit seinem angenehm prickelnden, spritzigem und harmonischem Geschmack eine tolle Ergänzung zu zarten Fleischgerichten oder jungem Käse. 0,2l Glas 5,40€ 0,75l Flasche 17,80€	<b>Nero d’Avola ‚Don Leon‘</b> <i>Casa Vinicola Minini   Sizilien, Italien</i> 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 6,20€ 0,75l Flasche 19,90€
	<b>Skaapveld Syrah</b> <i>M·A·N   Agter-Paarl, Südafrika</i> 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 6,20€ 0,75l Flasche 19,90€

## LECKERES VON SCHEIBEL

<b>FINESSE</b> Aprikose	2cl 4,20€	<b>EDLES FASS 350</b> Williams   Nussler	2cl 5,70€
<b>PREMIUM PLUS</b> Gold-Willi   Moor-Birne   Altes Pflümle   Feine Marille   Edle Himbeere   Miarabelline	2cl 4,50€	<b>ALTE ZEIT</b> Gelbe Bergpflaume   Zibärtele   Wild-Himbeer   Prune Brandy   Nancy Mirabelle	2cl 7,70€

alle unsere Weine enthalten von Natur aus Sulfite



## COCKTAILS

<b>Mojito<sup>2</sup></b> Rum, Limetten, Lime Jus, Minze, Rohrzucker	9,00€
<b>Passionfruit-Mojito<sup>2</sup></b> Rum, Maracuja, Minze, Limette, Rohrzucker, Soda	9,30€
<b>Berry-Mojito<sup>2</sup></b> Rum, Waldbeeren, Minze, Limette, Rohrzucker, Soda	9,30€
<b>Cuba Libre<sup>1,9,13</sup></b> Havana Club, Limetten, Coca Cola	7,80€
<b>Caipirinha<sup>2</sup></b> Cachaça, Limette, Lime Jus, Rohrzucker	8,50€
<b>Passion Piña Colada</b> weißer Rum, Kokos, Ananas, Maracuja, Sahne	9,60€
<b>Tequila Sunrise</b> Tequila, Triple Sec, Orangensaft, Grenadine	8,60€

## ALKOHOLFREI

<b>Virgin Mojito<sup>2,3,10</sup></b> Limette, Lime Jus, Tonic Water, Limettensaft, Minze, Soda	7,60€
<b>Virgin Passionfruit-Mojito<sup>2,3,10</sup></b> Tonic Water, Maracuja, Limette, Minze, Rohrzucker, Soda	8,40€
<b>Virgin Berry Mojito<sup>3,10</sup></b> Tonic Water, Waldbeeren, Minze, Limetten, Rohrzucker, Soda	8,30€
<b>Virgin Caipirinha<sup>1,2</sup></b> Ginger Ale, Limetten, Lime Jus, Rohrzucker, Soda	7,20€

## SPRITZ & APERITIV

### ALKOHOLFREI

<b>Vibrante Martini<sup>1,10</sup></b> Martini Vibrante, Tonic Water, Soda, Orangenscheibe	0,2l 5,90€
<b>Hugo alkoholfrei<sup>1</sup></b> Holunderblütensirup, Minze, Limetten und Schweppes Ginger Ale	0,2l 5,90€
<b>Crodino<sup>1,10,16</sup></b> der italienische Kräuteraperitif — pur auf Eis mit Orangenscheibe	0,1l 3,90€

### MIT ALKOHOL

<b>Limoncello Spritz<sup>1</sup></b> Limoncello, Sekt, Soda	0,2l 6,90€
<b>Lillet Wild Berry</b> Lillet blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren, Minze	0,2l 6,90€
<b>Aperol Spritz<sup>1,10</sup></b> Aperol, Sekt, Soda, Orangenscheibe	0,2l 6,90€
<b>Hugo</b> Holunderblütensirup, Minze, Limetten und Sekt	0,2l 6,90€
<b>Ramazotti Rosato Mio<sup>1</sup></b> der fruchtig-frische Aperitif besticht durch Hibiskus- und Orangenblüten- Aromen   Ramazotti Rosato, Soda, Sekt, Rosmarin	0,2l 6,90€

**Tip: Belsazar Himbeer Spritz<sup>1,10</sup> 6,90€**  
Belsazar Rosé Wermut, Tonic Water,  
Soda, Himbeeren, Minze

## SPARKLING

<b>Ochsen Sekt trocken</b>	Glas 0,1l 4,40€ Fl. 0,75l 23,50€
<b>Sekt auf Eis</b>	Glas 0,2l 6,80€
<b>Sekt rosé</b>	Fl. 0,75l 26,90€

## CHAMPAGNER

<b>Moët &amp; Chandon</b> Brut Impérial	Fl. 0,75l 89,00€
--	------------------

## STARTERS & SNACKS

<b>Neu: kleiner Feldsalat<sup>2,3,7</sup></b> mit Caesar-Dressing, Speck & Kräckerle	7,50€
<b>Neu: Kürbiscreme-Suppe</b> mit Ingwer & Sahne verfeinert. Mit Croutons	5,90€
<b>Schafskäse aus dem Ofen<sup>1</sup></b> mit mediterranem Antipastigemüse, Oliven, Knoblauch, Rosmarin und Olivenöl. Dazu Baguette.	7,40€
<b>Garnelen Aioli</b> mit würzigem Knoblauch-Olivenöl, Paprika, Rosmarin, geschrotetem Pfeffer und Baguette	9,90€
<b>Portion Süßkartoffelpommes</b> mit Sour Cream	5,90€
<b>Brot &amp; Aioli</b> Baguette mit hausgemachter Aioli	4,90€
<b>wieder da: Pommes deluxe<sup>2</sup></b> mit italienischem Hartkäse, Trüffelöl und hausgemachter Trüffelmayonnaise	6,90€
<b>Fritten &amp; Dip<sup>2,3</sup></b> Pommes frites mit Sesam-Dip, Guacamole & Sauerrahm	5,90€
<b>Bruschetta classico<sup>2</sup></b> geröstete Weißbrotscheiben mit marinierten Tomatenwürfeln, Basilikum- Pesto, Rucola und Grana Padano	6,20€
<b>Beilagensalat</b> buntgemischter Salat, mit unserem Joghurt-Dressing <sup>3</sup>	5,70€

Täglich 17 bis 20 Uhr  
**Brot & Wein 12,90€**  
eine Flasche Wein des Monats, rot oder  
weiß. Brot und Aioli.

OCHSEN  
Getränke & Speisen



## SALATE & BOWL

**Neu: großer Feldsalat** <sup>2,3,7</sup> **14,90€**  
mit Caesar-Dressing, Speck & Krächerle

**mediterraner Salat** <sup>2</sup> **13,20€**  
großer, bunter Salat mit Balsamico-Dressing, gerösteten Nüssen, mediterranem Ofengemüse, Rucola

**Tipp: Ochsen Bowl** <sup>3</sup> **10,90€**  
Couscous, Gurke, Karotte, Paprika, Tomate, Radieschen, Edamame, Salat-Mix mit Balsamico-Dressing, Guacamole, Sesam-Creme & Teriyaki-Sauce

**Straßburger Wurstsalat** <sup>2,3,7</sup> **10,50€**  
**Wurstsalat** <sup>2,3,7</sup> **10,50€**  
**Käsesalat** **10,50€**  
mit Salatgarnitur & Baguette

**STEAKS** mit einer Sauce zur Wahl zum Steak: **Frischkäse-Rahmsauce** / **Kräuterbutter** / **Whiskey-Pfeffer-Rahm** / **dreierlei Grillsaucen** jede weitere Sauce 2,00€

**180g Rumpsteak** **19,50€**  
**250g Rumpsteak** **22,00€**  
**220g Rinderfilet** **28,00€**  
mit mediterranem Gemüse

**300g Rib eye Steak Dry Aged** **24,50€**  
**400g Holzfällersteak** <sup>2,3,7</sup> **29,00€**  
mit Röstzwiebeln und krossen Speckstreifen

**250g Hähnchenbrust** **13,50€**

**Teufelsalat** <sup>2</sup> **14,20€**  
großer, bunter Salat mit mariniertem Rindfleisch und Cocktailsauce. Reichlich garniert.

**DEIN LIEBLINGSDRESSING**  
Joghurt-Dressing <sup>3</sup> / **veggie** Balsamico-Dressing <sup>1</sup> / Caesar-Dressing

**UPGRADE FÜR DEINEN SALAT**  
Hähnchenbrust vom Grill 4,80€  
**veggie** krosse Mozzarellasticks 4,40€  
gebratene Knoblauchgarnelen <sup>7</sup> 5,90€

**Grillteller** <sup>2,3,7</sup> **19,00€**  
kleines Rinderrückensteak, Schweinefilet, Hähnchenbrust, Mini-Frikadelle, Bacon, Bratwurst

**BEILAGEN**  
Rosmarinkartoffeln & Aioli <sup>veggie</sup> 4,70€  
Sweetpotato-Fries <sup>veggie</sup> 5,20€  
Pommes frites <sup>veggie</sup> 4,30€  
Butterspätzle 4,70€  
mediterranes Gemüse <sup>veggie</sup> 4,70€

**BURGER** alle unsere Rinderpattys braten wir medium

**Neu: Ochsen Cheese Burger** <sup>2</sup> **11,50€**  
180g Rinderpatty, Brioche-Bun, Cheddar, hausgemachte Speziialsauce, Salat, Tomate, Gewürzgurke

**Black Forest Burger** <sup>1,2,3,7</sup> **12,90€**  
180g Rinderpatty, Brioche-Bun, Sauerrahm, geräucherter Speck, Käse, Röstzwiebeln, Tomate, Gewürzgurke

**Hähnchen-Avocado-Burger** **10,90€**  
gebratene Hähnchenbrust natur, Brioche-Bun, Curry-Sauce, Guacamole <sup>3</sup>, Kirschtomaten, Cashew-Kerne, Rucola

**Falafel-Burger** <sup>1</sup> **10,50€**  
**veggie** gebackener Kichererbsen-Gemüse-Patty im Mehrkornbrötchen, mit Sesam-Creme, Tomaten-Salsa, Rucola, Tomate & roten Zwiebeln

**BBQ-Burger** <sup>1,2,3,7</sup> **11,90€**  
180g Rinderpatty, Brioche-Bun, krosser Bacon, BBQ-Sauce, Tomaten, Gurken, Onion-Rings

**Sweetpotato-Curry-Burger** <sup>3</sup> **11,50€**  
**veggie** Süßkartoffel-Gemüse-Patty, Mehrkorn-Brötchen, Curry-Sauce, Cashew-Kerne, Rucola, Kirschtomaten

**BEILAGEN**  
Pommes frites <sup>veggie</sup> 4,30€  
Sweetpotato-Fries <sup>veggie</sup> 5,20€  
Kartoffel-Wedges <sup>veggie</sup> 4,70€

**BURGER UPGRADE**  
krosse Baconstreifen <sup>2,3,7</sup> 1,60€  
würziger Cheddar <sup>1</sup> 1,60€  
extra Patty 4,60€

## KLASSIKER

**Rindersauerbraten** **16,50€**  
gemütlich geschmort, mit Bandnudeln

**Ochsentoast „Winter-Edition“** **16,90€**  
Schweinefilet-Medaillons mit gebratenen Waldpilzen und Käse überbacken, dazu Röstzwiebeln und Salatgarnitur

**Tagliatelle „Surf & Turf“** <sup>7</sup> **15,90€**  
**veggie** Bandnudeln mit Rinderstreifen & Garnelen, Knoblauch & Rucola in würzigem Tomaten-Sud

**Curry-Wurst** <sup>2,3,4,7</sup> **9,40€**  
Riesen-Bratwurst mit fruchtiger Curry-Tomaten-Sauce und Pommes frites

**Ziegenkäse-Ravioli** <sup>2</sup> **12,90€**  
**veggie** Ravioli mit cremigen Ziegenkäse gefüllt, mediterranes Gemüse, Olivenöl, Rucola, Grana Padano

## SCHNITZEL

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

**ClassicSchwein** **14,50€**  
mit Pommes frites und Bratensauce

**PfefferSchwein** **15,50€**  
mit Whiskey-Pfeffer-Sauce und Pommes frites

**Neu: Winter-Schnitzel** **18,50€**  
mit Waldpilzrahmsauce, Butterspätzle, kleiner Feldsalat, Speck, Krächerle

## DESSERT

**wieder da: kleines Dessert** <sup>1</sup> **3,90€**  
eine Kugel Eis Salted Caramel, Sahne, Browniestückchen, Karamell-Sauce <sup>2</sup>

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

**schokoladiger Schokobrownie** **6,80€**  
mit einer Kugel Maccadamia-Eis, Sahne & Karamellsauce

**Eis & Heiß** **7,60€**  
Vanilleeis mit heißen Himbeeren & Sahne

## LECKER KAFFE & HEISSES FÜR KALTE TAGE

**Café Crème** 2,90€  
**Espresso** 2,70€  
**Espresso Doppio** 3,80€  
**Cappuccino Italiano** 3,40€  
mit Sahne + 0,20€

**Milchkaffee** 4,30€  
**Latte Macchiato** 4,20€

**Spätzlepfanne „Ochsen“** **15,40€**  
kleine Medaillons vom Schweinefilet auf Käsespätzle mit Röstzwiebeln

**Spätzlepfanne Rinderstreifen** **17,90€**  
**veggie** cremige Käsespätzle mit gebratenen Rinderstreifen, roten Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Champignons & Frühlingslauch

**Käsespätzle** **10,50€**  
**veggie** mit Röstzwiebeln und karamellisierten Zwiebeln  
**Tipp:** mit extra Bacon <sup>2,3,7</sup> + 1,60€

**gebratene Filets von Zander und Dorade** **21,50€**  
mit mediterranem Gemüse, Zitrone, Rosmarinkartoffeln und Aioli

**Gemüsepfanne** <sup>3</sup> **11,90€**  
**veggie** ofengeschmortes, mediterranes Gemüse, Rosmarinkartoffeln, Rucola, Guacamole

**Schwarzwald-Schnitzel** <sup>2,3,7</sup> **16,50€**  
mit Käsespätzle, Speck und Röstzwiebeln

**mediterranes Schnitzel** **16,50€**  
mit mediterranem Gemüse, gebackene Kartoffelecken & Knoblauch-Dip

**Crème brûlée von der Vanille** **5,40€**  
mit Zuckerkruste

**Belgische Waffel** **6,90€**  
mit heißen Kirschen, Vanilleis und Sahne

**eine Kugel Eis** **1,90€**  
... oder zwei, oder drei ... : **Erdbeer** / **Vanille** / **Schokolade** / **Macadamia** / **veggie** **Passionsfrucht-Sorbet** / **veggie** **Himbeer-Sorbet**

**mit Sahne** **+ 1,00€**

**Chai Latte** 3,90€  
**Tipp: mit Flavour** + 1,00€  
Vanille <sup>2</sup> / Karamell <sup>1</sup>

**Tee Glas 3,40€**  
Minze / Darjeeling / Roiboos Vanille / Kräuter / Früchteparadies / Japan Sencha mit Honig + 1,20€

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

**Tafelwasser** 0,4l 3,50€  
Classic / Still

**Peterstaler Mineralwasser** 0,25l 2,90€  
Classic / Medium / Still 0,75l 5,80€

**Tipp: Schwarzwald Limo** 0,25l 3,50€  
Limette-Ingwer / Himbeer-Minze / Rhabarber / Holunderbeeren

**Cola** 0,2l 3,10€  
Coca Cola <sup>1,9</sup>, Fanta <sup>2,3</sup>, Sprite, 0,4l 4,40€  
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 3,60€  
Apfel / Johannisbeere / Ananas / Orange / Maracuja

**Saftschorle** 0,2l 3,10€  
0,4l 4,40€

**Holunderblütenschorle** 0,2l 3,10€  
0,4l 4,40€

**Waldmeister-Schorle** 0,2l 3,10€  
0,4l 4,40€

**Eistee Zitrone** 0,2l 3,10€  
0,4l 4,40€

**Orangina** 0,25l 3,60€

**Schweppes** 0,2l 3,50€  
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** <sup>1,2</sup> / **Mango-Passionsfrucht-Limo** <sup>2</sup> / **Eistee Grantapfel-Rosmarin** <sup>1,2</sup> / **Eistee Pfirsich** <sup>2</sup> je 0,4l 5,90€

## BIER VOM FASS

**Gold Ochsen Kellerbier** naturtrüb 0,3l 3,40€  
0,5l 4,70€

**Ulmer Pilsner** 0,3l 3,40€  
0,4l 4,40€

**Ulmer Export** 0,3l 3,40€  
0,4l 4,40€

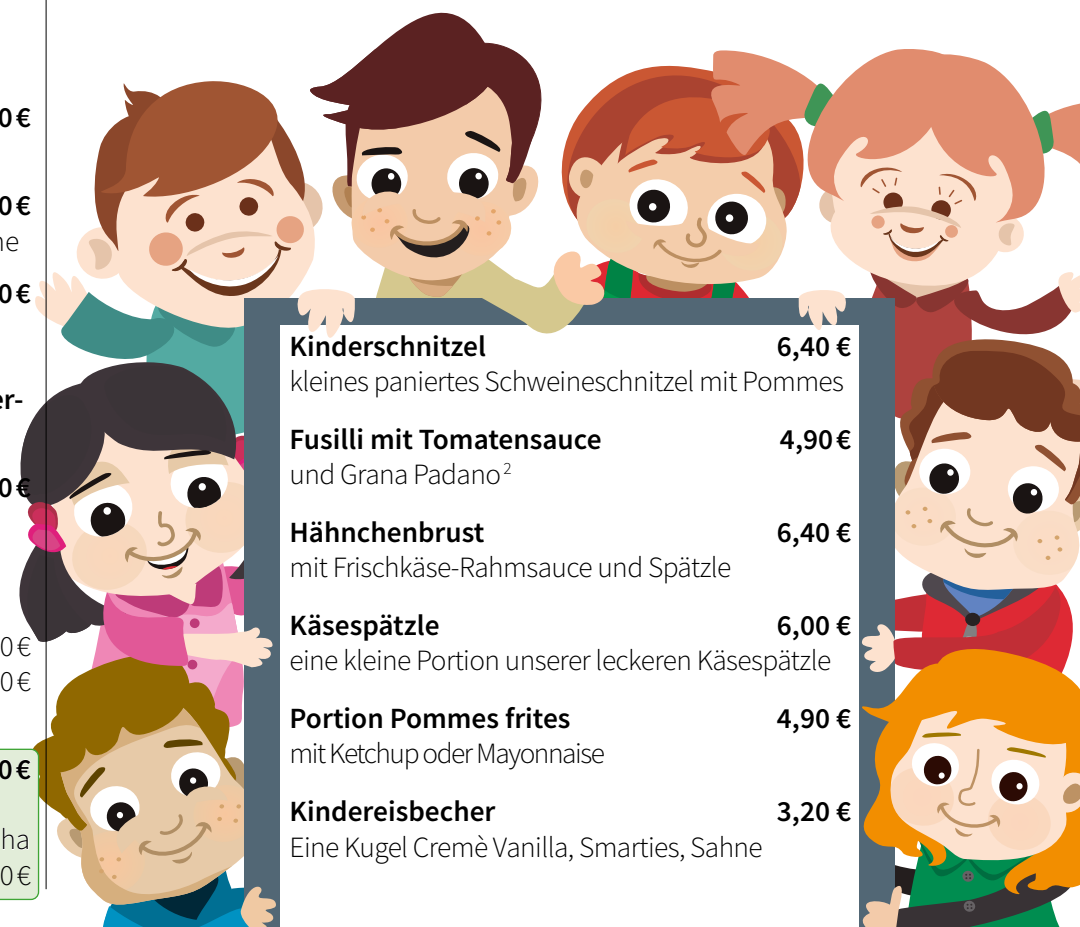
**Radler süß oder sauer** 0,3l 3,40€  
0,4l 4,40€

**Ulmer Hefeweizen** 0,3l 3,40€  
0,5l 4,70€

## FÜR GROSSE FLASCHENKINDER

**Tipp: Bauhöfer's Schwarzwälder Helles**  
Mildes untergäriges Vollbier für einen vollen, aber dennoch leichten Biergenuss – direkt aus dem Schwarzwald 0,33l 3,60€

**Ulmer Hefeweizen dunkel** 0,5l 4,70€  
**Ketterer Kristallweizen** 0,5l 4,70€  
**Erdinger alkoholfrei** 0,5l 4,70€  
**Clausthaler alkoholfrei** 0,33l 3,50€  
**Desperados** 0,33l 3,80€



**veggie** **veggie, vegan möglich** **vegan** **pikant** **scharf**

© 2022 der Ochsen in Sasbach | alle Preise inkl. MwSt & Bedienungsgeld | Änderungen und Druckfehler vorbehalten. v2.8 | 22.09  
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