

Weine & Edles aus der Region

WEINE AUS DER HEIMAT

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

Pinot Grigio ‚L’Araldo‘ <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€	La Cortigiana Merlot <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€
Reserva Chardonnay <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€	Finca Constancia Selección <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€
Rosato Marca Trevigiana <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€	Nero d’Avola ‚Don Leon‘ <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€
	Skaapveld Syrah <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

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

alle unsere Weine enthalten von Natur aus Sulfite



COCKTAILS

Mojito² Rum, Limetten, Lime Jus, Minze, Rohrzucker	9,00€
Passionfruit-Mojito² Rum, Maracuja, Minze, Limette, Rohrzucker, Soda	9,30€
Berry-Mojito² Rum, Waldbeeren, Minze, Limette, Rohrzucker, Soda	9,30€
Cuba Libre^{1,9,13} Havana Club, Limetten, Coca Cola	7,80€
Caipirinha² Cachaça, Limette, Lime Jus, Rohrzucker	8,50€
Passion Piña Colada weißer Rum, Kokos, Ananas, Maracuja, Sahne	9,60€
Tequila Sunrise Tequila, Triple Sec, Orangensaft, Grenadine	8,60€

ALKOHOLFREI

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

SPRITZ & APERITIV

ALKOHOLFREI

Vibrante Martini^{1,10} Martini Vibrante, Tonic Water, Soda, Orangenscheibe	0,2l 5,90€
Hugo alkoholfrei¹ Holunderblütensirup, Minze, Limetten und Schweppes Ginger Ale	0,2l 5,90€
Crodino^{1,10,16} der italienische Kräuteraperitif — pur auf Eis mit Orangenscheibe	0,1l 3,90€

MIT ALKOHOL

Limoncello Spritz¹ Limoncello, Sekt, Soda	0,2l 6,90€
Lillet Wild Berry Lillet blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren, Minze	0,2l 6,90€
Aperol Spritz^{1,10} Aperol, Sekt, Soda, Orangenscheibe	0,2l 6,90€
Hugo Holunderblütensirup, Minze, Limetten und Sekt	0,2l 6,90€
Ramazotti Rosato Mio¹ der fruchtig-frische Aperitif besticht durch Hibiskus- und Orangenblüten- Aromen Ramazotti Rosato, Soda, Sekt, Rosmarin	0,2l 6,90€

Tip: Belsazar-Himbeer-Spritz^{1,10} 6,90€
Belsazar Rosé Wermut, Tonic Water,
Soda, Himbeeren, Minze

SPARKLING

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

CHAMPAGNER

Moët & Chandon Brut Impérial	Fl. 0,75l 89,00€
--	------------------

STARTERS & SNACKS

kleiner Feldsalat^{2,3,7} mit Caesar-Dressing, Speck & Kräckerle	7,50€
Kürbiscrème-Suppe mit Ingwer & Sahne verfeinert. Mit Croutons	5,90€
Schafskäse aus dem Ofen¹ mit mediterranem Antipastigemüse, Oliven, Knoblauch, Rosmarin und Olivenöl. Dazu Baguette.	7,40€
Garnelen Aioli mit würzigem Knoblauch-Ölivenöl, Paprika, Rosmarin, geschrotetem Pfeffer und Baguette	9,90€
Portion Süßkartoffelpommes mit Sour Cream	5,90€
Brot & Aioli Baguette mit hausgemachter Aioli	4,90€
Pommes deluxe² mit italienischem Hartkäse, Trüffelöl und hausgemachter Trüffelmayonnaise	6,90€
Bruschetta classico² geröstete Weißbrotscheiben mit marinierten Tomatenwürfeln, Basilikum- Pesto, Rucola und Grana Padano	6,20€
Beilagensalat bunt-gemischter Salat, mit unserem Joghurt-Dressing ³	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 ^{2,3,7} **14,90€**
mit Caesar-Dressing, Speck & Krächerle

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

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

Straßburger Wurstsalat ^{1,2,3,7} **10,50€**
Wurstsalat ^{1,2,3,7} **10,50€**
Käsesalat ¹ **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 ^{2,3,7} **29,00€**
mit Röstzwiebeln und krossen Speckstreifen

250g Hähnchenbrust **13,50€**

Teufelsalat ^{1,2} **14,20€**
großer, bunter Salat mit mariniertem Rindfleisch und Cocktailsauce. Reichlich garniert.

DEIN LIEBLINGSDRESSING

Joghurt-Dressing ³ / **Balsamico-Dressing** ¹ / Caesar-Dressing

UPGRADE FÜR DEINEN SALAT

Hähnchenbrust vom Grill **4,80€**
krosse Mozzarellasticks **4,40€**
gebratene Knoblauchgarnelen ⁷ **5,90€**

Grillteller ^{2,3,7} **19,00€**
kleines Rinderrückensteak, Schweinefilet, Hähnchenbrust, Mini-Frikadelle, Bacon, Bratwurst

BEILAGEN

Rosmarinkartoffeln & Aioli **4,70€**
Sweetpotato-Fries **5,20€**
Pommes frites **4,30€**
Butterspätzle **4,70€**
mediterranes Gemüse **4,70€**

BURGER

alle unsere Rinderpattys braten wir medium

Ochsen Cheese Burger ^{1,2} **11,50€**
180g Rinderpatty, Brioche-Bun, Cheddar, hausgemachte Spezielsauce, Salat, Tomate, Gewürzgurke

Black Forest Burger ^{1,2,3,7} **12,90€**
180g Rinderpatty, Brioche-Bun, Sauerrahm, geräucherter Speck, Käse, Röstzwiebeln, Tomate, Gewürzgurke

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

Neu: BBQ-Pulled-Pork-Burger ¹ **11,90€**
in BBQ-Sauce gegartes Schweinefleisch, Brioche-Bun, BBQ-Sauce, gebackene Onion-Rings, Tomate, Gurke, Salat

Neu: Winter-Burger **11,90€**
gebratene Hähnchenbrust im Brioche-Bun, hausgemachte Trüffelcreme, Feldsalat mit Balsamicodressing, Kirschtomaten, geröstete Cashew-Kerne

BEILAGEN

Pommes frites **4,30€**
Sweetpotato-Fries **5,20€**
Kartoffel-Wedges **4,70€**

BURGER UPGRADE

krosse Baconstreifen ^{2,3,7} **1,60€**
würziger Cheddar ¹ **1,60€**
extra Patty **4,60€**

KLASSIKER

wieder da: Saure Nierle **12,90€**
mit Butterspätzle

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

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

Curry-Wurst ^{2,3,4,7} **9,40€**
Riesen-Bratwurst mit fruchtiger Curry-Tomaten-Sauce und Pommes frites

Ziegenkäse-Ravioli ² **12,90€**
Ravioli mit cremigen Ziegenkäse gefüllt, mediterranes Gemüse, Olivenöl, Rucola, Grana Padano

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

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

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

DESSERT

kleines Dessert ¹ **3,90€**
eine Kugel Eis Salted Caramel, Sahne, Browniestückchen, Karamell-Sauce ²

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

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

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€**
Chai Latte **3,90€**

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

Käsespätzle **10,50€**
mit Röstzwiebeln und karamellisierten Zwiebeln
Tipp: mit extra Bacon ^{2,3,7} **+ 1,60€**

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

Gemüsepfanne ³ **11,90€**
ofengeschmortes, mediterranes Gemüse, Rosmarinkartoffeln, Rucola, Guacamole

wieder da: Wildragout **19,50€**
von Hirsch, Reh und Wildschwein mit Spätzle und Preiselbeeren

Schwarzwald-Schnitzel ^{2,3,7} **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 / Passionsfrucht-Sorbet / Himbeer-Sorbet**

mit Sahne **+ 1,00€**

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

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 ^{1,9}, Fanta ^{2,3}, Sprite, **0,4l 4,40€**
Coca Cola Zero ^{1,2,9,11,12}, Cola light ^{1,3,9,11,12}, Spezi ^{1,9}

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 ^{3,10} / Tonic Water ¹⁰ / Ginger Ale ¹ / Russian Wild Berry

HAUSGEMACHTE LIMONADEN & EISTEE

Himbeer-Zitronengras-Limo ^{1,2} / **Mango-Passionsfrucht-Limo** ² / **Eistee Grantapfel-Rosmarin** ^{1,2} / **Eistee Pfirsich** ² **je 0,4l 5,90€**

BIER VOM FASS

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

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

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

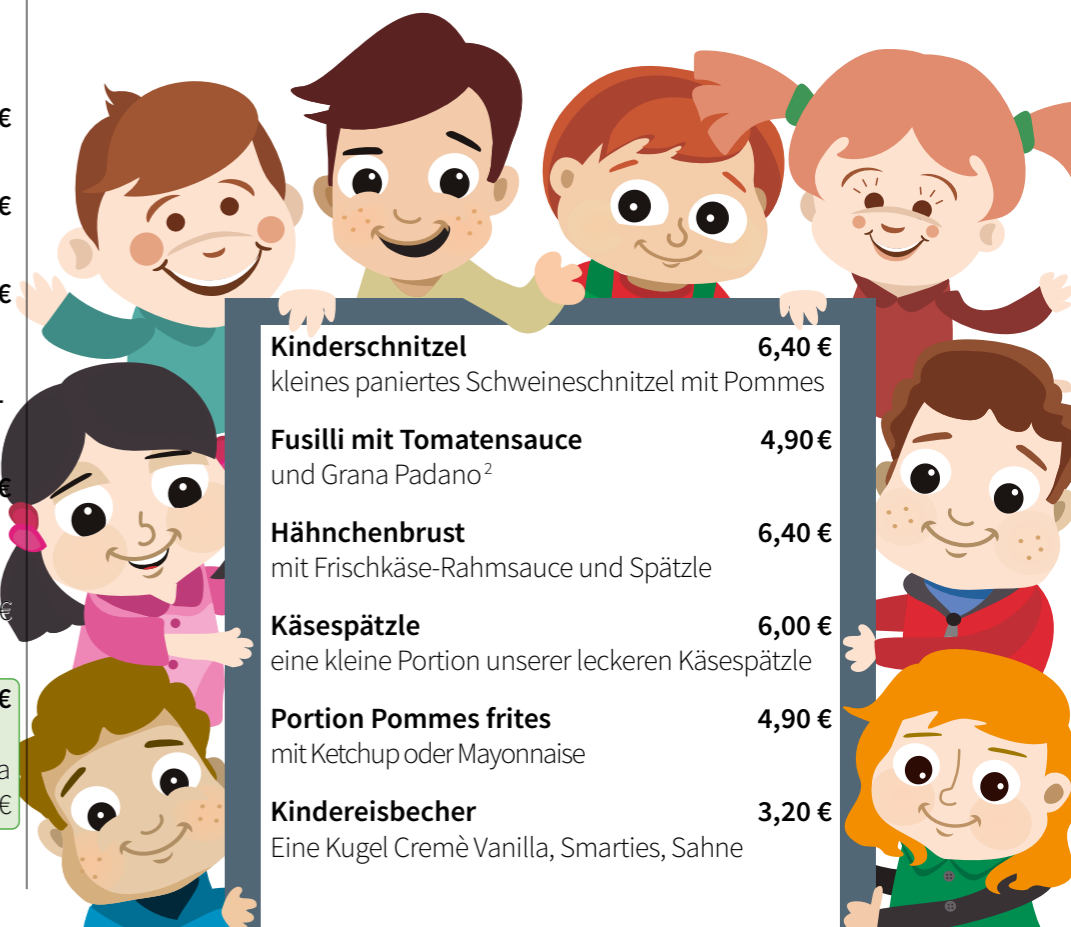
Radler süß oder sauer **0,3l 3,40€**
0,4l 4,40€

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

FÜR GROSSE FLASCHENKINDER

Tipp: Bauhöfer's Schwarzwälder Helles
Mildes untergärriges 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€**



Kinderschnitzel **6,40€**
kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes

Fusilli mit Tomatensauce **4,90€**
und Grana Padano ²

Hähnchenbrust **6,40€**
mit Frischkäse-Rahmsauce und Spätzle

Käsespätzle **6,00€**
eine kleine Portion unserer leckeren Käsespätzle

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

Kindereisbecher **3,20€**
Eine Kugel Crème Vanilla, Smarties, Sahne

🌿 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