

COCKTAILS

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

ALKOHOLFREI

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

SPRITZ & APERITIV

ALKOHOLFREI

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

MIT ALKOHOL

- Lillet Wild Berry** 0,2l 6,90€
Lillet blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren, Minze
- Aperol Spritz**^{1,10} 0,2l 6,90€
Aperol, Sekt, Soda, Orangenscheibe
- Hugo** 0,2l 6,90€
Holunderblütensirup, Minze, Limetten und Sekt
- Ramazotti Rosato Mio**¹ 0,2l 7,20€
der fruchtig-frische Aperitif besticht durch Hibiskus- und Orangenblüten-Aromen | Ramazotti Rosato, Soda, Sekt, Rosmarin
- Belsazar-Himbeer-Spritz**^{1,10} 7,20€
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€
Oberkircher Winzer

STARTERS & SNACKS

- wieder da Little Caesar**² 6,40€
kleiner, knackiger Römersalat mit Caesar-Dressing, knusprigen Croutons und Grana Padano
- Schafskäse aus dem Ofen**¹ 7,60€
🌿 mit mediterranem Antipastigemüse, Oliven, Knoblauch, Rosmarin und Olivenöl. Dazu Baguette.
- Garnelen Aioli** 9,90€
🦞 mit würzigem Knoblauch-Olivenöl, Paprika, Rosmarin, geschrotetem Pfeffer und Baguette
- Portion Süßkartoffelpommes** 5,90€
🌿 mit Sour Cream
- Brot & Aioli** 4,90€
🌿 Baguette mit hausgemachter Aioli
- Pommes deluxe**² 6,90€
mit italienischem Hartkäse, Trüffelöl und hausgemachter Trüffelmayonnaise
- Bruschetta classico**² 6,20€
🌿 geröstete Weißbrotscheiben mit marinierten Tomatenwürfeln, Basilikum-Pesto, Rucola und Grana Padano
- Beilagensalat** 5,70€
🌿 bunt-gemischter Salat, mit unserem Joghurt-Dressing³

Täglich 17 bis 20 Uhr

- Brot & Wein** 12,90€
eine Flasche Wein des Monats, rot oder weiß. Brot und Aioli.

OCHSEN



SALATE & BOWL

mediterraner Salat² 13,20€
🌿 großer, bunter Salat mit Balsamico-Dressing, gerösteten Nüssen, mediterranem Ofengemüse, Rucola

Tipp: Ochsen Bowl³ 10,90€
🌿 Couscous, Gurke, Karotte, Paprika, Tomate, Radieschen, Edamame, Salat-Mix mit Balsamico-Dressing, Guacamole, Sesam-Creme & Teriyaki-Sauce

Salat Classic 10,50€
Blattsalate mit reichlich Paprikastreifen, Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Radieschen, Karotten und Kürbiskernen

wieder da: Caesar-Salat² 10,90€
Romanasalat mit würzigem Caesar-Dressing, knusprigen Croûtons und Kirschtomaten, abgerundet mit Grana Padano

STEAKS

mit einer Sauce zur Wahl zum Steak: **Frischkäse-Rahmsauce** / **Kräuterbutter** / **Whiskey-Pfeffer-Rahm** / **dreierlei Grillsaucen** jede weitere Sauce 2,20€

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€

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} 12,50€
180g Rinderpatty, Brioche-Bun, Sauerrahm, geräucherter Speck, Käse, Röstzwiebeln, Tomate, Gewürzgurke

Falafel-Burger¹ 10,50€
🌿 gebackener Kichererbsen-Gemüse-Patty im Mehrkornbrötchen, mit Sesam-Creme, Tomaten-Salsa, Rucola, Tomate & roten Zwiebeln

BBQ-Pulled-Pork-Burger¹ 11,90€
in BBQ-Sauce gegartes Schweinefleisch, Brioche-Bun, BBQ-Sauce, Coleslaw, Tomate, Gurke, Salat

Straßburger Wurstsalat^{1,2,3,7} 10,50€
Wurstsalat^{1,2,3,7} 10,50€
Käsesalat¹ 10,50€
mit Salatgarnitur & Baguette

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

DEIN LIEBLINGSDESSING

Joghurt-Dressing³ / 🌿 Apfel-Balsamico-Dressing¹ / Caesar-Dressing

UPGRADE FÜR DEINEN SALAT

Hähnchenbrust vom Grill 4,80€
🌿 krosse Mozzarellasticks 4,40€
gebratene Knoblauchgarnelen⁷ 5,90€

BEILAGEN

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

BEILAGEN

Pommes frites 🌿 4,30€
Sweetpotato-Fries 🌿 5,20€
Kartoffel-Wedges 🌿 4,70€
Coleslaw 🌿 3,90€

BURGER UPGRADE

krosse Baconstreifen^{2,3,7} 1,60€
würziger Cheddar¹ 1,60€
extra Patty 4,90€

KLASSIKER

Rindersauerbraten 17,50€
gemütlich geschmort, mit Bandnudeln

Ochsentoast 14,90€
Schweinefilet-Medaillons mit Rahm-champignons und Käse überbacken, dazu Röstzwiebeln und Salatgarnitur

Curry-Wurst^{2,3,4,7} 9,70€
Riesen-Bratwurst mit fruchtiger Curry-Tomaten-Sauce und Pommes frites

Ziegenkäse-Ravioli² 12,90€
🌿 Ravioli mit cremigen Ziegenkäse gefüllt, mediterranes Gemüse, Olivenöl, Rucola, Grana Padano

Spätzlepfanne „Ochsen“ 15,90€
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

Schwarzwald-Schnitzel^{2,3,7} 16,50€
mit Käsespätzle, Speck und Röstzwiebeln

DESSERT

kleines Dessert¹ 3,90€
eine Kugel Eis Salted Caramel, Sahne, Browniestückchen, Karamell-Sauce²

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 4,40€
Latte Macchiato 4,20€

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 22,50€
mit mediterranem Gemüse, Zitrone, Rosmarinkartoffeln und Aioli

Gemüsepfanne³ 11,90€
🌿 ofengeschmortes, mediterranes Gemüse, Rosmarinkartoffeln, Rucola, Guacamole

Schweinefilet-Medaillons 18,50€
mit Whiskey-Pfeffer-Rahm und Butterspätzle

Jäger-Schnitzel 15,50€
mit Champignon-Sauce und hausgemachten Spätzle

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

Crème brûlée von der Vanille 5,40€
mit Zuckerkruste

Eis & Heiß 7,90€
Vanilleeis, heiße Himbeeren und Sahne

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

mit Sahne + 1,00€

Chai Latte 3,90€
Tipp: mit Flavour + 1,00€
Vanille² / Karamell¹

frischer Pfefferminztee 3,70€

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

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwaser 0,4l 3,60€
Classic / Still

Peterstaler Mineralwasser 0,25l 3,00€
Classic / Medium / Still 0,75l 6,20€

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 Water¹⁰ / Ginger Ale¹ / Russian Wild Berry

HAUSGEMACHTE LIMONADEN & EISTEE

Himbeer-Zitronengras-Limo^{1,2} / Mango-Passionsfrucht-Limo² / Eistee Grantapfel-Rosmarin^{1,2} / Eistee Pfirsich² je 0,4l 5,90€

BIER VOM FASS

Gold Ochsen Kellerbier naturtrüb 0,3l 3,50€
0,5l 4,80€

Ulmer Pilsner 0,3l 3,50€
0,4l 4,40€

Ulmer Export 0,3l 3,50€
0,4l 4,40€

Radler süß oder sauer 0,3l 3,50€
0,4l 4,40€

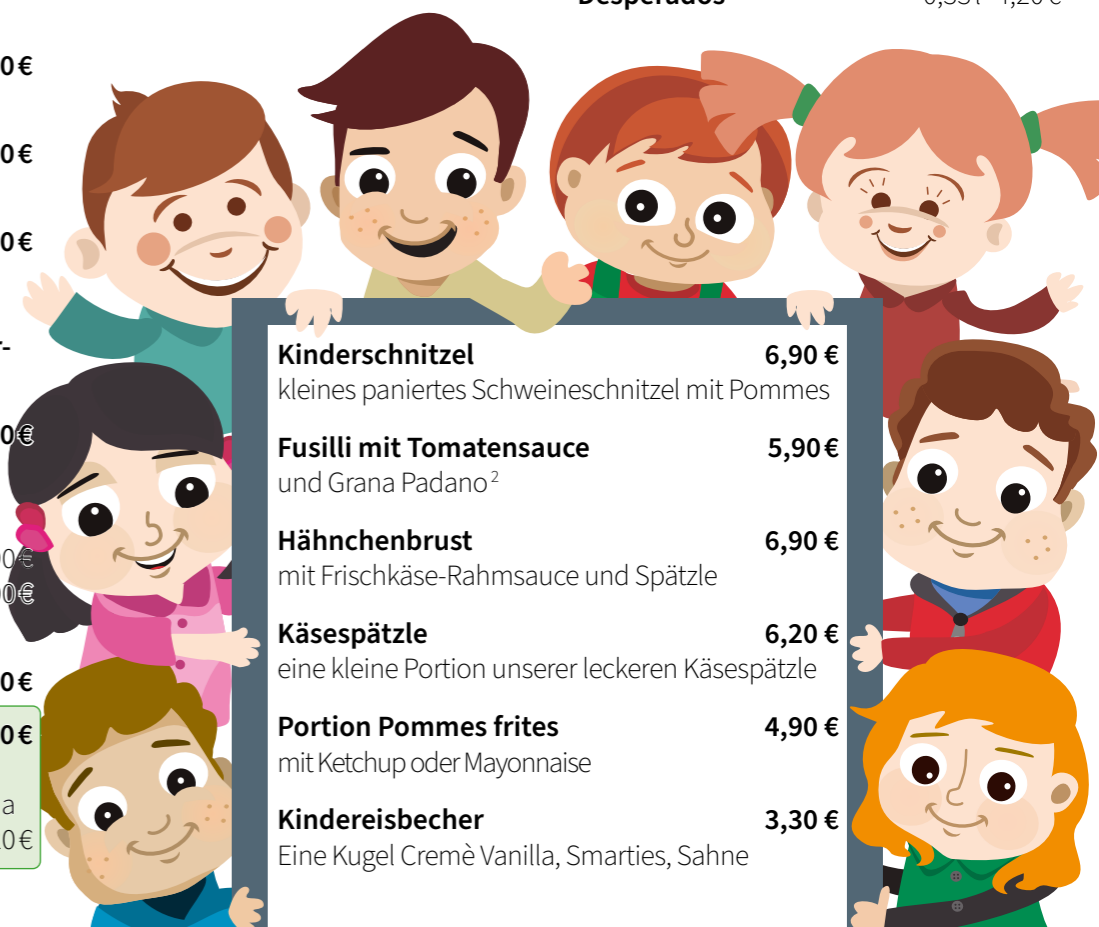
Ulmer Hefeweizen 0,3l 3,50€
0,5l 4,80€

Bauhöfer's Helles 0,3l 3,50€
jetzt vom Fass 0,4l 4,40€

Mildes untergäriges Vollbier für einen vollen, aber dennoch leichten Biergenuss – direkt aus dem Schwarzwald

FÜR GROSSE FLASCHENKINDER

Ulmer Hefeweizen dunkel 0,5l 4,80€
Ketterer Kristallweizen 0,5l 4,80€
Erdinger alkoholfrei 0,5l 4,80€
Clausthaler alkoholfrei 0,33l 3,60€
Desperados 0,33l 4,20€



Weine & Edles aus der Region

WEINE AUS DER HEIMAT

Weinschorle
rot / weiß / rosé

0,2l 4,30€

OBERKIRCHER WINZER
„Collection O“

Spätburgunder rosé / 0,2l 5,50€

Spätburgunder / Riesling 0,75l 18,50€

Klingelberger Riesling QbA 0,2l 5,50€

Weißherbst QbA 0,2l 5,50€

Müller Thurgau QbA 0,2l 5,50€

WG WALDULM

Spätburgunder QbA 0,2l 5,50€

WG ALDE GOTT

Spätburgunder trocken QbA 0,2l 5,50€

Riesling trocken QbA 0,2l 5,50€

Grauburgunder trocken QbA 0,2l 5,50€

WEINGUT ANDREAS MÄNNLE

Weißburgunder trocken QbA 0,1l 3,80€ 0,2l 6,90€

HEX VOM DASENSTEIN

Sauvignon Blanc QbA trocken 0,2l 7,20€ 0,75l 24,50€

Neu: **Grauburgunder Kabinett** 0,75l 24,50€

WEINE AUS DER FERNE

Pinot Grigio ‚Ca del Lago‘ DOC

Venetien, Italien

Ein fruchtig-frischer Begleiter zu Meeresfrüchten, Hähnchen, Sommersalaten sowie vegetarischen Speisen.

0,2l Glas 4,90€ 0,75l Flasche 16,50€

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 7,20€ 0,75l Flasche 24,50€

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 5,40€ 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 6,20€ 0,75l Flasche 21,00€

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 6,20€ 0,75l Flasche 21,00€

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 6,20€ 0,75l Flasche 21,00€

LECKERES VON SCHEIBEL

EDLES FASS 350

2cl 5,70€

Williams | Nussler

PREMIUM PLUS

2cl 4,50€

Gold-Willi | Moor-Birne | Altes Pflümle | Feine Marille | Edle Himbeere | Mirabelline

ALTE ZEIT

2cl 7,80€

Gelbe Bergpflaume | Zibärtele | Wild-Himbeer | Prune Brandy | Nancy Mirabelle

© 2023 der Ochsen in Sasbach | alle Preise inkl. MwSt & Bedienungsgeld | Änderungen und Druckfehler vorbehalten. v2.9.1 | 23.02 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

alle unsere Weine enthalten von Natur aus Sulfite