

# OCHSEN Getränke & Speisen

## COCKTAILS

<b>Mojito</b> <sup>2</sup>	9,50€
Rum, Limetten, Lime Jus, Minze, Rohrzucker	
<b>Passionfruit-Mojito</b> <sup>2</sup>	9,80€
Rum, Maracuja, Minze, Limette, Rohrzucker, Soda	
<b>Berry-Mojito</b> <sup>2</sup>	9,80€
Rum, Waldbeeren, Minze, Limette, Rohrzucker, Soda	
<b>Cuba Libre</b> <sup>1,9,13</sup>	8,50€
Havana Club, Limetten, Coca Cola	
<b>Caipirinha</b> <sup>2</sup>	9,20€
Cachaça, Limette, Lime Jus, Rohrzucker	
<b>Tequila Sunrise</b> <sup>2</sup>	9,50€
Tequila, Triple Sec, Orangensaft, Grenadine	

## ALKOHOLFREI

<b>Virgin Mojito</b> <sup>2,3,10</sup>	8,50€
Limette, Lime Jus, Tonic Water, Limettensaft, Minze, Soda	
<b>Virgin Passionfruit-Mojito</b> <sup>2,3,10</sup>	8,80€
Tonic Water, Maracuja, Limette, Minze, Rohrzucker, Soda	
<b>Virgin Berry Mojito</b> <sup>3,10</sup>	8,80€
Tonic Water, Waldbeeren, Minze, Limetten, Rohrzucker, Soda	
<b>Virgin Caipirinha</b> <sup>1,2</sup>	7,90€
Ginger Ale, Limetten, Lime Jus, Rohrzucker, Soda	

## SPRITZ & APERITIF

### ALKOHOLFREI

<b>Vibrante Martini</b> <sup>1,10</sup>	0,2l	6,50€
Martini Vibrante, Tonic Water, Soda, Orangenscheibe		
<b>Hugo alkoholfrei</b> <sup>1</sup>	0,2l	6,50€
Holunderblütensirup, Minze, Limetten und Schweppes Ginger Ale		
<b>Crodino</b> <sup>1,10,16</sup>	0,1l	3,90€
der italienische Kräuteraperitif — pur auf Eis mit Orangenscheibe		

### MIT ALKOHOL

<b>Limoncello Spritz</b> <sup>1</sup>	0,2l	7,50€
Limoncello, Sekt, Soda		
<b>Lillet Wild Berry</b>	0,2l	7,50€
Lillet blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren, Minze		
<b>Aperol Spritz</b> <sup>1,10</sup>	0,2l	7,50€
Aperol, Sekt, Soda, Orangenscheibe		
<b>Hugo</b>	0,2l	7,50€
Holunderblütensirup, Minze, Limetten und Sekt		
<b>Ramazotti Rosato Mio</b> <sup>1</sup>	0,2l	7,50€
Ramazotti Rosato, Soda, Sekt, Rosmarin — der fruchtig-frische Aperitif besticht durch Hibiskus- und Orangenblüten-Aromen		

## SPARKLING

<b>Schloss Affaltrach „Edition Ochsen“</b>		
Sekt extra trocken		
Glas 0,1l	4,70€	Fl. 0,75l 24,90€
<b>Sekt auf Eis</b>	Glas 0,2l	6,80€
<b>Sekt rosé</b>	Fl. 0,75l	27,90€
Oberkircher Winzer		

## STARTERS & SNACKS

<b>Schafskäse aus dem Ofen</b> <sup>1</sup>	8,50€
🌿 mit mediterranem Antipastigemüse, Oliven, Knoblauch, Rosmarin und Olivenöl. Dazu Baguette.	
<b>spanische Kartoffelbällchen</b>	6,90€
🌿 kleine, gebackene Kartoffel-Gemüse-Bällchen, gefüllt mit Frischkäse und Schnittlauch, dazu Baguette und ein Dip nach Wahl	
<b>Garnelen Aioli</b>	10,90€
🌶️ mit würzigem Knoblauch-Olivenöl, Paprika, Rosmarin, geschrotetem Pfeffer und Baguette	
<b>Portion Süßkartoffelpommes</b> <sup>4</sup>	6,90€
🌿 mit Sour Cream	
<b>Brot &amp; Aioli</b>	5,70€
🌿 Baguette mit hausgemachter Aioli	
<b>Pommes deluxe</b> <sup>2</sup>	8,50€
mit italienischem Hartkäse, Trüffelöl und hausgemachter Trüffelmayonnaise	
<b>Bruschetta classico</b> <sup>2</sup>	7,70€
🌿 geröstete Weißbrotscheiben mit marinierten Tomatenwürfeln, Basilikum-Pesto, Rucola und Grana Padano	
<b>Beilagensalat</b>	4,90€
🌿 bunt-gemischter Salat, mit unserem Joghurt-Dressing	

Täglich 17 bis 20 Uhr

<b>Brot &amp; Wein</b>	14,90€
eine Flasche Wein des Monats, rot oder weiß. Brot und Aioli.	

## SALATE & BOWL

**mediterraner Salat<sup>2</sup>** **13,90€**  
 🌿 großer, bunter Salat mit Balsamico-Dressing, gerösteten Nüssen, mediterranem Ofengemüse, Rucola, Waffelkartoffeln, Couscous

**Tip: Ochsen Bowl<sup>3</sup>** **13,20€**  
 🌿 Couscous, Gurke, Tomate, Rucola, Edamame, Kräuterfalafel, Teriyaki- & Sesam-Sauce

**Salat Classic** **12,90€**  
 🌿 Blattsalate mit Joghurt-Dressing, Karotten-Streifen, Tomaten, Couscous, Zwiebeln, Ei und Waffelkartoffeln

**Straßburger Wurstsalat<sup>1,2,3,7</sup>** **12,00€**  
**Wurstsalat<sup>1,2,3,7</sup>** **11,00€**  
 🌿 **Käsesalat<sup>1</sup>** **12,00€**  
 mit Salatgarnitur & Baguette

## STEAKS

mit einer Sauce zur Wahl zum Steak.

**180g Rumpsteak** **23,00€**

**250g Rumpsteak** **25,00€**

**300g Rib eye Steak Dry Aged** **29,00€**

**400g Holzfällersteak<sup>2,3,7</sup>** **33,00€**  
 mit Röstzwiebeln und krossen Speckstreifen

**250g Hähnchenbrust** **16,50€**

**Grillteller<sup>2,3,7</sup>** **21,00€**  
 kleines Rinderrückensteak, Schweinefilet, Hähnchenbrust, Mini-Frikadelle, Bacon, Bratwurst

## BURGER

unsere Rinderpattys braten wir medium

**Ochsen Cheese Burger<sup>1,2</sup>** **12,90€**  
 180g Rinderpatty, Brioche-Bun, Cheddar, hausgemachte Speziälsauce, Salat, Tomate, Gewürzgurke

**Black Forest Burger<sup>1,2,3,7</sup>** **13,90€**  
 180g Rinderpatty, Brioche-Bun, Sauerrahm, geräucherter Speck, Käse, Röstzwiebeln, Tomate, Gewürzgurke

**Falafel-Burger<sup>1</sup>** **11,90€**  
 🌿 gebackener Kichererbsen-Gemüse-Patty im Mehrkornbrötchen, mit Sesam-Creme, Tomaten-Salsa, Rucola, Tomate & roten Zwiebeln

**BBQ-Pulled-Pork-Burger<sup>1</sup>** **13,50€**  
 in BBQ-Sauce gegartes Schweinefleisch, Brioche-Bun, BBQ-Sauce, rote Zwiebeln, Tomate, Gurke, Salat

**Teufelsalat<sup>1,2</sup>** **16,50€**  
 großer, bunter Salat mit mariniertem Rindfleisch, Cocktailsauce und Waffelkartoffeln. Reichlich garniert.

**DRESSING ZUR WAHL**  
 Joghurt-Dressing<sup>3</sup> 🌿  
 Apfel-Balsamico-Dressing<sup>1</sup> 🌿  
 Caesar-Dressing

**SALAT-UPGRADE**  
 Hähnchenbrust vom Grill + 5,40€  
 krosse Mozzarellasticks 🌿 + 4,90€  
 gebackene Falafelbällchen 🌿 + 4,70€  
 gebratene Knoblauchgarnelen<sup>7</sup> + 6,50€

**SAUCEN ZUR WAHL**  
 Frischkäse-Rahmsauce  
 Kräuterbutter  
 Whiskey-Pfeffer-Rahm  
 dreierlei Grillsaucen  
 jede weitere Sauce 2,50€

**BEILAGEN ZUR WAHL**  
 Rosmarinkartoffeln & Aioli 🌿 4,90€  
 Sweetpotato-Fries 🌿 5,90€  
 Pommes frites 🌿 4,40€  
 Butterspätzle 4,90€  
 mediterranes Gemüse 🌿 4,90€

**BEILAGEN ZUR WAHL**  
 Pommes frites 🌿 4,40€  
 Sweetpotato-Fries 🌿 5,90€  
 Waffel-Kartoffeln 4,90€

**BURGER-UPGRADE**  
 krosse Baconstreifen<sup>2,3,7</sup> + 1,80€  
 würziger Cheddar<sup>1</sup> + 1,80€  
 extra Patty + 5,40€

## KLASSIKER

**Rindersauerbraten** **19,90€**  
 gemütlich geschmort, mit Bandnudeln

**Curry-Wurst<sup>2,3,4,7</sup>** **10,90€**  
 Riesen-Bratwurst mit fruchtiger Curry-Tomaten-Sauce und Pommes frites

**Ziegenkäse-Ravioli<sup>2</sup>** **14,40€**  
 🌿 Ravioli mit cremigen Ziegenkäse gefüllt, mediterranes Gemüse, Olivenöl, Rucola, Grana Padano

**Spätzlepfanne „Ochsen“** **18,90€**  
 kleine Medaillons vom Schweinefilet auf Käsespätzle mit Röstzwiebeln

**Spätzlepfanne Rinderstreifen** **20,50€**  
 🌿 cremige Käsespätzle mit gebratenen Rinderstreifen, roten Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Champignons & Frühlingslauch

## SCHNITZEL

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

**ClassicSchwein** **17,50€**  
 mit Pommes frites und Bratensauce

**PfefferSchwein** **18,50€**  
 mit Whiskey-Pfeffer-Sauce und Pommes frites

**Schwarzwald-Schnitzel<sup>2,3,7</sup>** **19,50€**  
 mit Käsespätzle, Speck und Röstzwiebeln

## DESSERT

**Affogato** **4,90€**  
 Espresso mir einer cremigen Kugel Vanilleeis

**schokoladiger Schokobrownie** **7,90€**  
 mit einer Kugel Maccadamia-Eis, Sahne & Karamellsauce

**Crème brûlée von der Vanille** **6,70€**  
 mit Zuckerkruste

**Eis & Heiß** **8,40€**  
 Vanilleeis, heiße Himbeeren und Sahne

**eine Kugel Eis** **2,40€**  
 ... oder zwei, oder drei ... : **Vanille / Schokolade / Macadamia /**  
 🌿 **Passionsfrucht-Sorbet**

**mit Sahne** **+ 1,30€**

**Ochsentoast „Winter-Edition“** **18,90€**  
 Schweinefilet-Medaillons mit Waldpilzen und Käse überbacken, dazu Röstzwiebeln und Salatgarnitur

**Cordon bleu<sup>2,3,7</sup>** **20,50€**  
 vom Schweinerücken, mit gekochtem Schinken und Bergkäse gefüllt, Bratensauce und Pommes frites

**Käsespätzle** **14,90€**  
 🌿 mit Röstzwiebeln und karamellisierten Zwiebeln und Salatgarnitur  
**Tip:** mit extra Bacon<sup>2,3,7</sup> + 1,80€

**Gemüsepfanne<sup>3</sup>** **13,20€**  
 🌿 ofengeschmortes, mediterranes Gemüse, Rosmarinkartoffeln, Rucola, Pesto

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

**Neu: Winter-Schnitzel<sup>1,2,3,5,7,15</sup>** **19,50€**  
 mit Waldpilzrahm, Sahne, hausgemachten Spätzle und kleinem Feldsalat mit Speck & Kräckerle

**mediterranes Schnitzel** **19,50€**  
 mit mediterranem Gemüse, gebackene Waffel-Kartoffeln & Knoblauch-Dip

## LECKER KAFFE & CO.

**Café Crème** 3,20€

**Espresso** 2,70€

**Espresso Doppio** 3,90€

**Cappuccino Italiano** 3,60€  
 mit Sahne + 0,40€

**Milchkaffee** 4,90€

**Latte Macchiato** 4,40€

**heiße Schokolade XL** 4,90€  
 mit Sahne + 0,40€

**kalte Milch** 0,3l 2,70€

**Chai Latte** 4,20€

**Tip: mit Flavour** + 1,00€  
 Vanille<sup>2</sup> / Karamell<sup>1</sup>

**frischer Pfefferminztee** **4,20€**

**Tee Glas** **3,80€**  
 Minze / Darjeeling<sup>9</sup> / Roiboos Vanille / Kräuter / Früchte / Grüntee Sencha

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

**Tafelwasser** 0,4l 3,80€  
 Classic / Still

**Peterstaler Mineralwasser** 0,25l 3,20€  
 Classic / Medium / Still 0,75l 6,50€

**Schwarzwald Limo** 0,25l 3,70€  
 Limette-Ingwer / Himbeer-Minze / Rhabarber / Holunderbeeren

**Cola** 0,2l 3,30€  
 Coca Cola<sup>1,9</sup>, Fanta<sup>2,3</sup>, Sprite, 0,4l 4,70€  
 Coca Cola Zero<sup>1,2,9,11,12</sup>, Spezi<sup>1,9</sup>

**Saft** 0,2l 3,90€  
 Apfel / Johannisbeere / Orange / Maracuja

**Saftschorle** 0,2l 3,30€  
 0,4l 4,70€

**Tip: Schorlen** **0,2l 3,30€** **0,4l 4,70€**  
 Holunderblüte / Himbeer / Waldmeister / Lemon-Squash<sup>2</sup>

**Eistee Rauch** 0,2l 3,50€  
 Zitrone<sup>9</sup> / Pfirsich<sup>9</sup> 0,4l 4,90€

**Orangina** 0,25l 3,90€  
**Schweppes** 0,2l 3,70€

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> / Erdbeer-Minz-Limo<sup>1,2</sup> / Eistee Blaubeer-Minze<sup>2</sup>**  
 je 0,5l **5,90€**

## BIER VOM FASS

**Gold Ochsen Kellerbier** naturtrüb 0,3l 3,70€  
 0,5l 5,20€

**Ulmer Pilsner** 0,3l 3,70€  
 0,4l 4,70€

**Bauhöfer's Helles** 0,3l 3,70€  
 0,4l 4,70€

**Radler süß oder sauer** 0,3l 3,70€  
 0,4l 4,70€

**Ulmer Hefeweizen** 0,3l 3,70€  
 0,5l 5,20€

## FÜR GROSSE FLASCHENKINDER

**Ulmer Hefeweizen dunkel** 0,5l 5,20€

**Ketterer Kristallweizen** 0,5l 5,20€

**Maisels Weisse alkoholfrei** 0,5l 5,20€

**Clausthaler alkoholfrei** 0,33l 3,80€

**Desperados** 0,33l 4,50€



**Kinderschnitzel** **7,80€**  
 kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes

**Nudeln mit Tomatensauce** **5,80€**

**Hähnchenbrust** **7,80€**  
 mit Frischkäse-Rahmsauce und Spätzle

**Spätzle mit Frischkäse-Rahmsauce** **6,50€**

**Kindereisbecher** **3,50€**  
 Eine Kugel Cremè Vanilla, Smarties, Sahne

# Weine & Edles aus der Region

## WEINE AUS DER HEIMAT

Weinschorle  
rot / weiß / rosé 0,2l 4,80€

## OBERKIRCHER WINZER

„Collection O“  
Spätburgunder rosé / 0,2l 6,40€  
Spätburgunder / Riesling 0,75l 18,90€

Klingelberger Riesling QbA 0,2l 5,90€

Müller Thurgau QbA 0,2l 5,90€

## WG WALDULM

Spätburgunder QbA 0,2l 5,90€

## WG ALDE GOTT

Spätburgunder trocken QbA 0,2l 5,90€

Riesling trocken QbA 0,2l 5,90€

Grauburgunder trocken QbA 0,2l 5,90€

## WEINGUT ANDREAS MÄNNLE

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

## HEX VOM DASENSTEIN

Neu: Rosé trocken QbA 0,2l 5,90€

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

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 5,40€ 0,75l Flasche 17,90€

### 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 7,50€ 0,75l Flasche 24,90€

### 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 6,90€ 0,75l Flasche 22,90€

### La Cortigiana Merlot

Sacchetto | Venetien, Italien

Ein ausgeglichener, sanfter, milder Wein. Gut zu kombinieren  
mit Käse, Rind, Schwein und Pasta.

0,2l Glas 7,20€ 0,75l Flasche 24,50€

### 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 7,90€ 0,75l Flasche 24,90€

### Neu: Nero d'Avola Lunatico

Farnese Vini | Apulien, Italien

Purpurne Farbe mit weichem, angenehmem Bouqué. Im  
Geschmack fruchtbetont, samtig und andauernd. Ein idealer  
Partner zu schmackhaften Gerichten und reifem Käse.

0,2l Glas 6,90€ 0,75l Flasche 22,90€

### 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 6,50€ 0,75l Flasche 21,50€

## LECKERES VON SCHEIBEL

Edles Fass 350 2cl 6,20€

Williams | Nussler

Premium Plus 2cl 4,90€

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

Alte Zeit 2cl 8,50€

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