

SPEISEKARTE ZUM OCHSEN

SALATE

- | | |
|---|--------------|
| 1. BEILAGEN SALAT KLEINER GEMISCHTER BLATTSALAT MIT ROHKOST UND ESSIG-ÖL-DRESSING 10, 12 | 5,00 |
| 2. GROßER BUNTER SALAT TELLER MIT ROHKOST, BLATTSALATEN NACH SAISON UND ESSIG-ÖL-DRESSING 10, 12 | 10,00 |
| 3. THUNFISCHSALAT SALAT NACH SAISON MIT THUNFISCH, TOMATEN, GURKEN, ZWIEBELN, PAPRIKA, MAIS UND ESSIG-ÖL-DRESSING 4, 10, 12 | 13,50 |
| 4. FITNESS-SALAT MIT BLATTSALATEN DER SAISON, GEBRATENE HÄHNCHEN STREIFEN UND BALSAMICO DRESSING 10, 12 | 14,50 |

VOSPEISEN

- | | |
|--|--------------|
| 5. VITELLO-TONNATO KALBSFLEISCH, BESTRICHEN MIT EINER THUNFISCH- SARDELLEN-KAPERNCREME DAZU KARPERNÄPFEL UND BROT 1, 4, 12 | 15,00 |
| 6. GEBRATENE AUSTERN-SEITLINGE AUSTERNPILZE IN BUTTER GEBRATEN AUF RUCOLA SALAT MIT PARMESAN STREIFEN UND BALSAMICO DRESSING 7, 12 | 13,00 |
| 7. CARPACCIO VOM RIND MIT RUCOLA SALAT, PARMESANSPÄNE, OLIVENÖL UND ZITRONENSAFT 7 | 15,50 |
| 8. CARPACCIO VOM YELLOWFIN-THUNFISCH MIT MEERSALZ, OLIVENÖL UND ZITRONENSAFT 4 | 18,00 |

HAUPTGANG

- | | |
|--|--------------|
| 9. HAUSGEMACHTE MAULTASCHEN GESCHMELZTE ZWIEBELN UND KARTOFFELSALAT 1, 3, 7, 9, 10 | 14,50 |
| 10. SCHWÄBISCHER WÜRSTESALAT TRADITIONELL MIT LYONER, SCHWARZWURST, ROTEN ZWIEBELN, KNACKIGEN GEWÜRZGURKEN MIT EINER ESSIG-ÖL-VINAIGRETTE DAZU FRISCHES BAUERNBROT 1, 10 | 11,50 |
| 11. SCHWEIZER WÜRSTESALAT MIT BRÜHWURST, GESCHNITTENEM EMMENTALER, MARINIERT MIT ROTEN ZWIEBELN, ESSIGGURKEN UND EINER ESSIG-ÖL-VINAIGRETTE 7, 10 | 13,00 |
| 12. ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE MIT KNUSPRIGEN RÖSTZWIEBELN UND SALAT BEILAGE 1, 3, 7 | 15,50 |
| 13. ORIGINAL WIENER SCHNITZEL PANIERTES KALBSSCHNITZEL IN BUTTERSCHMALZ AUSGEBACKEN MIT SPÄTZLE 1, 3, 7 | 24,00 |
| 14. SCHWEINE SCHNITZEL IN BUTTERSCHMALZ AUSGEBACKEN MIT POMMES 1, 3, 7 | 20,00 |
| 15. SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN (250G) ROSTBRATEN AUS DEM RINDER RÜCKEN MIT BRATENSOÛE, BRATKARTOFFELN ODER SPÄTZLE, UND SCHMELZZWIEBELN 1, 3, 7, 9 | 30,00 |
| 16. ARGENTINISCHES-RUMPSTEAK (220G) SÜDAMERIKANISCHES WEIDE-RIND VOM GRILL MIT KRÄUTERBUTTER UND BRATKARTOFFELN 1, 3, 7, 9 | 27,90 |
| 17. FLEISCHKÜCHLE MIT KARTOFFELSALAT HAUSGEMACHTE FRIKADELLEN VOM KÜCHENCHEF AUS 100% RINDFLEISCH MIT LAUCHZWIEBELN UND FRISCHEN KARTOFFELSALAT 1, 3, 10, 7 | 15,00 |

BEILAGEN

| | |
|-----------------------------|------|
| 18. KARTOFFELSALAT 3, 10, 9 | 4,50 |
| 19. KÄSE SPÄTZLE 1, 3, 7 | 4,50 |
| 20. BRATKARTOFFELN | 4,00 |
| 21. POMMES | 3,50 |
| 22. SAISONGEMÜSE | 4,50 |

SAUCE

| | |
|-----------------------------------|------|
| 23. BRATENSOÛSE 1, 9 | 3,00 |
| 24. CHAMPIGNON-RAHMISOÛSE 1, 7, 9 | 2,50 |
| 25. PFEFFERRAHMISOÛSE 1, 7, 9 | 3,50 |

SCHWAIKHEIMER HAPPY MEAL

| | |
|--|------|
| 26. POMMES MIT KETCHUP UND MAYONNAISE 3, 10 | 5,50 |
| 27. SPÄTZLE MIT SOÛSE 1, 3, 7 | 6,50 |
| 28. SCHNITZEL MIT POMMES 1, 3, 7 | 10,0 |
| 29. CHICKEN NUGGETS MIT DREI DIPS 1, 3, 6, 7, 10 | 9,50 |

DESSERT

| | |
|--|------|
| 30. SCHOKOLADEN SOUFFLÉ MIT FLÜSSIGEM KERN UND VANILLEEIS 1, 3, 7 | 8,90 |
| 31. KAISERSCHMARREN MIT APFELMUS UND VANILLESOÛSE 1, 3, 7 | 8,90 |
| 32. KUCHEN DER SAISON (NUR AM WOCHENENDE) 1, 3, 7 | 8,90 |

1. Glutenhaltiges Getreide, 2. Krebstiere, 3. Eier, 4. Fisch, 5. Erdnüsse, 6. Sojabohnen, 7. Milch und Lactose
8. Schalenfrüchte, 9. Sellerie, 10. Senf, 11. Sesamsamen, 12. Schwefeldioxid und Sulfite, 13. Lupinen,
14. Weichtiere



GETRÄNKEKARTE OCHSEN

| | | |
|-----------------------------------|-------|------|
| Teinacher Gourmet Medium | 0,25L | 3,10 |
| Teinacher Gourmet Medium | 0,75L | 5,50 |
| Teinacher Gourmet Still | 0,25L | 3,10 |
| Teinacher Gourmet Still | 0,75L | 5,50 |
| Tafelwasser | 0,5L | 3,10 |
| Coca cola | 0,33L | 3,50 |
| Coca cola zero | 0,33L | 3,50 |
| Fanta | 0,33L | 3,50 |
| Mezzo mix | 0,33L | 3,50 |
| Frisch gepressten- Orangensaft | 0,2L | 4,50 |

KAFFEE&TEE

| | |
|---------------|------|
| Tasse Kaffee | 3,10 |
| Cappuccino | 3,80 |
| Espresso | 2,80 |
| Schwarzer Tee | 3,20 |
| Grüner Tee | 3,20 |
| Kräuter Tee | 3,20 |

BIER

| | | |
|--|--------------|--------------|
| Schwaben Bräu Urtyp Feinwürzig, süffig, mild Stammwürze 12,4 % - Alkoholvolumen 5,3% | 0,5L | 4,90 |
| Cluss Kellerpils Naturtrüb Unfiltrierte, naturbelassene Pils-Spezialität Stammwürze 11,5% - Alkoholvolumen 5,0% | 0,33L | 3,90 |
| Radler Biermischgetränk aus 50% Export-Bier und 50% Zitronenlimonade Stammwürze 9,60 % - Alkoholvolumen 2,5% | 0,5L 0,3L | 4,40 3,90 |
| Sanwald Hefe Weizen Hell Hefetrübes Weizenbier, unfiltriert Stammwürze 11,8 % - Alkoholvolumen 5,0% | 0,5L | 4,90 |
| Sanwald Sportweizen alkoholfrei Idealer Durstlöscher Stammwürze 7,2 % - Alkoholvolumen 0,00% | 0,5L | 4,90 |
| Radler Naturtrüb- alkoholfrei Zitronig, Erfrischend Stammwürze 11,8 % - Alkoholvolumen 0,00% | 0,33L | 3,90 |

WEIN

Weingut Escher

Das Weingut wird von drei Generationen der Familie geführt

| | | |
|--|-------|------|
| Riesling Jahrgang 2024 Frisch und Fruchtig Deutscher Qualitätswein 11,5% Vol. Alkohol | 0,25L | 5,50 |
|--|-------|------|

| | | |
|---------------|-------|-------|
| Blanc de Noir | 0,25L | 7,00 |
| | 0,75L | 21,00 |

Jahrgang 2024
leichte Art ein weiß gekelterter
Wein aus roten Trauben
Deutscher Qualitätswein
10,5% Vol. Alkohol

| | | |
|-----------------|-------|------|
| Trollinger Rose | 0,25L | 5,50 |
|-----------------|-------|------|

Jahrgang 2023
Leicht & Saftig
Deutscher Qualitätswein
11,5% Vol. Alkohol

| | | |
|----------------------|-------|-------|
| Lemberger Bergkeuper | 0,25L | 8,00 |
| | 0,75L | 24,00 |

Jahrgang 2024
Handgelesen
Lemberger-Reben auf kraftvollen
Keuperböden, traditionelle Maischegärung
13,0% Vol. Alkohol

Öko Weingut Schmalzried
Erstes Öko Weingut in Württemberg

| | | |
|-----------------------------------|-------|-------|
| MüRie (Müller-Thurgau & Riesling) | 0,25L | 7,50 |
| | 0,75L | 22,50 |

Jahrgang 2022
Champagner-Pressmethode
Bouquet erinnert an feine Zitrone und Ananas
10,5% Vol. Alkohol

| | | |
|--------------------------|-------|-------|
| Weißer Burgunder Trocken | 0,25L | 9,50 |
| | 0,75L | 28,50 |

Jahrgang 2024
Bodenbürtige Wildkräuter
Champagner-Pressmethode
Im Geschmack präsentiert er sich vielseitig
mit langen Abgang
12,5% Vol. Alkohol

-Trollinger

| | |
|-------|-------|
| 0,25L | 9,50 |
| 0,75L | 28,50 |

Jahrgang 2022
Maischestandzeit 18 Std
Champagner-Pressmethode
das Bouquet duftet einzigartig fruchtig nach Rose und Erdbeere
Im Geschmack präsentiert er sich leicht und fruchtig
Mit einem langen, weichen Abgang
11,0% Vol. Alkohol

Trollinger Rose

| | |
|------|-------|
| 0,25 | 7,50 |
| 0,75 | 22,50 |

Jahrgang 2020
Handverlesen
Rote Trauben im Weißenwein-Verfahren gekeltert
Champagne-Pressmethode
Das Bouquet erinnert an feine Erdbeere und leichter Aprikose
9,5% Vol. Alkohol

Trollinger alte Reben QbA trocken

| | |
|------|-------|
| 0,25 | 8,50 |
| 0,75 | 25,50 |

Jahrgang 2022
Qualitätswein
Handverlesen
traditionelle Maischegärnung
Das Bouquet ist geprägt von süßer Kirsche
begleitet von feiner Nuss
13,0% Vol. Alkohol

| | | |
|------------------|-------|-------|
| Silvaner Edelsüß | 0,1L | 4,50 |
| | 0,75L | 34,00 |

Jahrgang 2018
 Hand verlesen
 Champagner-Pressmethode
 Im Geschmack präsentiert er sich blumig
 mit einem cremigen Abgang
 12,0% Vol. Alkohol

| | | |
|----------------|------|------|
| Riesling SECCO | 0,1L | 5,00 |
|----------------|------|------|

Jahrgang 2023
 Hand verlesen
 Champagner-Pressmethode
 Im Geschmack fruchtig mit einer großartigen Qualität
 und prickelnder Perlage

| | | |
|-----------------|-------|------|
| Weinschorle | | |
| Weiß, Rose, Rot | 0,25L | 4,50 |

LONGDRINKS

| | | |
|--------------------------------------|-------|-------|
| Aperol spritz | 0,25L | 7,50 |
| Lillete Wild Berry | 0,25L | 7,50 |
| Hugo | 0,25L | 7,50 |
| Hendricks Gin & Thomas Henry (Tonic) | 0,4cl | 10,90 |

LIKÖR

| | | |
|--------------------------|-------|------|
| Psenner Mirabellen-brand | 0,2cl | 3,50 |
| Psenner Haselnuss | 0,2cl | 3,80 |
| Psenner Williams Biren | 0,2cl | 3,50 |
| Psenner Obstler | 0,2cl | 3,50 |