

Gasthaus zum OCHSEN

SPEISEKARTE

Schwäbische Wirtshausküche · Schwaikheim

Salate

Beilagensalat 5,00

Kleiner gemischter Blattsalat mit Rohkost und Essig-Öl-Dressing 10, 12

Großer bunter Salatteller 10,00

Mit Rohkost, Blattsalaten nach Saison und Essig-Öl-Dressing 10, 12

Thunfischsalat 14,50

Salat nach Saison mit Thunfisch, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Mais und Essig-Öl-Dressing 4, 10, 12

Fitness-Salat 15,50

Blattsalate der Saison mit gebratenen Hähnchenstreifen und Balsamico-Dressing 10, 12

Großer Salatteller mit 14,50

„Herrgottsbscheißerle“

Bunter Blattsalat mit gebratenen Maultaschen 1, 3, 7, 9, 10

Vorspeisen

Hausgemachtes Vitello Tonnato 16,50

Kalbfleisch mit Thunfisch-Sardellen-Kaperncreme, dazu Kapernäpfel und Brot 1, 4, 12

Gebratene Austernseitlinge 13,50

In Butter gebraten auf Rucolasalat mit Parmesanspänen und Balsamico-Dressing 7, 12

Hausgemachtes Carpaccio vom Angus-Rind 17,00

Mit Rucolasalat, Parmesanspänen, Olivenöl und Zitronensaft 7

Carpaccio vom Yellowfin-Thunfisch 18,50

Mit Meersalz, Olivenöl und Zitronensaft 4

Hausgemachtes Meeresfrüchte-Antipasto 26,50

Sepia, Oktopus, Garnele, Miesmuschel und Jakobsmuschel 2, 14

Hauptgerichte

Hausgemachte Maultaschen 15,50

Mit geschmelzten Zwiebeln und Kartoffelsalat 1, 3, 7, 9, 10

Schwäbischer Wurstsalat 12,50

Traditionell mit Lyoner, Schwarzwurst, roten Zwiebeln und Gewürzgurken in Essig-Öl-Vinaigrette, dazu frisches Bauernbrot 1, 10

Schweizer Wurstsalat 13,50

Mit Lyoner und Emmentaler, mariniert mit roten Zwiebeln, Essiggurken und Essig-Öl-Vinaigrette, dazu frisches Brot 7, 10

Hausgemachte Allgäuer Käsespätzle 16,00

Mit knusprigen Röstzwiebeln und Salatbeilage 1, 3, 7

Original Wiener Schnitzel 24,50

Paniertes Kalbsschnitzel in Butterschmalz ausgebacken, mit Spätzle 1, 3, 7

Schweineschnitzel 20,00

In Butterschmalz ausgebacken, mit Pommes 1, 3, 7

Schwäbischer Zwiebelrostbraten 250 g 31,50

Rostbraten aus dem Rinderrücken mit Bratensoße, Bratkartoffeln oder Spätzle und Schmelzzwiebeln 1, 3, 7, 9

Argentinisches Rumpsteak 250 g 30,00

Südamerikanisches Weiderind vom Grill mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln 1, 3, 7, 9

Hausgemachte Fleischküchle mit 16,00

Kartoffelsalat

Frikadellen vom Küchenchef aus 100 % Rindfleisch mit Lauchzwiebeln, frischem Kartoffelsalat und Bratensoße 1, 3, 7, 10

Pasta

Garnelen in Tomaten-Sahne-Soße	17,50
<i>Mit geriebenem Parmesan 1, 2, 3, 7</i>	
Lachs in Tomaten-Sahne-Soße	18,00
<i>Mit geriebenem Parmesan 1, 3, 4, 7</i>	
Austernseitlinge in Sahnesoße	15,00
<i>Mit geriebenem Parmesan 1, 3, 7</i>	

Beilagen

Kartoffelsalat 3, 9, 10	4,50
Bratkartoffeln	4,00
Pommes	3,50

Saucen

Bratensoße 1, 9	3,00
Champignon-Rahmsoße 1, 7, 9	2,50
Pfefferrahmsoße 1, 7, 9	3,50

Schwaikheimer Happy Meal *für Kinder*

Pommes mit Ketchup und Mayonnaise 3, 10	5,50
Spätzle mit Soße 1, 3, 7	6,50
Schnitzel mit Pommes 1, 3, 7	10,00
Chicken Nuggets mit zwei Dips 1, 3, 6, 7, 10	9,50

Dessert

Hausgemachter Apfelstrudel	8,90
<i>Mit Vanillesoße und Sahne 1, 3, 7</i>	
Schokoladen-Soufflé	8,00
<i>Mit flüssigem Kern und Vanilleeis 1, 3, 7</i>	
Kaiserschmarren	8,90
<i>Mit Apfelmus und Vanillesoße 1, 3, 7</i>	

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

1 Glutenhaltiges Getreide · 2 Krebstiere · 3 Eier · 4 Fisch · 5 Erdnüsse · 6 Sojabohnen · 7 Milch & Laktose · 8 Schalenfrüchte · 9 Sellerie · 10 Senf
· 11 Sesam · 12 Schwefeldioxid & Sulfite · 13 Lupinen · 14 Weichtiere