



Bestellen Sie zur **Abholung** oder ganz bequem zur **Lieferung** nach Hause oder ins Geschäft.

Bestellungen per Telefon
07062 6790-0

Abholung/Lieferung:
11:30 Uhr - 20:00 Uhr

Lieferung:

Mindestbestellwert 12,- €:
Ilfeld, Schozach, Auenstein, Helfenberg,
Abstetter Hof,

Mindestbestellwert 20,- €
Beilstein, Abstatt, Talheim,
Neckarwestheim, Flein

Weitere Orte auf Anfrage.

Spargel



unseren Spargel beziehen wir seit 30 Jahren vom Spargelhof Schulze aus Weisenheim am Sand

Suppe:

Cremiges Spargelsüpple
unter einem Sahnehäubchen
€ 5.20



Hauptgericht:



Wir servieren Ihnen eine **Portion Spargel ca 250g Rohgewicht**

Spargel mit Kräuterflädle oder Kartoffeln € 13.90

Spargel mit Kräuterflädle oder Kartoffeln € 16.90

Zur Wahl:

-kleines, paniertes **Schweineschnitzel** oder
Ochsenwirts kaltes Roastbeef,

Wählen Sie,

ob Sie lieber frische, hausgemachte Sauce Hollandaise*

oder

zerlassene Butter zu Ihrem Spargelgericht wünschen.



Unsere Weinempfehlung zum Spargel vom Weingut Roland Hetzel, Ilsfeld

2017 Fünfnulldrei*

Weingut Roland Hetzel

Runder, aromatischer Weißwein aus Trauben-Neuzüchtung
Blumenhafte Aromen, Frühlingshaft, Maracuja, Pfirsich

0,25 L ToGo-Becher 3,90

0,75 L Flasche 8,00

*enthält Wein daher Sulfite

-Vorspeisen & Suppen-

	Abholpreise €
Rettich, Tafelspitz & Meerrettich	7,50
Rinderkraftbrühe mit Nüdele	4,50
Kleiner Blattsalat*	3,50

-Hauptgerichte-

Schnitzel Wiener Art, paniert , vom Schweinerücken, dazu Pommes frites	8,20
„Ochsentöpfe“ –Schweinefilets auf Speck–Champignon Rahmsauce*, geschabte Spätzle* und Blattsalat*	11,00 14,80
Kleinere Portion	11,00
Schwäbischer Sauerbraten, vom Rind, in mildem Essig eingelegt, mit hausgemachten Serviettenknödeln* und Blattsalat *	13,00
Braten vom Reh aus Ilsfelder Jagd, im Wildsößle*, mit Preiselbeer–Birne, dazu hausgemachte Spätzle* und Blattsalat*	15,50
Wildschweinbraten aus Ilsfelder Jagd, im Wildsößle*, mit hausgemachten Serviettenknödeln* und Blattsalat *	15,50
Brust von der Maispoularde Tomatengemüse, Nüdele mit Ilsfelder Bärlauch	13,20
Filet vom Wolfsbarsch (Loup de mer), entgrätet Wasabi & Rote Bete–Kartoffeln	19,50

-Vegetarisch-

Penne mit Ilsfelder Bärlauch	8,20
Vegetarische, hausgemachte Kartoffeltaschen mit Ziegen–Frischkäse gefüllt auf Blatt–Spinat	13,20

-Dessert-

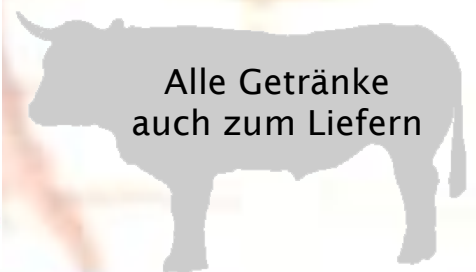
Warmes Schokoladenküchlein & Creme Karamell	7,00
---	------

-Für unsere kleinen Gäste-

Portion Spätzle mit Soße oder Pommes mit Ketschup/Mayo	3,50
Kinderschnitzel Spätzle mit Soße oder Pommes mit Ketschup/Mayo	5,50

Die Sternchen -Inhaltsstoffe/Allergiker-Stoffe- siehe Sternchenseite

Die Ochsen–Küche verzichtet ganz auf den Einsatz von Geschmacks– und Aroma–Verstärkern wie Glutamat. Vom zeitigen Frühjahr bis weit in den Spätherbst hinein, kommen viele Kräuter aus unserem „Ochsengärte“, ebenso die Blüten, Teile der Salate und Gemüse.



Getränke Abhol- und Lieferpreise

**Anja gibt Ihren Vorrat Vermouth
im "Kampf" gegen Corona frei.**

Vermouth d'Ox*
-für zu Hause auf Vorrat-
„Martini“, hausgemacht von Vermouth
aus dem Ochsenhärtle
0,2 L 7,00

2017 FÜNFNULLDREI-Sekt trocken*
Weingut Roland Hetzel aus Ilfeld
0,75 l 11,00

Bier* in der Flasche 0,5 L

Sanwald
Kristallweizen oder Hefeweizen dunkel
0,5 L 2,50

Sportweizen 0,0% alkoholfrei Sanwald
0,5 L 2,50

Clausthaler Alkoholfrei
0,5 L 2,50

Weißwein* 0,75 oder 1,0 L

2018 Dachreiter Riesling
VDP-Weingut Graf Bentzel-Sturmfeder, Schozach
1,0 L 9,50

2017 Gutswein Riesling trocken
Weingut Sankt Annagarten, Beilstein
1,0 L 8,50

2018 Grauburgunder ** trocken
VDP-Weingut Graf Bentzel-Sturmfeder, Schozach
0,75 L 12,00

2018 Anna Cuvée (Riesling und Grauburgunder)
Weißwein Kabinett trocken
Bio-Weingut Sankt Annagarten, Beilstein
0,75 L 10,50

2017 FÜNFNULLDREI Weißwein
Weingut Roland Hetzel, Ilfeld
0,75 L 8,00

Weitere Weine aus unserem Keller sind möglich.

Mineralwasser und alkoholfreies

Teinacher Gourmet medium/Still 0,5 L 2,00

Teusser stille Quelle 0,75 L 2,00

Löwensteiner Zitronensprudel 0,75 L 2,50

Sinalco-Cola light* 0,33 L 2,00

Sprite 0,33 L 2,30

Schweppes Bitter Lemon/Ginger Ale/Tonic
0,2 L 1,20

Weißherbst/Rosé* 0,75 oder 1,0 L

2019 Gutswein Rosé
Bio-Weingut Sankt Annagarten, Beilstein
1,0 L 8,50

Rotwein* 0,75 oder 1,0 L

2016 Gutswein Trollinger
Weingut Sankt Annagarten, Beilstein
1,0 L 8,50

2016 Beilsteiner Wartberg
Lemberger -Tradition- trocken
Bio-Weingut Sankt Annagarten, Beilstein
0,75 L 10,50

Trollinger mit Lemberger
Terrassenlagenwein
Weingut Roland Hetzel, Ilfeld
1,0 L 8,50

Schloßberg Rotweincuvée
(Cabernet Cuvée Barrique und Acolon)
Weingut Roland Hetzel, Ilfeld
0,75 L 9,00

2017 Dachreiter
Spätburgunder QbA, trocken
VDP-Weingut Graf Bentzel-Sturmfeder, Schozach
1,0 L 9,50

2015 Sankt Laurent** trocken
VDP-Weingut Graf Bentzel-Sturmfeder, Schozach
0,75 L 12,00

Und hier kommt das * Sternchen

Alle mit einem * Sternchen gekennzeichneten Gerichte/Getränke enthalten vom Gesetzgeber für deklarierungswürdig befundene Stoffe wie z.B.:

Farbstoff, Konservierungsstoff, Nitritpökelsalz, Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker, geschwefelt, geschwärzt, Phosphat, Milcheiweiß, Gluten, Ei, Senf, Sellerie, koffeinhaltig, chininhaltig, Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle, gewachst, Taurin, Sulfit, enthält Sojaöl aus genetisch veränderter Soja hergestellt

-Vorspeisen & Suppen-

Retich, Tafelspitz & Meerrettich -* Ei, Gluten

Rinderkraftbrühe mit Nüdele -* Gluten, Sellerie

Kleiner Blattsalat -* Senf, Sellerie, siehe Wein

-Hauptgerichte-

Schnitzel Wiener Art, paniert, vom Schweinerücken, dazu Pommes frites
-* Ei, Gluten

„**Ochsentöpfe**“ – Schweinefilets auf Speck-Champignon, Rahmsauce, geschabte Spätzle und Blattsalat
-* Ei, Gluten, Senf, Sellerie, siehe Wein

Schwäbischer Sauerbraten, vom Rind, in mildem Essig eingelegt, mit hausgemachten Serviettenknödeln und Blattsalat
-* Ei, Gluten, Milch, siehe Speck, Senf, Sellerie, siehe Wein

Braten vom Reh aus Ilsfelder Jagd, im Wildsößle mit Preiselbeer-Birne, dazu hausgemachte Spätzle und Blattsalat
-* Ei, Gluten, Senf, Sellerie, siehe Wein

Wildschweinbraten aus Ilsfelder Jagd, im Wildsößle, mit hausgemachten Serviettenknödeln und Blattsalat
-* Ei, Gluten, Milch, siehe Speck, Senf, Sellerie, siehe Wein

Wolfsbarsch -Loup de mer -Wasabi & Rote Bete -Kartoffeln
-* Gluten, Milch, Senf, Farbstoff

Brust von der Maispoularde Tomatengemüse, griechische 'Reis'-Nudeln "Kritharaki" mit Ilsfelder Bärlauch
-* Gluten, siehe Wein

-Vegetarisch-

Penne mit Ilsfelder Bärlauch -* Gluten, Milch,

Vegetarische, hausgemachte Kartoffelchen mit Ziegen-Frischkäse gefüllt auf Blatt-Spinat -* Ei, Gluten, Milch, siehe Wein

-Dessert-

Warmes Schokoladenkuchlein & Creme Karamell -* Ei, Gluten, Milch, Nüsse

-Für unsere kleinen Gäste-

Portion Spätzle mit Soße oder Pommes mit Ketchup/Mayo -* Ei, Gluten, Milch, Sulfit

Kinderschnitzel -* Ei, Gluten, (Milch, Sulfit)

Speisen:

Alle Fleischsaucen: siehe Wein

Alle vegetarischen weißen Saucen: siehe Wein

Essig: siehe Wein

Rahmsauce: siehe Wein

Blattsalat: siehe Sherry(essig),

Sauce: siehe Wein

Sauerbratensauce: siehe Wein

Serviettenknödel: siehe Speck

Sherry(Essig): siehe Wein

Soße: siehe Wein

Speck: enthält Nitrit

Wein: enthält Sulfite= Schwefel (entsteht natürlich bei der Gärung + Schwefelung seit über 300 Jahren !)

Wildsauce: siehe alle Fleischsaucen

Getränke:

Bier: enthält Gerste oder Weizen

Bitter Lemon: mit Antioxidationsmittel, enthält Chinin

FÜNFNULLDREI-Sekt: siehe Sekt

Ginger Ale: enthält Farbstoff

Sekt: siehe Wein

Sinalco-Cola light: enthält Farbstoff, Koffein, Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle

Tonic Water: enthält Chinin

Vermouth d'Ox: siehe Wein

Wein: enthält Sulfite= Schwefel (entsteht natürlich bei der Gärung + Schwefelung seit über 300 Jahren !)

Liebe Freunde und Gäste vom "OX"

momentan dreht sich- aus guten Gründen- alles um die Eindämmung des Coronavirus.

Dies bedeutet auch für uns Einschränkungen,

Das Restaurant müssen wir vorläufig bis 19. April geschlossen halten.

Um Ihnen in diesen Zeiten die Küche des Ochsen nicht vorzuenthalten,
haben wir uns entschlossen, Ihnen verschiedene Gerichte anzubieten.

Gerne können Sie diese bei uns zur

Abholung oder Lieferung

vorbestellen.

Sobald wir Spargel erhalten, werden wir Sie auf diesem Weg darüber informieren.

Es geht um unsere Gesundheit – von Gästen und Mitarbeitern. Wir halten Sie dazu an,
die Verordnungen zu beachten und Rücksicht zu nehmen.

Gerade jetzt liegt das Gute so nah. Damit das so bleibt freuen wir uns über Ihre
Solidarität mit den regionalen Geschäften und Läden.

Wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie alles Gute,
bleiben Sie gesund und kommen Sie gut durch die nächsten Wochen.

Ihre Geschwister Anja und Ralph Häußermann

Anja Häußermann Ralph Häußermann

mit Eltern und Mitarbeitern

