



Häußermann's Ochs

GASTHOF ♦ HOTEL

– Im Winter –

–Vorspeisen & Suppen–

€

Pulled sour Beef Miniburger „Oxn-Style“ und rote Zwiebeln

13,90

im selbstgemachten Brioche

Weinempfehlung*: 2021 FÜNFNULLDREI Weißwein Neuzüchtung aus Weinsberg

Weingut Roland Hetzel 0,1 L € 4,00 0,25 L € 5,40

Lachs, Teriyaki

15,20

mit Sake, Mirin und Sojasauce marinierter Lachs – natürlich grätenfrei –

Weinempfehlung*: 2022 Weißburgunder trocken

VDP-Weingut Graf Bentzel-Sturmfeder 0,1 L € 4,90 0,2 L € 7,20

Hühnerbouillon mit hausgemachten Grießklöße

7,90

Klare Pastinaken-Kartoffelessenz

8,50

Süpple von Sellerie & Petersilienwurzel

8,50

–Salate–

Kleiner gemischter Salat*

5,80

Großer Salatteller* verschiedene Rohkost- und Blattsalate

9,80



Häußermann's Ochsen

GASTHOF ♦ HOTEL

– Im Winter –

–Hauptgerichte–

€

Schnitzel Wiener Art, paniert* 14,90
vom Schweinerücken, dazu Pommes frites

„Ochsentöpfe“ –Schweinefilets auf Speck–Champignon kleinere Portion 16,90
Rahmsauce*, geschabte Spätzle* und Salatteller* 21,50

Weinempfehlung*: 2021 Haberschlachter Heuchelberg Trollinger–Lemberger trocken
Weingärtner Stromberg–Zabergäu 0,1 L € 4,00 0,25 L € 5,30

Schwäbischer Rinder–Sauerbraten vom Bürgermeisterstück 19,90
in mildem Essig eingelegt, mit hausgemachten Serviettenknödeln* und Salatteller

Weinempfehlung*: 2023 Trollinger mit Lemberger aus Terrassenlagen
Weingut Roland Hetzel 0,1 L € 4,00 0,25 L € 5,30

Rehrbraten aus Ilfelder Jagd, im Wildsößle*, 22,00
mit Preiselbeer–Birne, dazu hausgemachte Spätzle* und Salatteller*

Weinempfehlung*: 2022 Beilsteiner Wartberg Lemberger –Tradition– trocken
Bio–Weingut Sankt Annagarten 0,1 L € 4,90 0,2 L € 7,60

Unsere Maultaschen nach eigenem Rezept :100% Ox–made ‚Mediterran‘ 19,90
in leckeren Tomaten & überbacken mit Grana–Padano–Sahne

Weinempfehlung*: 2022 Beilsteiner Wartberg Lemberger –Tradition– trocken
Bio–Weingut Sankt Annagarten 0,1 L € 4,90 0,2 L € 7,60

Schwäbischer Zwiebel–Rostbraten ca. 250 Gramm, 33,00
gebratenes, **durchwachsenes** Entrecôte „Ribeye“, vom deutschen Rind
mit unseren Pfannen–Zwiebeln und geschabten Spätzle

Weinempfehlung*: 2022 Beilsteiner Wartberg Lemberger –Tradition– trocken
Bio–Weingut Sankt Annagarten 0,1 L € 4,90 0,2 L € 7,60

Umbestellungen auf Pommes und Kroketten € 2,00 Aufpreis



Häußermann's Ochsen

GASTHOF ♦ HOTEL

– Im Winter –

–Hauptgerichte–

€

Ochsenbäckle & Flanksteak

29,90

Peterlewurz & Küchenmeisterkartoffeln

Weinempfehlung*: 2023 Anna-Weißweincuvée– trocken

Bio-Weingut Sankt Annagarten 0,1 L € 4,90 0,2 L € 7,20

D'weiß Dorad ond Rode Bet,

32,90

Filet von der Dorade –natürlich entgrätet–

& Wasabi–Rote Bete–Kartoffeln

Weinempfehlung*: 2023 Anna-Weißweincuvée– trocken

Bio-Weingut Sankt Annagarten 0,1 L € 4,90 0,2 L € 7,20

Wilder Rücken ausm Wald von do hanne

34,90

rosa gebratener Wildrücken,
Wintergmüs & Oxenspatzen

Weinempfehlung*: Schloßberg Rotwein–Cuvée (Cabernet Cuvée Barrique und Acolon)

Weingut Roland Hetzel 0,1 L € 4,00 0,2 L € 5,80

–Vegetarisch–

Lieber Vegetarier, net dei Gschmäcke? Dann bitte weitere Gerichte anfragen. Danke, der OX.

Leckeres Wok–Gemüse

15,90

& Ox–made Mie–Wan–Tan

Weinempfehlung*: 2023 Anna-Weißweincuvée– trocken

Bio-Weingut Sankt Annagarten 0,1 L € 4,90 0,2 L € 7,20

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, Blüten, Teile der Salate und Gemüse aus unserem „Ochsengärtle“.

Umbestellungen auf Pommes und Kroketten € 2,00 Aufpreis



Häußermann's Ochs

GASTHOF ♦ HOTEL

🐮 – Das Dessert – 🐮

**Dessert-Finger-food-
Kleinigkeit vom Oxipan, zum knabbern nebenher**
Marzipan hausgemacht – nur Mandeln und Zucker – ein Traum
in Variationen € 7,80

Hei-ho die ‚süßen‘ Wikinger
Honig-Brûlée, Hafe-Espuma & bißle Met-Moltebeeren
€ 10,20

Unser Klassiker: Crème Brûlée
Wikinger-Honig-Met-Style
€ 9,50

Schwäbische Apfelküchle
auf Zimtsauce und Vanilleeis
€ 8,20

–Kleines Dessert–

Kugel vom Sorbet des Tages € 4,80
auf Wunsch auch mit Sekt aufgefüllt € 9,60

Kugel Sorbet
von dunkler Valrhona-Schokolade hergestellt
auf Ananasragout € 8,90

Unsere Sorbets stellen wir nach eigenen Rezepten im Haus her.

– auf der separaten Dessertkarte
finden Sie auch verschiedene Eisbecher –