HERZLICH WILLKOMMEN

in Ihrem

SUPERIOR

Hotel OCHSEN

Restaurant & Steakhaus

Das OCHSEN-Team wünscht
Ihnen einen guten Appetit! ☺

facebook Instagram Google+

Inh. Christoph Stroppel

Paradiesstraße 6 Bad Saulgau

Tel.: 07581 - 487 330

www.ochsen-bad-saulgau.de

GIN-SPECIAL

Jede Sorte € 9,90

Alle Gins werden mit 4 cl inkl. Tonic Water und Beigabe ausgeschenkt

1 Wählen Sie Ihren Gin:

» Hendrick's London Dry Gin «

» Bombay Sapphire «

» Tanqueray N° Ten «

» Monkey 47 «
Schwarzwald Dry Gin

» Knut Hansen Dry Gin «
Weltweit prämierter Gin aus Hamburg

» Legindary Handcrafted «
Gin aus München - fruchtig

» Ulmer Gin «
London Dry Gin - Château Steinle Manufaktur aus Neu-Ulm

» Pinkcat Gin - Herber Old Tom Gin «
Fruchtiger Gin aus der Château Steinle Manufaktur aus Neu-Ulm

» Steinhauser See Gin «
Gin vom Bodensee - prämiert als „Bester Gin der Welt 2014"

» BOAR Gin «
Aus dem Schwarzwald mit Burgundertrüffel verfeinert

» Windspiel «
Der Craft-Gin aus der Vulkaneifel - auch alkoholfrei erhältlich!

2 Wählen Sie Ihr Tonic Water:

» Schweppes Tonic Water

» Schweppes Wild Berry

» Thomas Henry

» Thomay Henry Elderflower

» Fever-Tree Premium Indian

3 Wählen Sie Ihre Beigabe:

» Wacholderbeeren
süßlich-würzig, leicht harzig-bitter

» Schinusbeere
herb-würzig, leicht süßlich

» Sternanis
süßlich, Lakritze-Aroma

» Koriander
würzig, leicht pikant

» Lavendelblüten

APERITIF

301	Piccolo Prosecco	0,2 l	€ 4,20
303	Prosecco Himbeere Rosé mit Holunderblütensirup und gefrorenen Himbeeren	0,2 l	€ 5,50
304	Lillet Wild Berry Weinlikör auf Eis mit Schweppes Wild Berry und Orangenscheibe	0,2 l	€ 5,50
305	Aperol Sprizz[3,5] Aperol mit Sekt, Soda und Orangenscheibe	0,2 l	€ 5,50
306	Hugo Erfrischend & leicht Prosecco mit Holunderblütensirup, Soda und frischer Minze	4 cl	€ 5,50
300	Martini Bianco	5 cl	€ 4,50
309	Campari[3] Orange oder Soda	5 cl	€ 4,50
311	Sherry Lustau Fino Yarana Solera Riserva	4 cl	€ 3,90

OCHSEN-SPECIAL

312	Holunderblüten-Schorle mit frischer Limette + Minze auf Eis	0,4 l	€ 4,50

VORSPEISEN

21	Flädlesuppe	€ 3,50
22	Zwiebelringe[2,3,7] im knusprig frittierten Teigmantel mit cremig-scharfem Chili-Dip	€ 3,90
23	1 Maiskolben frisch vom Grill	€ 3,90
24	Nacho-Cheese-Taschen gefüllt mit cremigem Käse und Jalapeños, serviert mit Sour Cream	€ 5,90
25	Drei GarnelenspieBe Mit hausgemachtem Knoblauch-Dip, dazu ofenfrisches Baguette	€ 5,90
28	Hähnchen-SpieBe „Teriyaki" mit süßem Chili-Dip und Sour-Cream-Dip	€ 5,90

OCHSEN-SPECIAL

27	Carpaccio vom argentinischen Rind mit Olivenöl, Balsamico, gehobeltem Parmesan und frischen Kräutern, dazu ofenfrisches Baguette	€ 8,90

STEAKS

Wählen Sie Ihre gewünschte Garstufe!

RARE / ENGLISCH
Blutig im Inneren, außen angebräunt

MEDIUM RARE
Rote Mitte, außen knusprig

MEDIUM
Rosa Fleischkern, außen knusprig

AUF DEN PUNKT
Fast durchgebraten, aber noch saftig

WELL DONE
Komplett durchgebratenes Steak

STEAKS

Separate Beilagen finden Sie
auf der nächsten Seite →

90 **Argentinisches Hüftsteak**
Fein gemasert, völlig fettfrei

Lady Cut	250 g	€ 13,90
Chicago Cut	350 g	€ 16,90
New York Cut	500 g	€ 19,90

91 **Argentinisches Rumpsteak**
mit typischem Fettrand

Lady Cut	250 g	€ 15,90
Chicago Cut	350 g	€ 19,90
New York Cut	500 g	€ 25,90

92 **Allgäuer Filetsteak**
Das beste Stück vom Allgäuer Weiderind

Lady Cut	200 g	€ 24,90
Chicago Cut	350 g	€ 32,90
New York Cut	500 g	€ 41,90

93 **Australisches Flanksteak**
Mit Fettmaserung durchzogen - der Geheimtipp für Genießer!

Lady Cut	250 g	€ 17,90
Chicago Cut	350 g	€ 22,90
New York Cut	500 g	€ 31,90

99 **Rib-Eye-Steak** € 21,90
350 g - aus dem Allgäu
mit typischem Fettauge - ein Muss
für jeden Steak-Kenner!

DRY AGED STEAK

OCHSEN-STEAK-SPECIAL

Unter allen Gästen, die ein Dry Aged Steak genießen, verlosen wir alle drei Monate eines unserer hochwertigen Steakmesser, das wir exklusiv mit Ihrem Namen gravieren lassen!

Was ist ein Dry Aged Steak?

Die hochwertigen Steaks werden in einem speziellen Reifeschrank vier Wochen lang knapp über dem Gefrierpunkt bis zur Vollendung trocken gereift.

Beim „Dry Aging" wird das Muskeleiweiß durch natürliche Enzyme zersetzt, wodurch das Steak noch zarter und schmackhafter wird. Durch die dicke und eingetrocknete Fettschicht, welche vor der Zubereitung entfernt wird, behält das Fleisch seine Feuchtigkeit.

Genießen Sie ein butterzartes Stück vom Rind aus Süddeutschland!

STEAKS

110	**Deutsches Dry Aged Rumpsteak** **300 g** - gereift bis zur Perfektion! Mit dem typischen **Fettrand.**	€ 25,90
100	**Rinder-Hüftsteak „Master's Cut"** **1.000 g** - den Schnaps danach gibt's gratis dazu ☺	€ 38,90

BEILAGEN

11	Kleiner Salat vom Buffet	€ 4,50
80	Ofenfrisches Baguette	€ -,60
81	Steakhaus Pommes	€ 4,90
82	Pommes Frites	€ 3,50
84	Kartoffel-Wedges mit Sour Cream	€ 4,50
85	Süßkartoffel-Pommes	€ 4,90
86	Butterspätzle[3] Hausgemacht, m. Bratensauce	€ 3,50
87	Portion Gemüse	€ 3,90
88	Ofenkartoffel „Papa Asada", mit Sour Cream	€ 3,90
89	Maiskolben vom Grill	€ 3,90
90	Waffle Fries (Gitterkartoffeln)	€ 4,90

SAUCEN und DIPS
finden Sie auf der nächsten Seite.

Beilagen zu Ihrem Steak finden Sie auf der vorherigen Seite.

SAUCEN

70	Bratensauce	€ 1,00
71	Pfeffer-Rahmsauce	€ 1,00
72	Sherry-Rahmsauce	€ 1,00
73	Sauce Béarnaise	€ 1,00
74	Champignon-Rahmsauce	€ 1,00

Nachbestellungen von Soßen und Dips sind gratis.

DIPS

75	BBQ-Dip	€ 1,00
76	Sour Cream	€ 1,00
77	Knoblauch-Dip	€ 1,00
78	Mango-Chili-Dip	€ 1,00
69	Süßer Chili-Dip	€ 1,00
05	Kräuterbutter	€ 1,00

BURGER

45 **Der schwarze Ochsen-Burger** € 15,90
250 g saftiges Rindfleisch im schwarzen Sesambrötchen
mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und rauchiger BBQ-Sauce!
Serviert mit Steakhaus-Pommes.
→ Ein Muss für jedes Instagram-Profil 😉 (siehe Aktion unten)

46 **Der gelbe Ochsen-Burger** € 14,90
Ein Hähnchen-Crispy-Patty im Kurkuma-Chia-Brötchen
mit Rucola, Tomaten, Zwiebeln und süßer Chili-Sauce!
Serviert mit Süßkartoffel-Pommes.

47 **Der pinke Lady-Burger** € 14,90
Vegetarisches Gemüse-Reis-Patty im pinken Brötchen
auf Rote-Bete-Basis, mit Rucola, Tomaten, Zwiebeln
und süßer Chili-Sauce! Serviert mit Waffle Fries

UNSERE Instagram-AKTION:

Fotografieren Sie Ihr Essen bei uns und veröffentlichen Sie es in Ihrem Profil. Alle veröffentlichten Bilder unter dem Hashtag #OchsenBadSaulgau können gewinnen!

Wir verlosen alle drei Monate einen Verzehrgutschein im Wert von € 50,-

OCHSEN-KLASSIKER

112	**Paniertes Schnitzel „Wiener Art"** vom Schwein, mit Pommes Frites + kl. Salat v. Buffet	€ 13⁵⁰
113	**Jägerschnitzel** in Champignon-Rahmsauce mit Kartoffelwedges und kleinem Salat vom Buffet	€ 13⁹⁰
115	**Schweinelendchen** in Champignon-Rahmsauce mit hausgemachten Spätzle[3] und kleinem Salat v. Buffet	€ 15⁹⁰
116	**Zwiebelrostbraten** mit hausgemachten Spätzle[3] und kleinem Salat vom Buffet	
	vom **südamerikanischen Rumpsteak**	€ 21⁹⁰
	vom **Allgäuer Dry Aged Rumpsteak**	€ 28⁹⁰
117	**„Ochsenpfännle"** mit Rinderfiletspitzen in der Pfanne serviert mit Gemüse, Spätzle[3] und Pilzen, dazu ein kleiner Salat vom Buffet	€ 19⁹⁰
97	**Putenbruststeak** mit Kräuterbutter **300 g** - dazu Ofenkartoffel „Papa Asada" und Sour Cream	€ 14⁹⁰
98	**Schweinerückensteak** mit Kräuterbutter **300 g** - dazu Ofenkartoffel „Papa Asada" und Sour Cream	€ 14⁹⁰

OCHSEN-KLASSIKER

41 **Rindergeschnetzeltes „El Gaucho"** € 14,90
in Sherry-Rahmsauce **oder** Pfefferrahmsauce,
dazu Spätzle und Salat vom Buffet

42 **Chicken Wings**[2] € 9,90
Knusprige Hähnchenflügel, herzhaft
gewürzt, mit Pommes Frites

VEGETARISCH UND FISCH

54 **Lachssteak - gegrillt** € 13,90
mit Kräuterbutter
dazu ofenfrisches Baguette und Salat vom Buffet

59 **Vier krosse Kartoffeltaschen**[3] € 9,90
mit Frischkäse-Kräuter-Füllung dazu kl. Salat v. Buffet

60 **Gefüllte Ofenkartoffel** € 9,90
mit Sour Cream und gebratenen Champignons
dazu ein kleiner Salat vom Buffet

SALATE VOM BUFFET

Stellen Sie Ihren Salat selbst an unserem Salatbuffet zusammen.
Das Topping Ihrer Wahl kommt aus der Küche.

11	Kleiner Salat vom Buffet	€ 4,50
12	Großer Salatteller ohne Topping	€ 7,50
13	Großer Salatteller „La Plata" Topping mit zwei gegrillten Garnelenspießen	€ 13,50
14	Großer Salatteller „Veggie" Topping mit drei krossen Kartoffeltaschen, mit Frischkäse-Kräuter-Füllung	€ 13,50
16	Großer Salatteller „Mendoza" 3,4 Topping mit süß-scharf marinierten Putenbruststreifen	€ 13,50
17	Großer Salatteller „Vegan" Topping mit veganen „Chicken-Nuggets" auf Soja-Basis	€ 13,50

OCHSEN-SPECIAL

15	Großer Salatteller „Buffalo" Topping mit saftigen Rindermedaillons, dazu frisch gebratene Champignons	€ 13,50

Am Buffet stehen Ihnen
verschiedene frische
und hausgemachte
Dressings zur Verfügung.

DESSERTS

61	**Drei hausgemachte Apfelküchle** mit Vanilleeis[3,7], Schlagsahne und Fruchtgarnitur	€ 7,90
63	**Geeistes Tiramisu**[3,7] mit Schokoladensauce und Schlagsahne	€ 5,90
64	**Limone Ripieno** Erfrischendes Zitronensorbet in seiner natürlichen Zitronenschale, serviert mit Schlagsahne	€ 5,90
65	**Tartufo Classico** „Eistrüffel" aus halbgefrorener Schokoladencreme mit Zabaione-Kern, umhüllt mit Kakao und Haselnuss-Stückchen	€ 5,90
66	**Cocco Ripieno** Zartschmelzendes Kokoseis in der Kokosnuss-Schale, serviert mit Schlagsahne	€ 5,90
67	**Trilogie vom Mochi-Eis** Italienisches Gelato umhüllt von japanischem Reisteig, drei Kugeln in Schokolade, Pistazie und Kokos	€ 5,90
137	**Kinderbecher** mit Vanille- und Erdbeereis[3,7] garniert mit Smarties und Gummibärchen ☺	€ 4,50

OCHSEN-SPECIAL

62	**Warmer Schokoladenbrownie** auf Fruchtspiegel mit Vanilleeis[3,7]	€ 6,90

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,25 l	0,50 l	0,75 l
Teinacher Gourmet Naturell	€ 2,50	€ 3,50	€ 4,50
Teinacher Gourmet Medium	€ 2,50	€ 3,50	€ 4,50

	0,33 l	
Coca Cola[1,3] oder Coca Cola Light[1,2,3,4]		€ 3,00

	0,20 l	0,40 l
Mirinda[2,3,6] Orangenlimonade	€ 2,40	€ 3,40
Spezi[1,2,3,6]	€ 2,40	€ 3,40
Zitronenlimonade	€ 2,40	€ 3,40
Lindauer Apfelschorle, naturtrüb	€ 2,40	€ 3,40
Johannisbeerschorle	€ 2,40	€ 3,40
Rote Traubensaftschorle	€ 2,40	€ 3,40
Maracujaschorle	€ 2,40	€ 3,40
Orangensaftschorle	€ 2,40	€ 3,40
Multivitaminschorle	€ 2,40	€ 3,40
Schwarzer Johannisbeer-Nektar	€ 2,70	€ 3,70
Roter Traubensaft	€ 2,70	€ 3,70
Maracuja-Nektar	€ 2,70	€ 3,70
Orangensaft	€ 2,70	€ 3,70
Multivitamin-Nektar	€ 2,70	€ 3,70
Apfelsaft, naturtrüb	€ 2,70	€ 3,70
Schweppes Bitter Lemon[5]	€ 2,70	€ 3,70

GETRÄNKE

BIERE VOM FASS

	0,30 l	0,50 l
Schussenrieder Helles	€ 2,60	€ 3,60
Schussenrieder Pils	€ 2,60	€ 3,60
Schussenrieder Weißbier, Hefe hell	€ 2,60	€ 3,60
Radler süß[4] oder sauer	€ 2,60	€ 3,60
Heferadler süß[4] oder sauer	€ 2,60	€ 3,60
Cola-Weizen[1,3]		€ 3,60

BIERE AUS DER FLASCHE

Schussenrieder Kristallweizen	0,50 l	€ 3,60
Schussenrieder Schwarze Weisse	0,50 l	€ 3,60
Schussenrieder alkoholfrei	0,50 l	€ 3,60
Schussenrieder Leichtes Weizen, hell	0,50 l	€ 3,60
Schussenrieder Schwarzbier	0,50 l	€ 3,60
Schussenrieder Hefeweizen, alkoholfrei	0,50 l	€ 3,60

OCHSEN-SPECIAL

Augustiner Helles	0,50 l	€ 4,20
FARNY Kristall	0,50 l	€ 3,90

GETRÄNKE

DIGESTIF

Ouzo	2 cl	€ 2,90
Jägermeister	2 cl	€ 2,90
Malteser	2 cl	€ 2,90
Grappa	2 cl	€ 2,90
Ramazzotti	2 cl	€ 2,90
Saurer Joster	2 cl	€ 2,90
Jack Daniel's	2 cl	€ 3,90
Johnny Walker Red Label	2 cl	€ 3,90

BODENSEE SCHNÄPSE
FINEST SELECTION

Holunderblüten-Likör	2 cl	€ 3,90
Marillen	2 cl	€ 3,90
Haselnuss	2 cl	€ 3,90
Himbeergeist	2 cl	€ 3,90
Alter Obstler	2 cl	€ 3,90
Bratapfel-Likör	2 cl	€ 3,90

GETRÄNKE

HEIßE GETRÄNKE

Tasse Kaffee[1]	€ 2,70
Tasse Kaffee, koffeinfrei	€ 2,70
Milchkaffee[1,12]	€ 2,70
Cappuccino[1,12]	€ 2,70
Latte Macchiato[1,12]	€ 2,90
Espresso[1]	€ 2,20
Heiße Schokolade mit Sahne[12]	€ 3,90

Hochwertige ALTHAUS-Tees auf der nächsten Seite...

Zusatzstoffe für die gesamte Karte:

1 koffeinhaltig
2 Konservierungsstoffe
3 mit Farbstoff
4 Süßungsmittel
5 Chininhaltig
6 Antioxidationsmittel
7 Geschmacksverst.
8 Natrium / Nitrit
9 Phosphat
10 geschwärzt
11 Säuerungsmittel
12 Molkeerzeugnis

ALTHAUS

A tea with character

Glas Tee € 2,90

loser Tee im Pyramidenbeutel

English Superior

Hervorragender Blatttee - sehr aromatisch mit vollmundigem Geschmack.
Kombination aus starken Assam- und aromatischen Ceylon-Tees.

Darjeeling Castelton

Hervorragender Tee mit zartem Geschmack und leicht nussiger Note.

Earl Grey Classic

Mischung feinster schwarzer Blatttees aus Indien, Ceylon und China,
mit Bergamotte aromatisiert.

Sencha Surpreme

In Japan ist Sencha der beliebteste grüne Tee mit sehr feinem aromatischem Geschmack.

Grün Matinee

Außergewöhnliche Kombination von Sencha Grüntee, Früchten und Blütenblättern.
Zutaten: Grüner Tee, Sonnenblumen-, Kornblumen- und Rosenblüten, Aroma.

Fancy Chamomile

Kamille und belebende Kräuter verleihen dieser bekömmlichen Kräutermischung einen einzigartigen Geschmack. **Zutaten:** Kamille, Zitronenverbena, Hagebutte und Zimt.

Milde Minze

Pfefferminze und Nana Minze - kombiniert mit Süßholz und grüner Mate - machen diese Kräutermischung zu einer belebenden Köstlichkeit.

Classic Herbs

Die klassischen Kräuter Pfefferminze, Brennnessel und Sabei vereint mit Kamillen- und Ringelblumenblüten, mit Anis und Fenchelsamen abgerundet.

Fruit Berry

Die Komposition roter Früchte erinnert an das Aroma einer hausgemachten Konfitüre.
Zutaten: Hibiskus, Holunderbeeren, Hagebutten, Äpfel, Aroma, Erdbeerblätter und -stücke.