HERZLICH WILLKOMMEN

in Ihrem



Restaurant & Steakhaus

Das OCHSEN-Team wünscht Ihnen einen guten Appetit! U







Inh. Christoph Stroppel

Paradiesstraße 6 Bad Saulgau

Tel.: 07581 - 487 330

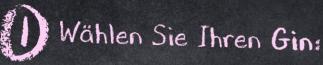
www.ochsen-bad-saulgau.de



GIN-SPECIAL ~~~

Jede Sorte € 990

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



» Hendrick's London Dry Gin «

- » Bombay Sapphire «
- » Tanqueray No 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!

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 süBlich, Lakritze-Aroma
- Koriander
 würzig, leicht pikant
- » Lavendelblüten

- APERITIF

Prosecco Himbeere Rosé mit Holunderblütensirup und gefrorenen Himbeeren 304 Lillet Wild Berry Weinlikör auf Eis mit Schweppes Wild Berry und Orangenscheibe 305 Aperol Sprizz³,5 Aperol mit Sekt, Soda und Orangenscheibe 306 Hugo Erfrischend & leicht Prosecco mit Holunderblütensirup, Soda und frischer Minze 300 Martini Bianco 304 Campari³ Orange oder Soda 305 Solera Riserva 507 € 550 € 450 € 390	301	Piccolo Prosecco	0,21	C - ED
Lillet Wild Berry Weinlikör auf Eis mit Schweppes Wild Berry und Orangenscheibe 305 Aperol Sprizz ^{3,5} Aperol mit Sekt, Soda und Orangenscheibe 306 Hugo Erfrischend & leicht Prosecco mit Holunderblütensirup, Soda und frischer Minze 300 Martini Bianco 301 € 550 € 450 302 Campari³ Orange oder Soda 303 Sherry Lustau Fino Yarana 304 € 390	303	Prosecco Himbeere Rosé mit Holunderblütensirup und gefrorenen		
Aperol Sprizz ^{3,5} Aperol Sprizz ^{3,5} Aperol mit Sekt, Soda und Orangenscheibe Hugo Erfrischend & leicht Prosecco mit Holunderblütensirup, Soda und frischer Minze Martini Bianco Campari³ Orange oder Soda Sherry Lustau Fino Yarana O,21 € 550 € 550 € 550 F 500 € 550 € 450 € 450 € 450 € 450	304	Lillet Wild Berry Weinlikör auf Eis mit Schweppes Wild Berry		
Hugo Erfrischend & leicht Prosecco mit Holunderblütensirup, Soda und frischer Minze 300 Martini Bianco 309 Campari³ Orange oder Soda 5 cl € 450 311 Sherry Lustau Fino Yarana 4 cl € 390	305	Aparol Sprizz ^{3,5}	0,21	
300 Martini Bianco 5cl €450 309 Campari³ Orange oder Soda 5cl €450 311 Sherry Lustau Fino Yarana 4cl €390	306	Hugo Erfrischend & leicht Prosecco mit Holunderblütensirup, Soda	4 cl	
309 Campari³ Drange oder Soda 5 cl € 450 311 Sherry Lustau Fino Yarana 4 cl € 390	300		5 cl	
311 Sherry Lustau Fino Yarana 4cl € 340			50	
		Sherry Lustau Fino Yarana	4 c)	€ 390

OCHSEN-SPECIAL

312 Holunderblüten-Schorle mit frischer Limette + Minze auf Eis 0,41

€ 450



---- VORSPEISEN ---

21	Flädlesuppe	€ 490
22	Zwiebelringe ^{2,3,7} im knusprig frittierten Teigmantel mit cremig-scharfem Chili-Dip	€ 490
23	1 Maiskolben frisch vom Grill	€ 390
24	Nacho-Cheese-Taschen gefüllt mit cremigem Käse und Jalapeños, serviert mit Sour Cream	€ 5 ⁹⁰

OCHSEN-SPECIAL

Drei GarnelenspieBe

Mit hausgemachtem Knoblauch-Dip,

dazu ofenfrisches Baguette

€ 590







Separate Beilagen finden Sie auf der nächsten Seite

90 Argentinisches Hüftsteak

Fein gemasert, völlig fettfrei

 Lady Cut
 250 g
 € 1390

 Chicago Cut
 350 g
 € 1690

 New York Cut
 500 g
 € 1990

91 Argentinisches Rumpsteak

mit typischem Fettrand

Lady Cut 250 g $\leqslant 16^{90}$ Chicago Cut 350 g $\leqslant 20^{90}$ New York Cut 500 g $\leqslant 26^{90}$

92 Allgäver Filetsteak

Das beste Stück vom Allgäver Weiderind

 Lady Cut
 200 g
 € 2490

 Chicago Cut
 350 g
 € 3290

 New York Cut
 500 g
 € 4190

93 Australisches Flanksteak

Mit Fettmaserung durchzogen – der Geheimtipp für Genießer!

Lady Cut 250 g € 1790 Chicago Cut 350 g € 2290 New York Cut 500 g € 3190

Rib-Eye-Steak € 2190

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!



100 Rinder-Hüftsteak "Master's Cut" € 3890 1.000 g - den Schnaps danach gibt's gratis dazu "

--- BEILAGEN ---

11	Kleiner Salat vom Buffet	€	450
08	Ofenfrisches Baguette	€	- 60
81	Steakhaus Pommes	€	490
82	Pommes Frites	€	350
85	Süßkartoffel-Pommes	€	490
86	Butterspätzle ³ Hausgemacht, m. Bratensauce	€	350
87	Portion Gemüse	€	390
88	Ofenkartoffel "Papa Asada", mit Sour Cream	€	390
89	Maiskolben vom Grill	€	390

SAUCEN und DIPS finden Sie auf der nächsten Seite.



Beilagen zu Ihrem Steak finden Sie auf der vorherigen Seite.

---- SAUCEN ----

70	Bratensauce	€	100
71	Pfeffer-Rahmsauce	€	100
72	Sherry-Rahmsauce	€	100
73	Sauce Béarnaise	€	100
74	Champignon-Rahmsauce	€	100

Nachbestellungen von Soßen und Dips sind gratis.

-ee DIPS -ee

75	BBQ-Dip	€	100
76	Sour Cream	€	100
77	Knoblauch-Dip	€	100
78	Mango-Chili-Dip	€	100
69	Süßer Chili-Dip	€	100
05	Kräuterbutter	€	100

- BURGER - E

Der schwarze Ochsen-Burger € 1590 250 g saftiges Rindfleisch im schwarzen Sesambrötchen

250 g saftiges Rindfleisch im schwarzen Sesambrötchen mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und rauchiger BBQ-Sauce! Serviert mit Steakhaus-Pommes.

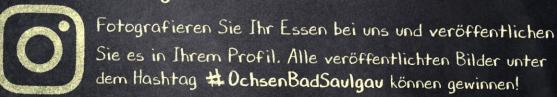
Ein Muss für jedes Instagram-Profil & (siehe Aktion unten)

- Der gelbe Ochsen-Burger € 1490 Ein Hähnchen-Crispy-Patty im Kurkuma-Chia-Brötchen mit Rucola, Tomaten, Zwiebeln und süßer Chili-Sauce!
- Der pinke Lady-Burger

 Vegetarisches Gemüse-Reis-Patty im pinken Brötchen
 auf Rote-Bete-Basis, mit Rucola, Tomaten, Zwiebeln
 und süßer Chili-Sauce! Serviert mit Süßkartoffel-Pommes.

UNSERE Instagram-AKTION:

Serviert mit Süßkartoffel-Pommes.



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	€ 13 ⁵⁰
113	Jägerschnitzel in Champignon-Rahmsauce mit hausgemachten Spätzle ³ und kleinem Salat vom Buffet	€ 1390
115	Schweinelendchen in Champignon-Rahmsauce mit hausgemachten Spätzle ³ und kleinem Salat v. Buffet	€ 15 ⁹⁰
116	Zwiebelrostbraten vom argentinischem Rumpsteak mit hausgemachten Spätzle ³ und kleinem Salat vom Buffet	€ 2190
117	"Ochsenpfännle" mit Rinderfiletspitzen in der Pfanne serviert mit Gemüse, Spätzle³ und Pilzen, dazu ein kleiner Salat vom Buffet	€ 1990
97	Putenbruststeak mit Kräuterbutter 300 g – dazu Ofenkartoffel "Papa Asada" und Sour Cream	
98	Schweinerückensteak mit Kräuterbutter	€ 1490



---- OCHSEN-KLASSIKER --

- Rindergeschnetzeltes "El Gaucho" € 1490 in Sherry-Rahmsauce oder Pfefferrahmsauce, dazu Spätzle und Salat vom Buffet
- 42 Chicken Wings²

 Knusprige Hähnchenflügel, herzhaft
 gewürzt, mit Pommes Frites

 € 990

- VEGETARISCH UND FISCH -

- 54 Lachssteak gegrillt

 mit Kräuterbutter

 dazu ofenfrisches Baguette und Salat vom Buffet

 59 Vier krosse Kartoffeltaschen³

 mit Frischkäse-Kräuter-Füllung dazu kl. Salat v. Buffet
- 60 Gefüllte Ofenkartoffel € 990 mit Sour Cream und gebratenen Champignons dazu ein kleiner Salat vom Buffet





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

11	Kleiner Salat vom Buffet	€	450
12	Großer Salatteller ohne Topping	€	750
13	Großer Salatteller "La Plata" Topping mit zwei gegrillten Garnelenspießen	€	1350
14	Großer Salatteller "Veggie" Topping mit drei krossen Kartoffeltaschen, mit Frischkäse-Kräuter-Füllung	€	1350
16	Großer Salatteller "Mendoza"3,4 Topping mit süß-scharf marinierten Putenbruststreifen	€	1350
17	Großer Salatteller "Vegan" Topping mit veganen "Chicken-Nuggets" auf Soja-Basis	€	1350

OCHSEN-SPECIAL

Großer Salatteller "Buffalo" € 13⁵⁰
Topping mit saftigen Rindermedaillons,
dazu frisch gebratene Champignons

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



--- DESSERTS ---

61	Drei hausgemachte Apfelküchle mit Vanilleeis ^{3,7} , Schlagsahne und Fruchtgarnitur	€	790
63	Geeistes Tiramisu ^{3,7} mit Schokoladensauce und Schlagsahne	€	590
64	Limone Ripieno Erfrischendes Zitronensorbet in seiner natürlichen Zitronenschale, serviert mit Schlagsahne	€	590
65	Tartufo Classico "Eistrüffel" aus halbgefrorener Schokoladencreme mit Zabaione-Kern, umhüllt mit Kakao und Haselnuss-Stückchen	€	590
66	Cocco Ripieno Zartschmelzendes Kokoseis in der Kokosnuss-Schale, serviert mit Schlagsahne	€	590
67	Trilogie vom Mochi-Eis Italienisches Gelato umhüllt von japanischem Reisteig, drei Kugeln in Schokolade, Pistazie und Kokos	€	590
137	Kinderbecher mit Vanille- und Erdbeereis ^{3,7} garniert mit Smarties und Gummibärchen U	€	450
	ACUCEN-SDECTAL		

OCHSEN-SPECIAL

Warmer
Schokoladenbrownie
auf Fruchtspiegel mit Vanilleeis^{3,7}



---- GETRÄNKE----

ALKOHOLFREJE GETRÄNKE

	0,2	25 1	0,50	10	0,75	51
Teinacher Gourmet Naturell	€	250	€	3 50	€	450
Teinacher Gourmet Medium	€	250	€	350	€	450
Coca Cola ^{1,3} oder Coca Cola Ligh	+ 1,2,	3,4	0,	33 1	€	300
			0	,20 1	0.	,40 1
Mirinda ^{2,3,6} Drangenlimonade			€	240	€	340
Spezi ^{1,2,3,6}			€	240	€	340
Zitronenlimonade			€	240	€	340
Lindauer Apfelschorle, naturtrü	Ь		€	240	€	340
Johannisbeerschorle			€	240	€	340
Rote Traubensaftschorle			€	240	€	340
			€	240	€	340
Maracujaschorle			€	240	€	340
Orangensaftschorle Multivitaminschorle			€	240	€	340
Schwarzer Johannisbeer-Nekta	r		€	270	€	370
Roter Traubensaft			€	270	€	370
			€	270	€	370
Maracuja-Nektar		1	€	270	€	370
Orangensaft		1		270	€	370
Multivitamin-Nektar			(OF	€	
Apfelsaft, naturtrüb						
Schweppes Bitter Lemon ⁵			*	270	•	370

- GETRÄNKE ---

BIERE VOM FASS

	0	,30 1	0	,50 1
Schussenrieder Helles	€	260	€	360
Schussenrieder Pils	€	260	€	360
Schussenrieder Weißbier, Hefe hell	€	260	€	360
Radler süß4 oder sauer	€	260	€	360
Heferadler süßt oder sauer	€	260	€	360
Cola-Weizen ^{1,3}			€	360

BIERE AUS DER FLASCHE

Schussenrieder Kristallweizen	0,501	€	360
Schussenrieder Schwarze Weisse	0,501	€	360
Schussenrieder alkoholfrei	0,501	€	360
Schussenrieder Leichtes Weizen, hell	0,501	€	360
Schussenrieder Schwarzbier	0,501	€	360
Schussenrieder Hefeweizen, alkoholfrei	0,501	€	360

OCHSEN-SPECIAL

Augustiner Helles 0,501 € 420 FARNY Kristall 0,501 € 390





DIGESTIF

Ouzo	2 cl	€	290
Jägermeister	2 cl	€	290
Malteser	2 cl	€	290
Grappa	2 cl	€	290
Ramazzotti	2 cl	€	290
Saurer Joster	2 cl	€	290
Jack Daniel's	2 cl	€	390
Johnny Walker Red Label	2 cl	€	390

BODENSEE SCHNÄPSE FINEST SELECTION

Williams Birnenbrand	2 cl	€	390
Holunderblüten-Likör	2 cl	€	390
Marillen	2 cl	€	390
Haselnuss	2 cl	€	390
Himbeergeist	2 cl	€	390
Alter Obetler 2-1 6 290			

Bratapfel-Likör 2c1 € 390

---- GETRÄNKE ----

HEIBE GETRÄNKE

Tasse Kaffee'	€	270
Tasse Kaffee, koffeinfrei	€	270
Milchkaffee ^{1,12}	€	270
Cappuccino ^{1,12}	€	270
Latte Macchiato ^{1,12}	€	290
Espresso!	€	220
Heiße Schokolade mit Sahne ¹²	€	390

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 Säverungsmittel
- 12 Molkeerzeugnis





A tea with character

Glas Tee € 290

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 SüBholz und grüner Mate – machen diese Kräutermischung zu einer belebenden Köstlichkeit.

Classic Herbs

Die klassischen Kräuter Pfefferminze, Brennnessel und Sabei vereint mit Kamillenund 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.