

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



APERITIF

301	Piccolo	0,2 l	€ 5 ⁵⁰
303	Prosecco Himbeere Rosé mit Holunderblütensirup und gefrorenen Himbeeren	0,2 l	€ 6 ⁹⁰
304	Lillet Wild Berry Weinlikör auf Eis mit Schweppes Wild Berry und Orangenscheibe	0,2 l	€ 6 ⁹⁰
305	Aperol Sprizz ^{3,5} Aperol mit Sekt, Soda und Orangenscheibe	0,2 l	€ 6 ⁹⁰
306	Hugo Erfrischend + leicht Prosecco mit Holunderblütensirup, Soda und frischer Minze	4 cl	€ 6 ⁹⁰
300	Martini Bianco	5 cl	€ 6 ⁹⁰
309	Campari ³ Orange oder Soda	5 cl	€ 6 ⁹⁰
311	Sherry Lustau Fino Yarana Solera Riserva	4 cl	€ 4 ⁹⁰

OCHSEN-SPECIAL

312	Holunderblüten-Schorle mit frischer Limette + Minze auf Eis	0,4 l	€ 5 ⁵⁰
-----	---	-------	-------------------



VORSPEISEN

- | | | |
|----|--|-------------------|
| 11 | Kleiner Salat vom Buffet | € 6 ⁵⁰ |
| 21 | Flädlesuppe | € 5 ⁹⁰ |
| 22 | Zwiebelringe ^{2,3,7}
im knusprig frittierten Teigmantel mit
cremig-scharfem Chili-Dip | € 6 ⁹⁰ |
| 24 | Nacho-Cheese-Taschen
gefüllt mit cremigem Käse und Jalapeños,
serviert mit Sour Cream | € 6 ⁹⁰ |

OCHSEN-SPECIAL

- | | | |
|----|--|-------------------|
| 25 | Drei Garnelenspieße
Mit hausgemachtem Knoblauch-Dip,
dazu Baguette | € 9 ⁹⁰ |
|----|--|-------------------|



STEAKS

Separate Beilagen finden Sie
auf der nächsten Seite



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

Lady Cut	250 g	€ 15 ⁹⁰
Chicago Cut	350 g	€ 18 ⁹⁰
New York Cut	500 g	€ 21 ⁹⁰

91 **Argentinisches Rumpsteak**
mit typischem Fettrand

Lady Cut	250 g	€ 20 ⁹⁰
Chicago Cut	350 g	€ 24 ⁹⁰
New York Cut	500 g	€ 30 ⁹⁰

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

Lady Cut	200 g	€ 27 ⁹⁰
Chicago Cut	350 g	€ 35 ⁹⁰
New York Cut	500 g	€ 44 ⁹⁰

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

Lady Cut	250 g	€ 25 ⁹⁰
Chicago Cut	350 g	€ 29 ⁹⁰
New York Cut	500 g	€ 38 ⁹⁰

99 **Rib-Eye-Steak**
300 g - aus dem Allgäu
mit typischem Fettauge - ein Muss
für jeden Steak-Kenner!

		€ 23 ⁹⁰
--	--	--------------------



STEAKS

100 Rinder-Hüftsteak „Master's Cut“ € 40⁹⁰
1.000 g - den Schnaps danach gibt's gratis dazu ☺

BEILAGEN

11 Kleiner Salat vom Buffet € 6⁵⁰
80 Baguette € 2,-
81 Steakhaus Pommes € 6⁵⁰
82 Pommes Frites € 4⁹⁰
85 Süßkartoffel-Pommes € 6⁵⁰
86 Butterspätzle³ Hausgemacht, m. Bratensauce € 5⁹⁰
87 Portion Gemüse € 5⁵⁰
88 Ofenkartoffel „Papa Asada“, mit Sour Cream € 5⁹⁰

SAUCEN und DIPS
finden Sie auf der nächsten Seite.



← Beilagen zu Ihrem Steak finden Sie auf der vorherigen Seite.

SAUCEN

70	Bratensauce	€ 2,-
71	Pfeffer-Rahmsauce	€ 2,-
72	Sherry-Rahmsauce	€ 2,-
73	Sauce Béarnaise	€ 2,-
74	Champignon-Rahmsauce	€ 2,-

Nachbestellungen von Soßen und Dips sind gratis.

DIPS

75	BBQ-Dip	€ 2,-
755	White Smoke BBQ-Dip (rauchig)	€ 2,-
79	Bier-BBQ-Dip	€ 2,-
76	Sour Cream	€ 2,-
77	Knoblauch-Dip	€ 2,-
78	Mango-Chili-Dip	€ 2,-
69	Süßer Chili-Dip	€ 2,-
05	Kräuterbutter	€ 2,-



BURGER

- 45 **Der schwarze Ochsen-Burger** ^{auch vegan erhältlich} € 17⁹⁰
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** € 17⁹⁰
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** € 17⁹⁰
Vegetarisches Gemüse-Reis-Patty im pinken Brötchen auf Rote-Bete-Basis, mit Rucola, Tomaten, Zwiebeln und süßer Chili-Sauce! Serviert mit Süßkartoffel-Pommes.
- 48 **Der Pulled-Beef-Burger** € 17⁹⁰
im Kurkuma-Bun mit Gurken, Zwiebeln und Sour-Cream, dazu Steakhaus-Pommes



UNSERE Instagram-AKTION:

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

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



— OCHSEN-KLASSIKER —

- 112 Paniertes Schnitzel „Wiener Art“ € 16⁹⁰
vom Schwein, mit Pommes Frites + kl. Salat v. Buffet
- 113 Jägerschnitzel in Champignon-Rahmsauce € 17⁹⁰
mit hausgemachten Spätzle³ und kleinem Salat vom Buffet
- 115 Schweinelendchen in Champignon-Rahmsauce € 19⁹⁰
mit hausgemachten Spätzle³ und kleinem Salat v. Buffet
- 116 Zwiebelrostbraten € 28⁹⁰
vom argentinischem Rumpsteak mit hausgemachten
Spätzle³ und kleinem Salat vom Buffet
- 117 „Ochsenpfännle“ mit Rinderfiletspitzen € 27⁹⁰
in der Pfanne serviert mit Gemüse, Spätzle³ und Pilzen,
dazu ein kleiner Salat vom Buffet
- 97 Putenbruststeak mit Kräuterbutter € 19⁹⁰
300 g - dazu Ofenkartoffel „Papa Asada“ und Sour Cream
- 98 Schweinerückensteak mit Kräuterbutter € 19⁹⁰
300 g - dazu Ofenkartoffel „Papa Asada“ und Sour Cream



~ OCHSEN-KLASSIKER ~

- 41 Rindergeschnetzeltes „El Gaucho“ € 16⁹⁰
in Sherry-Rahmsauce oder Pfefferrahmsauce,
dazu Spätzle und Salat vom Buffet
- 42 Chicken Wings² € 13⁹⁰
Knusprige Hähnchenflügel, herzhaft
gewürzt, mit Pommes Frites

~ VEGETARISCH UND FISCH ~

- 54 Lachssteak - gegrillt € 18⁹⁰
mit Kräuterbutter
dazu Baguette und Salat vom Buffet
- 59 Vier krosse Kartoffeltaschen³ € 13⁹⁰
mit Frischkäse-Kräuter-Füllung dazu kl. Salat v. Buffet
- 60 Gefüllte Ofenkartoffel € 16⁹⁰
mit Sour Cream, gebratenen Champignons und
Cherrytomaten, dazu ein kleiner Salat vom Buffet
- 47 Der pinke Lady-Burger € 17⁹⁰
Vegetarisches Gemüse-Reis-Patty im pinken Brötchen
auf Rote-Bete-Basis, mit Rucola, Tomaten, Zwiebeln
und süßer Chili-Sauce!
Serviert mit Süßkartoffel-Pommes.



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 | € 6 ⁵⁰ |
| 12 | Großer Salatteller ohne Topping | € 12 ⁹⁰ |
| 13 | Großer Salatteller „La Plata“
Topping mit zwei gegrillten Garnelenspießen | € 19 ⁹⁰ |
| 14 | Großer Salatteller „Veggie“
Topping mit drei krossen Kartoffeltaschen,
mit Frischkäse-Kräuter-Füllung | € 17 ⁹⁰ |
| 16 | Großer Salatteller „Mendoza“ ^{3,4}
Topping mit süß-scharf marinierten Putenbruststreifen | € 19 ⁹⁰ |
| 17 | Großer Salatteller „Vegan“
Topping mit veganen „Chicken-Nuggets“ auf Soja-Basis | € 17 ⁹⁰ |

OCHSEN-SPECIAL

- | | | |
|----|---|--------------------|
| 15 | Großer Salatteller „Buffalo“
Topping mit saftigen Rindermedaillons,
dazu frisch gebratene Champignons | € 21 ⁹⁰ |
|----|---|--------------------|

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



DESSERTS

- 61 Drei hausgemachte Apfelküchle € 8⁹⁰
mit Vanilleeis^{3,7}, Schlagsahne und Fruchtgarnitur
- 63 Geeistes Tiramisu^{3,7} € 7⁹⁰
mit Schokoladensauce und Schlagsahne
- 64 Limone Ripieno € 7⁹⁰
Erfrischendes Zitronensorbet in seiner natürlichen
Zitronenschale, serviert mit Schlagsahne
- 65 Tartufo Classico € 7⁹⁰
„Eistrüffel“ aus halbgefrorener Schokoladencreme
mit Zabaione-Kern, umhüllt mit Kakao und
Haselnuss-Stückchen
- 66 Cocco Ripieno € 7⁹⁰
Zartschmelzendes Kokoseis in der Kokosnuss-Schale,
serviert mit Schlagsahne
- 67 Trilogie vom Mochi-Eis € 7⁹⁰
Italienisches Gelato umhüllt von japanischem Reisteig,
drei Kugeln in Schokolade, Pistazie und Kokos
- 137 Kinderbecher mit Vanille- und Erdbeereis^{3,7} € 5⁹⁰
garniert mit Smarties und Gummibärchen ☺

OCHSEN-SPECIAL

- 62 Warmer € 8⁹⁰
Schokoladenbrownie
auf Fruchtspiegel mit Vanilleeis^{3,7}



GE TRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,25 l	0,50 l	0,75 l
Teinacher Gourmet Naturell	€ 3 ⁰⁰	€ 4 ⁰⁰	€ 5 ⁰⁰
Teinacher Gourmet Medium	€ 3 ⁰⁰	€ 4 ⁰⁰	€ 5 ⁰⁰
Coca Cola ^{1,3} oder Coca Cola Light ^{1,2,3,4}		0,33 l	€ 3 ⁵⁰
Mirinda ^{2,3,6} Orangenlimonade		0,20 l	0,40 l
Spezi ^{1,2,3,6}	€ 2 ⁹⁰	€ 2 ⁹⁰	€ 3 ⁹⁰
Zitronenlimonade	€ 2 ⁹⁰	€ 2 ⁹⁰	€ 3 ⁹⁰
Lindaver Apfelschorle, naturtrüb	€ 2 ⁹⁰	€ 2 ⁹⁰	€ 3 ⁹⁰
Johannisbeerschorle	€ 2 ⁹⁰	€ 2 ⁹⁰	€ 3 ⁹⁰
Rote Traubensaftschorle	€ 2 ⁹⁰	€ 2 ⁹⁰	€ 3 ⁹⁰
Maracujaschorle	€ 2 ⁹⁰	€ 2 ⁹⁰	€ 3 ⁹⁰
Orangensaftschorle	€ 2 ⁹⁰	€ 2 ⁹⁰	€ 3 ⁹⁰
Multivitaminschorle	€ 2 ⁹⁰	€ 2 ⁹⁰	€ 3 ⁹⁰
Schwarzer Johannisbeer-Nektar	€ 3 ²⁰	€ 3 ²⁰	€ 4 ²⁰
Roter Traubensaft	€ 3 ²⁰	€ 3 ²⁰	€ 4 ²⁰
Maracuja-Nektar	€ 3 ²⁰	€ 3 ²⁰	€ 4 ²⁰
Orangensaft	€ 3 ²⁰	€ 3 ²⁰	€ 4 ²⁰
Multivitamin-Nektar	€ 3 ²⁰	€ 3 ²⁰	€ 4 ²⁰
Apfelsaft, naturtrüb	€ 3 ²⁰	€ 3 ²⁰	€ 4 ²⁰
Schweppes Bitter Lemon ⁵	€ 3 ²⁰	€ 3 ²⁰	€ 4 ²⁰

GETRÄNKE

BIERE VOM FASS

	0,30 l	0,50 l
Schussenrieder Helles	€ 3 ³⁰	€ 4 ³⁰
Schussenrieder Pils	€ 3 ³⁰	€ 4 ³⁰
Schussenrieder Weißbier, Hefe hell	€ 3 ³⁰	€ 4 ³⁰
Radler süß ⁴ oder sauer	€ 3 ³⁰	€ 4 ³⁰
Heferadler süß ⁴ oder sauer	€ 3 ³⁰	€ 4 ³⁰
Cola-Weizen ^{1,3}		€ 4 ³⁰

BIERE AUS DER FLASCHE

Schussenrieder Kristallweizen	0,50 l	€ 4 ³⁰
Schussenrieder Schwarze Weisse	0,50 l	€ 4 ³⁰
Schussenrieder alkoholfrei	0,50 l	€ 4 ³⁰
Schussenrieder Leichtes Weizen, hell	0,50 l	€ 4 ³⁰
Schussenrieder Schwarzbier	0,50 l	€ 4 ³⁰
Schussenrieder Hefeweizen, alkoholfrei	0,50 l	€ 4 ³⁰

OCHSEN-SPECIAL

Augustiner Helles	0,50 l	€ 4 ⁹⁰
FARNY Kristall	0,50 l	€ 4 ⁶⁰



GETRÄNKE

DIGESTIF

Duzo	2 cl	€ 3 ⁹⁰
Jägermeister	2 cl	€ 3 ⁹⁰
Malteser	2 cl	€ 3 ⁹⁰
Grappa	2 cl	€ 3 ⁹⁰
Ramazzotti	2 cl	€ 3 ⁹⁰
Saurer Joster	2 cl	€ 3 ⁹⁰
Jack Daniel's	2 cl	€ 4 ⁹⁰
Johnny Walker Red Label	2 cl	€ 4 ⁹⁰

BODENSEE SCHNÄPSE FINEST SELECTION

Williams Birnenbrand	2 cl	€ 3 ⁹⁰
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



GIN-SPECIAL

Jede Sorte € 9,90

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

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

» Steinhäuser See Gin «
Gin vom Bodensee - prämiert als „Bester Gin der Welt 2014“

» BOAR Gin «
Aus dem Schwarzwald mit Burgundertrüffel verfeinert

» Flaschenpost Gin Edition „Simsala Gin“ «
Handgefertigter Craft-Gin aus Deutschland - Botanicals Lavendel und Pflaume
Ändert die Farbe im Glas!

2 Wählen Sie Ihr Tonic Water:

» Schweppes Tonic Water

» Schweppes Wild Berry

» Thomas Henry

» Fever-Tree Premium Indian

3 Wählen Sie Ihre Beigabe:

» Wacholderbeeren
süßlich-würzig, leicht harzig-bitter

» Schinusbeere
herb-würzig, leicht süßlich

» Sternanis
süßlich, Lakritze-Aroma



Segafredo[®]
ZANETTI

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Tasse Kaffee ¹	€ 3 ⁵⁰
Tasse Kaffee, koffeinfrei	€ 3 ⁵⁰
Milchkaffee ^{1,12}	€ 3 ⁵⁰
Cappuccino ^{1,12}	€ 3 ⁵⁰
Latte Macchiato ^{1,12}	€ 4 ⁵⁰
Espresso ¹	€ 2 ⁹⁰
Heiße Schokolade mit Sahne ¹²	€ 4 ⁵⁰

Hochwertige ALTHAUS-Tees auf der nächsten Seite...



Zusatzstoffe für die gesamte Karte:

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



ALTHAUS

A tea with character

Glas Tee € 3⁵⁰
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 feinsten schwarzen 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 Sabel 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.