

HERZLICH WILLKOMMEN

in Ihrem

☆☆☆
SUPERIOR
Hotel



OCHSEN

Restaurant & Steakhaus

Das OCHSEN-Team wünscht
Ihnen einen guten Appetit! 😊



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 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 prämiertes Gin aus Hamburg

» Legendary 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

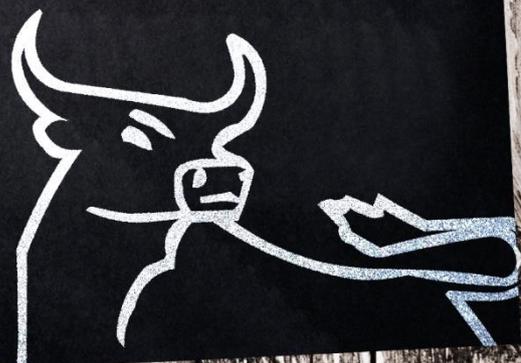


APERITIF

301	Piccolo	0,2 l	€ 5 ⁹⁰
303	Prosecco Himbeere Rosé mit Holunderblütensirup und gefrorenen Himbeeren	0,2 l	€ 7 ⁹⁰
304	Lillet Wild Berry Weinlikör auf Eis mit Schweppes Wild Berry und Orangenscheibe	0,2 l	€ 7 ⁹⁰
305	Aperol Sprizz ^{3,5} Aperol mit Sekt, Soda und Orangenscheibe	0,2 l	€ 7 ⁹⁰
306	Hugo Erfrischend + leicht Prosecco mit Holunderblütensirup, Soda und frischer Minze	4 cl	€ 7 ⁹⁰
300	Martini Bianco	5 cl	€ 7 ⁹⁰
309	Campari ³ Orange oder Soda	5 cl	€ 7 ⁹⁰
311	Sherry Lustau Fino Yarana Solera Riserva	4 cl	€ 5 ⁹⁰

OCHSEN-SPECIAL

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



VORSPEISEN

- 11 Kleiner Salat vom Buffet € 6⁹⁰
- 21 Flädlesuppe € 6⁹⁰
- 22 Zwiebelringe^{2,3,7} € 6⁹⁰
im knusprig frittierten Teigmantel mit
cremig-scharfem Chili-Dip
- 23 Torpedo-Shrimps € 6⁹⁰
5 Shrimps im Teigmantel knusprig paniert,
mit süßem Chili-Dip
- 24 Nacho-Cheese-Taschen € 6⁹⁰
gefüllt mit cremigem Käse und Jalapeños,
serviert mit Sour Cream

OCHSEN-SPECIAL

- 25 Argentinische Rotgarnelen-Spieße € 9⁹⁰
2 Spieße mit hausgemachtem Knoblauch-Dip
und Kräuter-Wurzelbrot



— 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 **Allgäuer Hüftsteak** von der Färse
fein gemasert, völlig fettfrei
- | | | |
|--------------|-------|--------------------|
| Lady Cut | 250 g | € 16 ⁹⁰ |
| Chicago Cut | 350 g | € 19 ⁹⁰ |
| New York Cut | 500 g | € 22 ⁹⁰ |
- 91 **Argentinisches Rumpsteak**
mit typischem Fettrand
- | | | |
|--------------|-------|--------------------|
| Lady Cut | 250 g | € 21 ⁹⁰ |
| Chicago Cut | 350 g | € 25 ⁹⁰ |
| New York Cut | 500 g | € 31 ⁹⁰ |
- 92 **Allgäuer Filetsteak** von der Färse
das beste Stück vom Weiderind
- | | | |
|--------------|-------|--------------------|
| Lady Cut | 250 g | € 28 ⁹⁰ |
| Chicago Cut | 350 g | € 36 ⁹⁰ |
| New York Cut | 500 g | € 45 ⁹⁰ |
- 93 **Free Range Rinderfilet** aus Namibia
Edelstes Filet von Freiland-Rindern
- | | | |
|--------------|-------|--------------------|
| Lady Cut | 250 g | € 31 ⁹⁰ |
| Chicago Cut | 350 g | € 39 ⁹⁰ |
| New York Cut | 500 g | € 48 ⁹⁰ |



STEAKS

- 99 Allgäuer Rib-Eye-Steak von der Färse € 24⁹⁰
300 g - mit typischem Fettsauge,
ein Muss für jeden Steak-Kenner!
- 100 Rinder-Hüftsteak „Master's Cut“ € 44⁹⁰
1.000 g - den Schnaps danach gibt's gratis dazu ☺

BEILAGEN

- 11 Kleiner Salat vom Buffet € 6⁹⁰
- 80 Wurzelbrot € 2⁹⁰
- 81 Steakhaus Pommes € 6⁵⁰
- 82 Pommes Frites € 5⁵⁰
- 85 Süßkartoffel-Pommes € 6⁵⁰
- 86 Butterspätzle³ Hausgemacht, m. Bratensauce € 5⁹⁰
- 87 Portion Gemüse € 6⁵⁰
- 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 € 19⁹⁰
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** € 19⁹⁰
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** € 19⁹⁰
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** € 19⁹⁰
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“ € 17⁹⁰
vom Schwein, mit Pommes Frites + kl. Salat v. Buffet
- 113 Jägerschnitzel in Champignon-Rahmsauce € 18⁹⁰
mit hausgemachten Spätzle³ und kleinem Salat vom Buffet
- 115 Schweinelendchen in Champignon-Rahmsauce € 19⁹⁰
mit hausgemachten Spätzle³ und kleinem Salat v. Buffet
- 116 Zwiebelrostbraten € 29⁹⁰
vom argentinischem Rumpsteak mit hausgemachten
Spätzle³ und kleinem Salat vom Buffet
- 117 „Ochsenpfännle“ mit Rinderfiletspitzen € 29⁹⁰
in der Pfanne serviert mit Gemüse, Spätzle³ und Pilzen,
dazu ein kleiner Salat vom Buffet
- 97 Putenbruststeak mit Kräuterbutter € 21⁹⁰
300 g - dazu Ofenkartoffel „Papa Asada“ und Sour Cream
- 98 Schweinerückensteak mit Kräuterbutter € 21⁹⁰
300 g - dazu Ofenkartoffel „Papa Asada“ und Sour Cream



— OCHSEN-KLASSIKER —

- 41 Rindergeschnetzeltes „El Gaucho“ € 17⁹⁰
in Sherry-Rahmsauce oder Pfefferrahmsauce,
dazu Spätzle und Salat vom Buffet
- 42 Chicken Wings² € 14⁹⁰
Knusprige Hähnchenflügel, herzhaft
gewürzt, mit Pommes Frites

— VEGETARISCH UND FISCH —

- 54 Lachssteak - gegrillt € 19⁹⁰
mit Kräuterbutter
dazu Wurzelbrot und Salat vom Buffet
- 59 Vier krosse Kartoffeltaschen³ € 14⁹⁰
mit Frischkäse-Kräuter-Füllung dazu kl. Salat v. Buffet
- 60 Gefüllte Ofenkartoffel € 17⁹⁰
mit Sour Cream, gebratenen Champignons und
Cherrytomaten, dazu ein kleiner Salat vom Buffet
- 47 Der pinke Lady-Burger € 19⁹⁰
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 ⁹⁰ |
| 12 | Großer Salatteller ohne Topping | € 13 ⁹⁰ |
| 13 | Großer Salatteller „La Plata“
Topping mit drei gegrillten Garnelenspießen | € 21 ⁹⁰ |
| 14 | Großer Salatteller „Veggie“
Topping mit drei krossen Kartoffeltaschen,
mit Frischkäse-Kräuter-Füllung | € 18 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 | € 18 ⁹⁰ |

OCHSEN-SPECIAL

- | | | |
|----|---|--------------------|
| 15 | Großer Salatteller „Buffalo“
Topping mit saftigen Rindermedaillons,
dazu frisch gebratene Champignons | € 23 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} € 8⁵⁰
mit Schokoladensauce und Schlagsahne
- 64 Limone Ripieno € 8⁵⁰
Erfrischendes Zitronensorbet in seiner natürlichen
Zitronenschale, serviert mit Schlagsahne
- 65 Tartufo Classico € 8⁵⁰
„Eistrüffel“ aus halbgefrorener Schokoladencreme
mit Zabaione-Kern, umhüllt mit Kakao und
Haselnuss-Stückchen
- 66 Cocco Ripieno € 8⁵⁰
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 GE TRÄNKE

	0,25 l	0,50 l	0,75 l
Teinacher Gourmet Naturell	€ 3 ³⁰	€ 4 ³⁰	€ 5 ³⁰
Teinacher Gourmet Medium	€ 3 ³⁰	€ 4 ³⁰	€ 5 ³⁰
Coca Cola ^{1,3} oder Coca Cola Light ^{1,2,3,4}		0,33 l	€ 3 ⁸⁰
Mirinda ^{2,3,6} Orangenlimonade		0,20 l	0,40 l
Spezi ^{1,2,3,6}	€ 3 ²⁰	€ 4 ²⁰	
Zitronenlimonade	€ 3 ²⁰	€ 4 ²⁰	
Lindauer Apfelschorle, naturtrüb	€ 3 ²⁰	€ 4 ²⁰	
Johannisbeerschorle	€ 3 ²⁰	€ 4 ²⁰	
Rote Traubensaftschorle	€ 3 ²⁰	€ 4 ²⁰	
Maracujaschorle	€ 3 ²⁰	€ 4 ²⁰	
Orangensaftschorle	€ 3 ²⁰	€ 4 ²⁰	
Multivitaminschorle	€ 3 ²⁰	€ 4 ²⁰	
Schwarzer Johannisbeer-Nektar	€ 3 ⁵⁰	€ 4 ⁵⁰	
Roter Traubensaft	€ 3 ⁵⁰	€ 4 ⁵⁰	
Maracuja-Nektar	€ 3 ⁵⁰	€ 4 ⁵⁰	
Orangensaft	€ 3 ⁵⁰	€ 4 ⁵⁰	
Multivitamin-Nektar	€ 3 ⁵⁰	€ 4 ⁵⁰	
Apfelsaft, naturtrüb	€ 3 ⁵⁰	€ 4 ⁵⁰	
Schweppes Bitter Lemon ⁵	€ 3 ⁵⁰	€ 4 ⁵⁰	

GETRÄNKE

BIERE VOM FASS

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

BIERE AUS DER FLASCHE

Schussenrieder Kristallweizen	0,50 l	€ 4 ⁶⁰
Schussenrieder Schwarze Weisse	0,50 l	€ 4 ⁶⁰
Schussenrieder alkoholfrei	0,50 l	€ 4 ⁶⁰
Schussenrieder Leichtes Weizen, hell	0,50 l	€ 4 ⁶⁰
Schussenrieder Schwarzbier	0,50 l	€ 4 ⁶⁰
Schussenrieder Hefeweizen, alkoholfrei	0,50 l	€ 4 ⁶⁰

OCHSEN-SPECIAL

Augustiner Helles	0,50 l	€ 5 ²⁰
FARNY Kristall	0,50 l	€ 4 ⁹⁰



GE TRÄNKE

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
Vodka Gorbatschow	2 cl	€ 5 ⁹⁰
Jack Daniel's Cola	4 cl	€ 9 ⁹⁰
Johnny Walker Red Label	4 cl	€ 7 ⁹⁰
Tekirdag Raki Gold	4 cl	€ 7 ⁹⁰

BODENSEE SCHNÄPSE FINEST SELECTION

Williams Birnenbrand	2 cl	€ 4 ²⁰
Holunderblüten-Likör	2 cl	€ 4 ²⁰
Marillen	2 cl	€ 4 ²⁰
Haselnuss	2 cl	€ 4 ²⁰
Himbeergeist	2 cl	€ 4 ²⁰
Alter Obstler	2 cl	€ 4 ²⁰
Bratapfel-Likör	2 cl	€ 4 ²⁰



Segafredo[®]
ZANETTI

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Tasse Kaffee ¹	€ 3 ⁷⁰
Tasse Kaffee, koffeinfrei	€ 3 ⁷⁰
Milchkaffee ^{1,12}	€ 3 ⁷⁰
Cappuccino ^{1,12}	€ 3 ⁷⁰
Latte Macchiato ^{1,12}	€ 4 ⁷⁰
Espresso ¹	€ 3 ²⁰
Heiße Schokolade mit Sahne ¹²	€ 4 ⁷⁰

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 € 3⁹⁰
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 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 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.