

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](http://www.ochsen-bad-saulgau.de)



# GIN-SPECIAL

Jede Sorte € 9<sup>90</sup>

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

## OCHSEN-SPECIAL

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



## VORSPEISEN

- 11 Kleiner Salat vom Buffet € 6<sup>90</sup>
- 21 Flädlesuppe € 6<sup>90</sup>
- 22 Zwiebelringe<sup>2,3,7</sup> € 6<sup>90</sup>  
im knusprig frittierten Teigmantel mit  
cremig-scharfem Chili-Dip
- 23 Torpedo-Shrimps € 6<sup>90</sup>  
5 Shrimps im Teigmantel knusprig paniert,  
mit süßem Chili-Dip
- 24 Nacho-Cheese-Taschen € 6<sup>90</sup>  
gefüllt mit cremigem Käse und Jalapeños,  
serviert mit Sour Cream

## OCHSEN-SPECIAL

- 25 Argentinische Rotgarnelen-Spieße € 9<sup>90</sup>  
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 <sup>90</sup> |
| Chicago Cut  | 350 g | € 19 <sup>90</sup> |
| New York Cut | 500 g | € 22 <sup>90</sup> |
- 91 **Argentinisches Rumpsteak**  
mit typischem Fettrand
- |              |       |                    |
|--------------|-------|--------------------|
| Lady Cut     | 250 g | € 21 <sup>90</sup> |
| Chicago Cut  | 350 g | € 25 <sup>90</sup> |
| New York Cut | 500 g | € 31 <sup>90</sup> |
- 92 **Allgäuer Filetsteak** von der Färse  
das beste Stück vom Weiderind
- |              |       |                    |
|--------------|-------|--------------------|
| Lady Cut     | 250 g | € 33 <sup>90</sup> |
| Chicago Cut  | 350 g | € 42 <sup>90</sup> |
| New York Cut | 500 g | € 49 <sup>90</sup> |
- 93 **Free Range Rinderfilet** aus Namibia  
Edelstes Filet von Freiland-Rindern
- |              |       |                    |
|--------------|-------|--------------------|
| Lady Cut     | 250 g | € 31 <sup>90</sup> |
| Chicago Cut  | 350 g | € 39 <sup>90</sup> |
| New York Cut | 500 g | € 48 <sup>90</sup> |



## STEAKS

- 99 Allgäuer Rib-Eye-Steak von der Färse € 32<sup>90</sup>  
300 g - mit typischem Fettsauge,  
ein Muss für jeden Steak-Kenner!
- 100 Rinder-Hüftsteak „Master's Cut“ € 44<sup>90</sup>  
1.000 g - den Schnaps danach gibt's gratis dazu ☺

## BEILAGEN

- 11 Kleiner Salat vom Buffet € 6<sup>90</sup>
- 80 Wurzelbrot € 2<sup>90</sup>
- 81 Steakhaus Pommes € 6<sup>50</sup>
- 82 Pommes Frites € 5<sup>50</sup>
- 85 Süßkartoffel-Pommes € 6<sup>50</sup>
- 86 Butterspätzle<sup>3</sup> Hausgemacht, m. Bratensauce € 5<sup>90</sup>
- 87 Portion Gemüse € 6<sup>50</sup>
- 88 Ofenkartoffel „Papa Asada“, mit Sour Cream € 5<sup>90</sup>

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	Preiselbeer-Sour-Cream	€ 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 **Original Ochsen-Burger** ← auch vegan erhältlich € 19<sup>90</sup>  
250 g saftiges Rindfleisch im rustikalen Sesam-Bun mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und rauchiger BBQ-Sauce! Serviert mit Steakhaus-Pommes.
- 46 **Crunchy-Burger** € 19<sup>90</sup>  
Ein Hähnchen-Crispy-Patty im rustikalen Sesam-Bun mit Rucola, Tomaten, Zwiebeln und süßer Chili-Sauce! Serviert mit Süßkartoffel-Pommes.
- 47 **Veggie-Burger** € 19<sup>90</sup>  
Vegetarisches Gemüse-Reis-Patty im rustikalen Sesam-Bun, mit Rucola, Tomaten, Zwiebeln und süßer Chili-Sauce! Serviert mit Süßkartoffel-Pommes.
- 48 **Pulled-BEEF-Burger** € 19<sup>90</sup>  
im rustikalen Sesam-Bun mit Gurken, Zwiebeln und Sour-Cream, dazu Steakhaus-Pommes

**BURGER**  
JEDEN MITTWOCH  
**PARTY**

Alle Burger  
mit Beilage nur **18,90**  
plus 4 zusätzliche  
Special Burger



## — OCHSEN-KLASSIKER —

- 112 Paniertes Schnitzel „Wiener Art“ € 17<sup>90</sup>  
vom Schwein, mit Pommes Frites + kl. Salat v. Buffet
- 113 Jägerschnitzel in Champignon-Rahmsauce € 18<sup>90</sup>  
mit hausgemachten Spätzle<sup>3</sup> und kleinem Salat vom Buffet
- 115 Schweinelendchen in Champignon-Rahmsauce € 19<sup>90</sup>  
mit hausgemachten Spätzle<sup>3</sup> und kleinem Salat v. Buffet
- 116 Zwiebelrostbraten € 29<sup>90</sup>  
vom argentinischem Rumpsteak mit hausgemachten  
Spätzle<sup>3</sup> und kleinem Salat vom Buffet
- 117 „Ochsenpfännle“ mit Rinderfiletspitzen € 29<sup>90</sup>  
in der Pfanne serviert mit Gemüse, Spätzle<sup>3</sup> und Pilzen,  
dazu ein kleiner Salat vom Buffet
- 97 Putenbruststeak mit Kräuterbutter € 21<sup>90</sup>  
300 g - dazu Ofenkartoffel „Papa Asada“ und Sour Cream
- 98 Schweinerückensteak mit Kräuterbutter € 21<sup>90</sup>  
300 g - dazu Ofenkartoffel „Papa Asada“ und Sour Cream



## ~ OCHSEN-KLASSIKER ~

- 41 Rindergeschnetzeltes „El Gaucho“ € 17<sup>90</sup>  
in Sherry-Rahmsauce oder Pfefferrahmsauce,  
dazu Spätzle und Salat vom Buffet
- 42 Chicken Wings<sup>2</sup> € 14<sup>90</sup>  
Knusprige Hähnchenflügel, herzhaft  
gewürzt, mit Pommes Frites

## ~ VEGETARISCH UND FISCH ~

- 54 Lachssteak - gegrillt € 19<sup>90</sup>  
mit Kräuterbutter  
dazu Wurzelbrot und Salat vom Buffet
- 59 Vier krosse Kartoffeltaschen<sup>3</sup> € 14<sup>90</sup>  
mit Frischkäse-Kräuter-Füllung dazu kl. Salat v. Buffet
- 60 Gefüllte Ofenkartoffel € 17<sup>90</sup>  
mit Sour Cream, gebratenen Champignons und  
Cherrytomaten, dazu ein kleiner Salat vom Buffet
- 47 Der pinke Lady-Burger € 19<sup>90</sup>  
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 <sup>90</sup>  |
| 12 | Großer Salatteller ohne Topping   | € 13 <sup>90</sup> |
| 13 | Großer Salatteller „La Plata“<br>Topping mit drei gegrillten Garnelenspießen                                | € 21 <sup>90</sup> |
| 14 | Großer Salatteller „Veggie“<br>Topping mit drei krossen Kartoffeltaschen,<br>mit Frischkäse-Kräuter-Füllung | € 18 <sup>90</sup> |
| 16 | Großer Salatteller „Mendoza“ <sup>3,4</sup><br>Topping mit süß-scharf marinierten Putenbruststreifen        | € 19 <sup>90</sup> |
| 17 | Großer Salatteller „Vegan“<br>Topping mit veganen „Chicken-Nuggets“ auf Soja-Basis                          | € 18 <sup>90</sup> |

## OCHSEN-SPECIAL

- |    |   |                    |
|----|---|--------------------|
| 15 | Großer Salatteller „Buffalo“<br>Topping mit saftigen Rindermedaillons,<br>dazu frisch gebratene Champignons | € 23 <sup>90</sup> |
|----|---|--------------------|

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



## DESSERTS

- 61 Drei hausgemachte Apfelküchle € 8<sup>90</sup>  
mit Vanilleeis<sup>3,7</sup>, Schlagsahne und Fruchtgarnitur
- 63 Geeistes Tiramisu<sup>3,7</sup> € 8<sup>50</sup>  
mit Schokoladensauce und Schlagsahne
- 64 Limone Ripieno € 8<sup>50</sup>  
Erfrischendes Zitronensorbet in seiner natürlichen  
Zitronenschale, serviert mit Schlagsahne
- 65 Tartufo Classico € 8<sup>50</sup>  
„Eistrüffel“ aus halbgefrorener Schokoladencreme  
mit Zabaione-Kern, umhüllt mit Kakao und  
Haselnuss-Stückchen
- 66 Cocco Ripieno € 8<sup>50</sup>  
Zartschmelzendes Kokoseis in der Kokosnuss-Schale,  
serviert mit Schlagsahne
- 67 Trilogie vom Mochi-Eis € 7<sup>90</sup>  
Italienisches Gelato umhüllt von japanischem Reisteig,  
drei Kugeln in Schokolade, Pistazie und Kokos
- 137 Kinderbecher mit Vanille- und Erdbeereis<sup>3,7</sup> € 5<sup>90</sup>  
garniert mit Smarties und Gummibärchen ☺

## OCHSEN-SPECIAL

- 62 Warmer € 8<sup>90</sup>  
Schokoladenbrownie  
auf Fruchtspiegel mit Vanilleeis<sup>3,7</sup>



# GE TRÄNKE

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

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

# GETRÄNKE

## BIERE VOM FASS

	0,30 l	0,50 l
Schussenrieder Helles	€ 3 <sup>60</sup>	€ 4 <sup>60</sup>
Schussenrieder Pils	€ 3 <sup>60</sup>	€ 4 <sup>60</sup>
Schussenrieder Weißbier, Hefe hell	€ 3 <sup>60</sup>	€ 4 <sup>60</sup>
Radler süß <sup>4</sup> oder sauer	€ 3 <sup>60</sup>	€ 4 <sup>60</sup>
Heferadler süß <sup>4</sup> oder sauer	€ 3 <sup>60</sup>	€ 4 <sup>60</sup>
Cola-Weizen <sup>1,3</sup>		€ 4 <sup>60</sup>

## BIERE AUS DER FLASCHE

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

## OCHSEN-SPECIAL

Augustiner Helles	0,50 l	€ 5 <sup>20</sup>
FARNY Kristall	0,50 l	€ 4 <sup>90</sup>



# GE TRÄNKE

## DIGESTIF

Duzo	2 cl	€ 3 <sup>90</sup>
Jägermeister	2 cl	€ 3 <sup>90</sup>
Malteser	2 cl	€ 3 <sup>90</sup>
Grappa	2 cl	€ 3 <sup>90</sup>
Ramazzotti	2 cl	€ 3 <sup>90</sup>
Vodka Gorbatschow	2 cl	€ 5 <sup>90</sup>
Jack Daniel's Cola	4 cl	€ 9 <sup>90</sup>
Johnny Walker Red Label	4 cl	€ 7 <sup>90</sup>
Tekirdag Raki Gold	4 cl	€ 7 <sup>90</sup>

## BODENSEE SCHNÄPSE FINEST SELECTION

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





**Segafredo**<sup>®</sup>  
ZANETTI

## KAFFEESPEZIALITÄTEN

Tasse Kaffee <sup>1</sup>	€ 3 <sup>70</sup>
Tasse Kaffee, koffeinfrei	€ 3 <sup>70</sup>
Milchkaffee <sup>1,12</sup>	€ 3 <sup>70</sup>
Cappuccino <sup>1,12</sup>	€ 3 <sup>70</sup>
Latte Macchiato <sup>1,12</sup>	€ 4 <sup>70</sup>
Espresso <sup>1</sup>	€ 3 <sup>20</sup>
Heiße Schokolade mit Sahne <sup>12</sup>	€ 4 <sup>70</sup>

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 € 3<sup>90</sup>  
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.