

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 € 9⁹⁰

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

» 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

» Steinhauser 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 | € 6 ⁹⁰ |
| 21 | Flädlesuppe | € 6 ⁹⁰ |
| 22 | Zwiebelringe ^{2,3,7}
im knusprig frittierten Teigmantel mit
cremig-scharfem Chili-Dip | € 6 ⁹⁰ |
| 23 | Torpedo-Shrimps
5 Shrimps im Teigmantel knusprig paniert,
mit süßem Chili-Dip | € 6 ⁹⁰ |
| 24 | Nacho-Cheese-Taschen
gefüllt mit cremigem Käse und Jalapeños,
serviert mit Sour Cream | € 6 ⁹⁰ |

OCHSEN-SPECIAL

- | | | |
|----|--|-------------------|
| 25 | Argentinische Rotgarnelen-Spieße
2 Spieße mit hausgemachtem Knoblauch-Dip
und Kräuter-Wurzelbrot | € 9 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

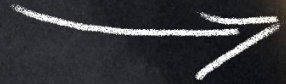
WELL DONE

Komplett durchgebratenes Steak



STEAKS

Separate Beilagen finden Sie
auf der nächsten Seite



- 90 **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 |
- 92 **Allgäuer Filetsteak** von der Färse
das beste Stück vom Weiderind
- | | | |
|--------------|-------|--------------------|
| Lady Cut | 250 g | € 33 ⁹⁰ |
| Chicago Cut | 350 g | € 42 ⁹⁰ |
| New York Cut | 500 g | € 49 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 |
- 93 **Irish Flanksteak**
Bekannt für seinen intensiven, aromatischen
Geschmack. Mit geringem Fettanteil.
- | | | |
|------------|-------|--------------------|
| Lady Cut | 250 g | € 19 ⁹⁰ |
| Dublin Cut | 400 g | € 29 ⁹⁰ |



~ STEAKS ~

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

~ BEILAGEN ~

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

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} € 19⁹⁰
250 g saftiges Rindfleisch im rustikalen Sesam-Bun mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und rauchiger BBQ-Sauce! Serviert mit Steakhaus-Pommes.
- 46 **Crunchy-Burger** € 19⁹⁰
Ein Hähnchen-Crispy-Patty im rustikalen Sesam-Bun mit Rucola, Tomaten, Zwiebeln und süßer Chili-Sauce! Serviert mit Süßkartoffel-Pommes.
- 47 **Veggie-Burger** € 19⁹⁰
Vegetarisches Gemüse-Reis-Patty im rustikalen Sesam-Bun, mit Rucola, Tomaten, Zwiebeln und süßer Chili-Sauce! Serviert mit Süßkartoffel-Pommes.
- 48 **Pulled-BEEF-Burger** € 19⁹⁰
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“ € 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 zwei Spießen von der argentinischen Rotgarnele | € 22 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
mit Vanilleeis ^{3,7} , Schlagsahne und Fruchtgarnitur | € 8 ⁹⁰ |
| 63 | Geeistes Tiramisu ^{3,7}
mit Schokoladensauce und Schlagsahne | € 8 ⁵⁰ |
| 64 | Limone Ripieno
Erfrischendes Zitronensorbet in seiner natürlichen
Zitronenschale, serviert mit Schlagsahne | € 8 ⁵⁰ |
| 65 | Tartufo Classico
„Eistrüffel“ aus halbgefrorener Schokoladencreme
mit Zabaione-Kern, umhüllt mit Kakao und
Haselnuss-Stückchen | € 8 ⁵⁰ |
| 66 | Cocco Ripieno
Zartschmelzendes Kokoseis in der Kokosnuss-Schale,
serviert mit Schlagsahne | € 8 ⁵⁰ |
| 67 | Trilogie vom Mochi-Eis
Italienisches Gelato umhüllt von japanischem Reisteig,
drei Kugeln in Schokolade, Pistazie und Kokos | € 7 ⁹⁰ |
| 137 | Kinderbecher mit Vanille- und Erdbeereis ^{3,7}
garniert mit Smarties und Gummibärchen ☺ | € 5 ⁹⁰ |

OCHSEN-SPECIAL

- | | | |
|----|---|-------------------|
| 62 | Warmer
Schokoladenbrownie
auf Fruchtspiegel mit Vanilleeis ^{3,7} | € 8 ⁹⁰ |
|----|---|-------------------|



GE TRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	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
		0,20 l	0,40 l
Mirinda ^{2,3,6} Orangenlimonade		€ 3 ²⁰	€ 4 ²⁰
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





KAFFEE SPEZIALITÄTEN

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 Castleton

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.