

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)





# Aktionstage

## Dienstag - Essen für einen guten Zweck:

20% des Tagesumsatzes - bis max. 300,00 € gehen an eine gemeinnützige Einrichtung (ab 15 Personen Vereinsreservierung).  
Bei Interesse bitte melden!

## Mittwoch - Burgerparty - alle Burger nur 18,90 €

Nur Mittwochs 3 zusätzliche Burger:

1. Bud Spencers „Klopper der Woche“: 250g Patty, Spiegelei, Speck + Käse
2. Batman vs. Joker: 250g Patty, Röstzwiebeln + Sauce Béarnaise
3. Elephant's Ear: Paniertes Schnitzel + Preiselbeer-Creme

Alle Burger mit Beilage

nur 18,90 €

## Donnerstag - Spare Ribs:

Homemade Spare Ribs,

2 Racks mit rauchig-süßer BBQ-Marinade,  
einem Salat vom Buffet + Kräuter-Baguette

nur 19,90 €

## Freitag - Steak satt:

500g Hüftsteak mit Kräuterbutter + Wurzelbrot

nur 29,90 €

## Sonntag - Kindertag von 11:30 bis 15:00 Uhr

Hier essen unsere kleinen Gäste  
von der Kinderkarte zum halben Preis!





# GIN-SPECIAL

Jede Sorte € 9,90

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 Steintle 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



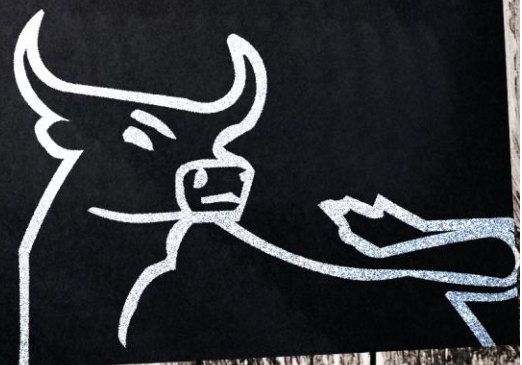


## APERITIF

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>

## OCHSEN-SPECIAL

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





## VORSPEISEN

- |    |  |                   |
|----|--|-------------------|
| 11 | Kleiner Salat vom Buffet   | € 5 <sup>90</sup> |
| 21 | Flädlesuppe  | € 6 <sup>90</sup> |
| 22 | Zwiebelringe <sup>2,3,7</sup><br>im knusprig frittierten Teigmantel mit<br>cremig-scharfem Chili-Dip | € 7 <sup>50</sup> |
| 23 | Torpedo-Shrimps<br>5 Shrimps im Teigmantel knusprig paniert,<br>mit süßem Chili-Dip                  | € 8 <sup>50</sup> |
| 24 | Nacho-Cheese-Taschen<br>gefüllt mit cremigem Käse und Jalapeños,<br>serviert mit Sour Cream          | € 6 <sup>90</sup> |

## OCHSEN-SPECIAL

- |    |  |                    |
|----|--|--------------------|
| 25 | Argentinische Rotgarnelen-Spieße<br>2 Spieße mit hausgemachtem Knoblauch-Dip<br>und Kräuter-Wurzelbrot | € 11 <sup>90</sup> |
|----|--|--------------------|





# STEAKS

Separate Beilagen finden Sie  
auf der nächsten Seite



90

## Allgäuer Hüftsteak von der Färse

fein gemasert, völlig fettfrei

Medaillons	150 g	€ 14 <sup>90</sup>
Lady Cut	250 g	€ 19 <sup>90</sup>
Chicago Cut	350 g	€ 24 <sup>90</sup>
New York Cut	500 g	€ 34 <sup>90</sup>

92

## Allgäuer Filetsteak von der Färse

das beste Stück vom Weiderind

Medaillons	150 g	€ 26 <sup>90</sup>
Lady Cut	250 g	€ 33 <sup>90</sup>
Chicago Cut	350 g	€ 41 <sup>90</sup>
New York Cut	500 g	€ 59 <sup>90</sup>

91

## Argentinisches Rumpsteak

mit typischem Fettrand

Lady Cut	250 g	€ 21 <sup>90</sup>
Chicago Cut	350 g	€ 26 <sup>90</sup>
New York Cut	500 g	€ 36 <sup>90</sup>

93

## Australisches Flanksteak

Bekannt für seinen intensiven Geschmack,  
mit aromatischer Fettmaserung

Lady Cut	250 g	€ 30 <sup>90</sup>
Chicago Cut	350 g	€ 36 <sup>90</sup>
New York Cut	500 g	€ 52 <sup>90</sup>





## STEAKS

- |     |  |                    |
|-----|--|--------------------|
| 99  | <b>Allgäuer Rib-Eye-Steak</b> von der Färse<br>350 g - mit typischem Fettauge,<br>ein Muss für jeden Steak-Kenner! | € 32 <sup>90</sup> |
| 100 | <b>Rinder-Hüftsteak „Master's Cut“</b><br>1.000 g - den Schnaps danach gibt's gratis dazu ☺                        | € 69 <sup>90</sup> |

## BEILAGEN

- |    |  |                   |
|----|--|-------------------|
| 11 | Kleiner Salat vom Buffet                               | € 5 <sup>90</sup> |
| 80 | Wurzelbrot   | € 2 <sup>90</sup> |
| 81 | Steakhaus Pommes (dicker geschnitten)                  | € 6 <sup>90</sup> |
| 82 | Pommes Frites  | € 5 <sup>90</sup> |
| 85 | Süßkartoffel-Pommes                                    | € 7 <sup>90</sup> |
| 86 | Butterspätzle <sup>3</sup> Hausgemacht, m. Bratensauce | € 6 <sup>50</sup> |
| 87 | Portion Gemüse   | € 6 <sup>90</sup> |
| 88 | Ofenkartoffel „Papa Asada“, mit Sour Cream             | € 6 <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 <sup>50</sup>
71	Pfeffer-Rahmsauce	€ 2 <sup>90</sup>
72	Sherry-Rahmsauce	€ 2 <sup>50</sup>
73	Sauce Béarnaise	€ 2 <sup>90</sup>
74	Champignon-Rahmsauce	€ 2 <sup>90</sup>

Nachbestellungen von Soßen und Dips sind gratis.

## DIPS

75	BBQ-Dip	€ 2 <sup>50</sup>
755	Preiselbeer-Sour-Cream	€ 2 <sup>50</sup>
79	Bier-BBQ-Dip	€ 2 <sup>50</sup>
76	Sour Cream	€ 2 <sup>50</sup>
77	Knoblauch-Dip	€ 2 <sup>50</sup>
78	Mango-Chili-Dip	€ 2 <sup>50</sup>
69	Süßer Chili-Dip	€ 2 <sup>50</sup>
05	Kräuterbutter	€ 2 <sup>50</sup>





## 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“ € 15<sup>90</sup>  
vom Schwein, mit Pommes Frites
- 113 Jägerschnitzel in Champignon-Rahmsauce € 17<sup>90</sup>  
mit hausgemachten Spätzle<sup>3</sup>
- 115 Schweinelendchen in Champignon-Rahmsauce € 19<sup>90</sup>  
mit hausgemachten Spätzle<sup>3</sup>
- 116 Zwiebelrostbraten € 28<sup>90</sup>  
vom argentinischem Rumpsteak  
mit hausgemachten Spätzle<sup>3</sup>
- 117 „Ochsenpfännle“ mit Rinderfiletspitzen € 29<sup>90</sup>  
in der Pfanne serviert mit Gemüse, Spätzle<sup>3</sup> und Pilzen
- 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“ € 14<sup>90</sup>  
in Sherry-Rahmsauce oder Pfefferrahmsauce,  
dazu Spätzle
- 42 Chicken Wings<sup>2</sup> € 14<sup>90</sup>  
Knusprige Hähnchenflügel, herzhaft  
gewürzt, mit Pommes Frites

## — VEGETARISCH UND FISCH —

- 54 Lachssteak - gegrillt € 16<sup>90</sup>  
mit Kräuterbutter, dazu Wurzelbrot
- 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 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.





## 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  | € 5 <sup>90</sup>  |
| 12 | Großer Salatteller ohne Topping   | € 13 <sup>90</sup> |
| 13 | Großer Salatteller „La Plata“<br>Topping mit zwei Spießen von der argentinischen Rotgarnele                 | € 22 <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        | € 18 <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<br>mit Vanilleeis <sup>3,7</sup> , Schlagsahne und Fruchtgarnitur   | € 9 <sup>90</sup> |
| 63  | Geeistes Tiramisu <sup>3,7</sup><br>mit Schokoladensauce und Schlagsahne  | € 8 <sup>50</sup> |
| 64  | Limone Ripieno<br>Erfrischendes Zitronensorbet in seiner natürlichen<br>Zitronenschale, serviert mit Schlagsahne                        | € 8 <sup>50</sup> |
| 65  | Tartufo Classico<br>„Eistrüffel“ aus halbgefrorener Schokoladencreme<br>mit Zabaione-Kern, umhüllt mit Kakao und<br>Haselnuss-Stückchen | € 8 <sup>50</sup> |
| 66  | Cocco Ripieno<br>Zartschmelzendes Kokoseis in der Kokosnuss-Schale,<br>serviert mit Schlagsahne   | € 8 <sup>50</sup> |
| 67  | Trilogie vom Mochi-Eis<br>Italienisches Gelato umhüllt von japanischem Reisteig,<br>drei Kugeln in Schokolade, Pistazie und Kokos       | € 7 <sup>90</sup> |
| 137 | Kinderbecher mit Vanille- und Erdbeereis <sup>3,7</sup><br>garniert mit Smarties und Gummibärchen ☺                                     | € 5 <sup>90</sup> |

## OCHSEN-SPECIAL

- |    |   |                   |
|----|---|-------------------|
| 62 | Warmer<br>Schokoladenbrownie<br>auf Fruchtspiegel mit Vanilleeis <sup>3,7</sup> | € 9 <sup>50</sup> |
|----|---|-------------------|





# GETRÄNKE

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,25 l	0,50 l	0,75 l
Teinacher Gourmet Naturell	€ 3 <sup>30</sup>	€ 4 <sup>80</sup>	€ 6 <sup>50</sup>
Teinacher Gourmet Medium	€ 3 <sup>30</sup>	€ 4 <sup>80</sup>	€ 6 <sup>50</sup>
Coca Cola <sup>1,3</sup> oder Coca Cola Light <sup>1,2,3,4</sup>		0,33 l	€ 4 <sup>00</sup>
	0,20 l	0,40 l	
Mirinda <sup>2,3,6</sup> Orangenlimonade	€ 3 <sup>40</sup>	€ 4 <sup>40</sup>	
Spezi <sup>1,2,3,6</sup>	€ 3 <sup>40</sup>	€ 4 <sup>40</sup>	
Zitronenlimonade	€ 3 <sup>40</sup>	€ 4 <sup>40</sup>	
Lindauer Apfelschorle, naturtrüb	€ 3 <sup>40</sup>	€ 4 <sup>40</sup>	
Johannisbeerschorle	€ 3 <sup>40</sup>	€ 4 <sup>40</sup>	
Rote Traubensaftschorle	€ 3 <sup>40</sup>	€ 4 <sup>40</sup>	
Maracujaschorle	€ 3 <sup>40</sup>	€ 4 <sup>40</sup>	
Orangensaftschorle	€ 3 <sup>40</sup>	€ 4 <sup>40</sup>	
Multivitaminschorle	€ 3 <sup>40</sup>	€ 4 <sup>40</sup>	
Schwarzer Johannisbeer-Nektar	€ 3 <sup>70</sup>	€ 4 <sup>70</sup>	
Roter Traubensaft	€ 3 <sup>70</sup>	€ 4 <sup>70</sup>	
Maracuja-Nektar	€ 3 <sup>70</sup>	€ 4 <sup>70</sup>	
Orangensaft	€ 3 <sup>70</sup>	€ 4 <sup>70</sup>	
Multivitamin-Nektar	€ 3 <sup>70</sup>	€ 4 <sup>70</sup>	
Apfelsaft, naturtrüb	€ 3 <sup>70</sup>	€ 4 <sup>70</sup>	
Schweppes Bitter Lemon <sup>5</sup>	€ 3 <sup>70</sup>	€ 4 <sup>70</sup>	



# GETRÄNKE

## BIERE VOM FASS

	0,30 l	0,50 l
Schussenrieder Helles	€ 3 <sup>80</sup>	€ 4 <sup>80</sup>
Schussenrieder Pils	€ 3 <sup>80</sup>	€ 4 <sup>80</sup>
Schussenrieder Weißbier, Hefe hell	€ 3 <sup>80</sup>	€ 4 <sup>80</sup>
Radler süß <sup>4</sup> oder sauer	€ 3 <sup>80</sup>	€ 4 <sup>80</sup>
Heferadler süß <sup>4</sup> oder sauer	€ 3 <sup>80</sup>	€ 4 <sup>80</sup>
Cola-Weizen <sup>1,3</sup>		€ 4 <sup>80</sup>

## BIERE AUS DER FLASCHE

Schussenrieder Kristallweizen	0,50 l	€ 4 <sup>80</sup>
Schussenrieder Schwarze Weisse	0,50 l	€ 4 <sup>80</sup>
Schussenrieder alkoholfrei	0,50 l	€ 4 <sup>80</sup>
Schussenrieder Leichtes Weizen, hell	0,50 l	€ 4 <sup>80</sup>
Schussenrieder Schwarzbier	0,50 l	€ 4 <sup>80</sup>
Schussenrieder Hefeweizen, alkoholfrei	0,50 l	€ 4 <sup>80</sup>

## OCHSEN-SPECIAL

Augustiner Helles	0,50 l	€ 5 <sup>20</sup>
FARNY Kristall	0,50 l	€ 5 <sup>20</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	€ 9 <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>







## KAFFEE SPEZIALITÄTEN

Tasse Kaffee <sup>1</sup>	€ 3 <sup>80</sup>
Tasse Kaffee, koffeinfrei	€ 3 <sup>80</sup>
Milchkaffee <sup>1,12</sup>	€ 3 <sup>80</sup>
Cappuccino <sup>1,12</sup>	€ 3 <sup>80</sup>
Latte Macchiato <sup>1,12</sup>	€ 4 <sup>90</sup>
Espresso <sup>1</sup>	€ 3 <sup>30</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 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.