

HERZLICH WILLKOMMEN

in Ihrem



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



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!



nein GIN-SPECIAL nein

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 prämiert Gin aus Hamburg

» Legindary Handcrafted «
Gin aus München - fruchtig

» Ulmer Gin «

London Dry Gin - 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	0,2 l	€ 7 ⁹⁰
	Rosé mit Holunderblütensirup und gefrorenen Himbeeren		
304	Lillet Wild Berry	0,2 l	€ 7 ⁹⁰
	Weinlikör auf Eis mit Schweppes Wild Berry und Orangenscheibe		
305	Aperol Sprizz ^{3,5}	0,2 l	€ 7 ⁹⁰
	Aperol mit Sekt, Soda und Orangenscheibe		
306	Hugo Erfrischend + leicht	4 cl	€ 7 ⁹⁰
	Prosecco mit Holunderblütensirup, Soda und frischer Minze		
300	Martini Bianco	5 cl	€ 7 ⁹⁰
309	Campari ³ Orange oder Soda	5 cl	€ 7 ⁹⁰

OCHSEN-SPECIAL

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



VORSPEISEN

- | | | |
|----|--|-------------------|
| 11 | Kleiner Salat vom Buffet | € 5 ⁹⁰ |
| 21 | Flädlesuppe | € 6 ⁹⁰ |
| 22 | Zwiebelringe ^{2,3,7}
im knusprig frittierten Teigmantel mit
cremig-scharfem Chili-Dip | € 7 ⁵⁰ |
| 23 | Torpedo-Shrimps
5 Shrimps im Teigmantel knusprig paniert,
mit süßem Chili-Dip | € 8 ⁵⁰ |
| 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 | € 11 ⁹⁰ |
|----|--|--------------------|



nein STEAKS nein

Separate Beilagen finden Sie
auf der nächsten Seite



90

Allgäuer Hüftsteak von der Färse

fein gemasert, völlig fettfrei

Medaillons	150 g	€ 14,90
Lady Cut	250 g	€ 19,90
Chicago Cut	350 g	€ 24,90
New York Cut	500 g	€ 34,90

92

Allgäuer Filetsteak von der Färse

das beste Stück vom Weiderind

Medaillons	150 g	€ 26,90
Lady Cut	250 g	€ 33,90
Chicago Cut	350 g	€ 41,90
New York Cut	500 g	€ 59,90

91

Argentinisches Rumpsteak

mit typischem Fettrand

Lady Cut	250 g	€ 21,90
Chicago Cut	350 g	€ 26,90
New York Cut	500 g	€ 36,90

93

Australisches Flanksteak

Bekannt für seinen intensiven Geschmack,
mit aromatischer Fettmaserung

Lady Cut	250 g	€ 30,90
Chicago Cut	350 g	€ 36,90
New York Cut	500 g	€ 52,90



nein STEAKS nein

- 99 Allgäuer Rib-Eye-Steak von der Färse € 32⁹⁰
350 g - mit typischem Fettauge,
ein Muss für jeden Steak-Kenner!
- 100 Rinder-Hüftsteak „Master's Cut“ € 69⁹⁰
1.000 g - den Schnaps danach gibt's gratis dazu ☺

nein BEILAGEN nein

- | | | |
|----|--|-------------------|
| 11 | Kleiner Salat vom Buffet | € 5 ⁹⁰ |
| 80 | Wurzelbrot | € 2 ⁹⁰ |
| 81 | Steakhaus Pommes (dicker geschnitten) | € 6 ⁹⁰ |
| 82 | Pommes Frites | € 5 ⁹⁰ |
| 85 | Süßkartoffel-Pommes | € 7 ⁹⁰ |
| 86 | Butterspätzle ³ Hausgemacht, m. Bratensauce | € 6 ⁵⁰ |
| 87 | Portion Gemüse | € 6 ⁹⁰ |
| 88 | Ofenkartoffel „Papa Asada“, mit Sour Cream | € 6 ⁹⁰ |

SAUCEN und DIPS
finden Sie auf der nächsten Seite.



Beilagen zu Ihrem Steak finden Sie
auf der vorherigen Seite.

SAUCEN

70	Bratensauce	€ 2 ⁵⁰
71	Pfeffer-Rahmsauce	€ 2 ⁹⁰
72	Sherry-Rahmsauce	€ 2 ⁵⁰
73	Sauce Béarnaise	€ 2 ⁹⁰
74	Champignon-Rahmsauce	€ 2 ⁹⁰

Nachbestellungen von Soßen und Dips sind gratis.

DIPS

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



BURGER

45

Original Ochsen-Burger

← auch vegan
erhältlich

€ 19,90

250 g saftiges Rindfleisch im rustikalen Sesam-Bun
mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und rauchiger BBQ-Sauce!
Serviert mit Steakhaus-Pommes.

46

Crunchy-Burger

€ 19,90

Ein Hähnchen-Crispy-Patty im rustikalen Sesam-Bun
mit Rucola, Tomaten, Zwiebeln und süßer Chili-Sauce!
Serviert mit Süßkartoffel-Pommes.

47

Veggie-Burger

€ 19,90

Vegetarisches Gemüse-Reis-Patty im rustikalen Sesam-Bun,
mit Rucola, Tomaten, Zwiebeln und süßer Chili-Sauce!
Serviert mit Süßkartoffel-Pommes.

48

Pulled-BEEF-Burger

€ 19,90

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“
vom Schwein, mit Pommes Frites | € 15 ⁹⁰ |
| 113 | Jägerschnitzel in Champignon-Rahmsauce
mit hausgemachten Spätzle ³ | € 17 ⁹⁰ |
| 115 | Schweinelendchen in Champignon-Rahmsauce
mit hausgemachten Spätzle ³ | € 19 ⁹⁰ |
| 116 | Zwiebelrostbraten
vom argentinischem Rumpsteak
mit hausgemachten Spätzle ³ | € 28 ⁹⁰ |
| 117 | „Ochsenpfännle“ mit Rinderfiletspitzen
in der Pfanne serviert mit Gemüse, Spätzle ³ und Pilzen | € 29 ⁹⁰ |
| 97 | Putenbruststeak mit Kräuterbutter
300 g - dazu Ofenkartoffel „Papa Asada“ und Sour Cream | € 21 ⁹⁰ |
| 98 | Schweinerückensteak mit Kräuterbutter
300 g - dazu Ofenkartoffel „Papa Asada“ und Sour Cream | € 21 ⁹⁰ |



OCHSEN-KLASSIKER

- 41 Rindergeschnetzeltes „El Gaucho“ € 14,90
in Sherry-Rahmsauce oder Pfefferrahmsauce,
dazu Spätzle
- 42 Chicken Wings² € 14,90
Knußprige Hähnchenflügel, herhaft
gewürzt, mit Pommes Frites

VEGETARISCH UND FISCH

- 54 Lachssteak - gegrillt € 16,90
mit Kräuterbutter, dazu Wurzelbrot
- 59 Vier krosse Kartoffeltaschen³ € 14,90
mit Frischkäse-Kräuter-Füllung dazu kl. Salat v. Buffet
- 60 Gefüllte Ofenkartoffel € 17,90
mit Sour Cream, gebratenen Champignons und
Cherrytomaten, dazu ein kleiner Salat vom Buffet
- 47 Veggie-Burger € 19,90
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	€ 5,90
12	Großer Salatteller ohne Topping	€ 13,90
13	Großer Salatteller „La Plata“ Topping mit zwei Spießen von der argentinischen Rotgarnelen	€ 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	€ 18,90
17	Großer Salatteller „Vegan“ Topping mit veganen „Chicken-Nuggets“ auf Soja-Basis	€ 18,90

OCHSEN-SPECIAL

15	Großer Salatteller „Buffalo“	€ 23,90
	Topping mit saftigen Rindermedaillons, dazu frisch gebratene Champignons	

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



DESSERTS

- | | | |
|-----|---|--------|
| 61 | Drei hausgemachte Apfelküchle
mit Vanilleeis ^{3,7} , Schlagsahne und Fruchtgarnitur | € 9,90 |
| 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} | € 9,50 |
|----|---|--------|



GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

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

GETRÄNKE

BIERE VOM FASS

	0,30 l	0,50 l
Schussenrieder Helles	€ 3,80	€ 4,80
Schussenrieder Pils	€ 3,80	€ 4,80
Schussenrieder Weißbier, Hefe hell	€ 3,80	€ 4,80
Radler süß ⁴ oder sauer	€ 3,80	€ 4,80
Heferadler süß ⁴ oder sauer	€ 3,80	€ 4,80
Cola-Weizen ^{1,3}		€ 4,80

BIERE AUS DER FLASCHE

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

OCHSEN-SPECIAL

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



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
Vodka Gorbatschow	2 cl	€ 5 ⁹⁰
Jack Daniel's Cola	4 cl	€ 9 ⁹⁰
Johnny Walker Red Label	4 cl	€ 9 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 ⁸⁰
Tasse Kaffee, koffeinfrei	€ 3 ⁸⁰
Milchkaffee ^{1,12}	€ 3 ⁸⁰
Cappuccino ^{1,12}	€ 3 ⁸⁰
Latte Macchiato ^{1,12}	€ 4 ⁹⁰
Espresso ¹	€ 3 ³⁰
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 € 3,90

(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 feinster schwarzer Blatttees aus Indien, Ceylon und China,
mit Bergamotte aromatisiert.

Sencha Supreme

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, Brennessel und Sabei 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.