

Unsere Mittagskarte

Ochsenwirt's Hochzeitssuppe Brät- und Gebackenem Grieß-Klößchen, Leberspätzle und Flädle mit Backerbsen und Schnittlauch	6,20
Kleiner bunter Salatteller	5,30
Großer bunter Salatteller, mit Baguette	9,80
Aus dem Zwischenrippenstück/Entrecôte/Ribe-Eye des Allgäuer Weiderindes Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit g'schmelzten Pfannenzwiebeln, fein-würziger Braten-Soße dazu Butter-Spätzle und ein Salat vom Buffet	23,90
Vom Oberschwäbischen Landschwein „Schwabentraum“ Medaillons vom Schweinefilet an cremiger Champignon-Rahm-Soße dazu Butter-Spätzle und ein Salat vom Buffet	19,20
Vom Oberschwäbischen Landschwein „Jäger Pfännle“ Schweinebraten und Fleischmaultasche mit Champignonrahmsauce und Speckwürfelchen dazu Rahm – Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln und ein Salat vom Buffet	15,20
Saure Kutteln vom Rind mit Bauernbrot	9,20
mit Bratkartoffeln	10,90
Saure Alb-Linsen von der „Späths Nr. 2“ aus Lauterach verfeinert mit unserem hausgemachten Bieressig dazu Butter-Spätzle und ein Paar Saitenwürst'le(2,3)	13,90
Schwäbische Käsespätzle mit verschiedenen Lautertaler Käse vom Altschulzenhof in Münzdorf garniert mit g'schmelzten Pfannen-Zwiebeln und ein Salat vom Buffet	13,90
1 Kugel Espresso-Eiskrem vom Bauernhof mit unserem hausgemachtem Espresso-Likör aufgegossen	4,50
1 Kugel Hausgemachte Ulrichs Bier-Eiskrem mit unserem hausgemachtem Ulrichs Bier-Likör aufgegossen	4,50

Je Beilagenänderung erlauben wir uns 1,00 € zu berechnen.