

Unsere Tagesessen täglich von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr

„Tellerschnitzel“

Paniertes Schnitzel aus dem Rücken des Oberschwäbischen Landschweines

dazu Pommes frites, 1 x Ketchup o. 1 x Mayo 7,00

mit Spätzle und Soße 8,00 €

mit Salat vom Buffet 8,00

mit Pommes und Salat vom Buffet 9,00

Umbestellung auf Käsespätzle Aufpreis 2,30

Umbestellung auf Bratkartoffeln, Rahm- oder Champi - Soße Aufpreis von 2,00

Zusätzlich Bratensoße Aufpreis 1,00 * Zusätzlich Ketchup, Mayo Aufpreis 0,40

„Nur zum Mitnehmen“

Schnitzel-Wecken

mit feiner Remoulade oder mit Ketchup

4,20

Jedes Tagesessen 6,80

Mit Salat vom Buffet 8,80

Montag, den 09. September 2019

Vom Oberschwäbischen Landschwein

Saftiges „Schweinenackensteak“

mit Kräuterbutter und Pommes frites

Dienstag, den 10. September 2019

Fruchtiges

„Curry-Putengeschnetzeltes“

abgerundet mit Ananas, dazu Basmati-Reis

Mittwoch, den 11. September 2019

Saftiger Braten aus der Schulter des Allgäuer Weiderindes

„Böfflamott“

an feinem Rotweinsöß'le, dazu Butter-Spätzle

Donnerstag, den 12. September 2019

Siedfleisch vom Allgäuer Weiderind

Saftige „Gesottene Rinderbrust“

mit cremiger Meerrettich-Soße, dazu Salzkartoffel

Freitag, den 13. September 2019

Sehr gerne servieren wir Ihnen auch einen Nachschlag

„Pichelsteiner Eintopf“

Gesottene Rinderbrust vom Allgäuer Weiderind, Kartoffeln, Lauch,

Karotten, Sellerie und Schnittlauch in kräftiger Rinderbrühe

dazu Bauernbrot

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

Solange Vorrat reicht! Sehr gerne können Sie auch Vorbestellen.

Mmmmm...
...lecker!



Hotel - Restaurant - Biergarten - Partyservice



**Gasthof
zum Ochsen**

Schulgasse 3 (im Bucks Höfle)
89584 Ehingen

Telefon: 0 73 91/77 05 30
Telefax: 0 73 91/77 05 314

rezeption@hotel-zum-ochsen-ehingen.de
www.hotel-zum-ochsen-ehingen.de

Mittagskarte

Kleiner Salatteller vom Buffet		5,20
Ochsenwirt's Hochzeitssuppe Brät- und Gebackenem Grieß-Klößchen, Leberspätzle und Flädle mit Backerbsen und Schnittlauch		5,60
Vom Entrecote des Allgäuer Weiderindes Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit geschmelzten Pfannenzwiebeln, feiner Braten-Soße und Butter-Spätzle		21,90
Ofenfrischer Leberkäse mit körnigem Senf und hausgemachtem Röstzwiebel-Bier-Brötchen dazu Kartoffelsalat	Aufpreis	6,20 3,60
Vom Magerbauch des Schwäbisch Hällischem Landschweines Schweinekrustenbraten an Braten-Soße mit Kräutern verfeinert auf Bayrisch Kraut, dazu Butter-Spätzle, im Pfännle serviert		13,90
Vom Allgäuer Weiderind und vom Oberschwäbischen Landschwein Deftiges Bierbrauergulasch mit Paprika und Tomaten, dazu Semmel-Speck-Knödel		14,40
Vom Rücken des Oberschwäbischen Landschweines Schnitzel „Wiener Art“ dazu Pommes frites und ein Salat vom Buffet		15,40
Saure Alb-Linsen von den kleinen Späth's Nr. 2 verfeinert mit hausgemachtem Bieressig dazu Butter-Spätzle und ein Paar Saiten		12,30
„Vegetarisches Schwabenpfännle“ Hausgemachter Kraut-Krapfen, Linsen-Maultasche und Champignon-Maultasche mit Balsamico-Honig-Zwiebeln und Kartoffelsalat		11,40
Rahm-Käsespätzle mit verschiedenen Lautertaler Käsen vom Altschulzenhof in Münzdorf und geschmelzten Pfannenzwiebeln		11,90
Großer Salatteller von unserem Buffet, dazu Baguette etwas dazu: Gebackene Hähnchenstreifen vom Geflügelhof Jäger im Kräuter-Brot-Mantel Knuspriges Tempura-Gemüse	Aufpreis Aufpreis	8,90 6,50 5,50
1 Kugel Espresso-Krokant-Eiskrem vom Bauernhof mit hausgemachtem Kaffee-Likör		4,20
1 Kugel hausgemachte Ulrichsbier-Eiskrem mit hausgemachtem Bier-Likör		4,20

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