

Mittagskarte

<i>Kleiner Salatteller vom Buffet</i>	4,50
<i>Ochsenwirt's Hochzeitssuppe Brät- und Gebackenem Grieß-Klößchen, Leberspätzle und Flädle mit Backerbsen und Schnittlauch</i>	5,40
<i>Rib Eye Steak das besondere Stück mit dem Fettauge vom Allgäuer Weiderind (180 g) serviert mit Kräuterbutter je 50 g mehr</i>	16,90
<i>mit Bratkartoffeln <u>oder</u> Pommes Frites <u>oder</u> Kroketten</i>	Aufpreis 5,90 Aufpreis 4,00
<i>Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Ochsen-Roastbeef garniert mit g'schmelzten Pfannen-Zwiebeln an feiner Braten-Jus, dazu hausgemachte Spätzle</i>	20,90
<i>Vom Reh aus der Jagd vom Jäger Zwick aus Gauingen Rehragout mit Champignons und Preiselbeeren verfeinert mit Speckbohnen und Butterspätzle</i>	16,90
<i>Allgäuer Schweinerollbraten gefüllt mit Brät, Allgäuer Emmentaler und Rauchfleischwürfelchen mit fein-würziger Bratenjus dazu Bratkartoffeln und Speck-Bohnen</i>	14,30
<i>„Jägerspieß“ Kleine Schnitzelchen vom Schweinerücken am Spieß mit Käse überbacken an Champignonrahmsauce dazu Kartoffel-Kroketten und ein Salat vom Buffet</i>	15,40
<i>„Schwabenglück“ 3 Maultaschen an feiner Champignonrahmsauce überbacken mit Lautertaler Käse, dazu ein Salat vom Buffet</i>	12,80
<i>Saure Alb-Linsen von der „Späths Nr. II“ aus Lauterach verfeinert mit unserem hausgemachten Bieressig dazu hausgemachte Spätzle und ein Paar Saitenwürst'le(2,3)</i>	11,50
<i>Saure Kutteln mit Bratkartoffeln</i>	8,90
<i>mit Brot</i>	7,40
<i>Käsespätzle mit würzigem Käse vom Altschulzenhof in Münzdorf garniert mit g'schmelzten Pfannen-Zwiebeln</i>	11,90
<i>Großer Salatteller vom Buffet mit Baguette</i>	9,00
<i>mit Hähnchenbruststreifen</i>	12,90
<i>1 Kugel Espresso-Krokant-Eiskrem mit Kaffee-Likör</i>	3,90
<i>1 Kugel Ulrichsbier-Eiskrem mit Bier-Likör</i>	3,90



Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg



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 6,50

mit Spätzle und Soße 7,50 €

mit Salat vom Buffet 7,50

mit Pommes und Salat vom Buffet 8,50

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

Jedes Tagesessen 6,50

Mit Salat vom Büffet 8,50

Montag, den 22. Oktober 2018

Vom Rücken des Oberschwäbischen Landschweines

Schnitzel „Natur“

an einer Pfefferrahm-Soße mit frischem Paprika

dazu Butter-Spätzle

Dienstag, den 23. Oktober 2018

„Saure Linsen“

von der kleinen Alb-Leise, der Späths Nr. II

dazu Butter-Spätzle

und einem Paar Saiten vom Oberschwäbischen Landschwein

Mittwoch, den 24. Oktober 2018

Spaghetti „Carbonara“

an einer Parmesansauce mit Speck, Ei und Zwiebeln

und frischen Kräutern

Donnerstag, den 25. Oktober 2018

Vom Allgäuer Weiderind

Rinderbraten „Italienische Art“

an einer Soße mit Braten-Jus, Tomate, Orange, Gemüsegewürfelchen

dazu eine cremige Polenta

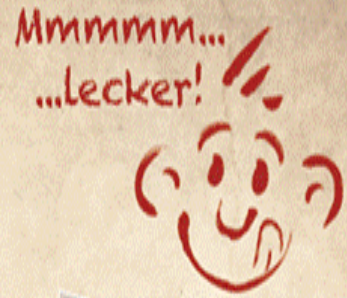
Freitag, den 26. Oktober 2018

Gebratenes „Seehecht-Filet“

an einer Weißwein-Soße, dazu Kräuter-Kartoffeln

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

Solange Vorrat reicht! Sehr gerne können Sie auch Vorbestellen.



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

Schnitzel & Steak

*Täglich von
Montag-Freitag*

Oma's Küche

*Spätzle, Nudeln,
Aufläufe & Gratins*

*Frisch aus dem
Topf und Ofen*

Freitags-Gerichte