



## Suppen

Ochsenwirt's Hochzeitssuppe Brät- und Gebackenem Grieß-Klößchen, Leberspätzle und Flädle mit Backerbsen und Schnittlauch	6,20
Maronen-Cremesuppe mit karamellisierten Maronen und Speck	6,90

## Vorspeisen

Kleiner Salatteller vom Buffet	4,60
Bunte Blattsalate mit einem Kartoffeldressing von der „Roten Emmalie“ umlegt mit hausgemachter, geräucherter Gänsebrust, dazu Baguette	10,90

## Vom Oberschwäbischen Landschwein

„Schwabentraum“ Medaillons vom Schweine-Filet an Champignonrahm-Soße dazu Butter-Spätzle	18,90
„Cordon Bleu“ gefüllt mit Kamin-Rauchschinken und Mutschli-Käse (würziger Weichkäse) dazu Pommes frites	17,90

## Vom Allgäuer Weiderind

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken garniert mit g`schmelzten Pfannenzwiebeln, dazu Butter-Spätzle	21,90
Rinderroulade „Hausfrauen Art“ gefüllt mit Speck, Senf und Zwiebeln, an eigener Soße dazu Apfel-Rotkohl und Kartoffel-Püree	17,90

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

## Vom Reh und Wildschwein aus heimischer Jagd

Wildragout mit Waldpilzen  
dazu Apfel-Rotkohl, Semmelknödel und Preiselbeeren 19,40

## Vom Geflügelhof Müller

½ Grillente an eigener Soße  
dazu Apfel-Rotkohl und Kartoffel-Knödel 22,50

## Aus den Datthausener Fischeichen

Gebratenes Forellen-Filet  
auf cremigem zarten Grünkohl, dazu Butterkartoffeln 21,90

## Vegetarisch

Maronen-Ravioli  
geschwenkt in brauner Butter, Rosenkohlsprossen und Cranberries  
bestreut mit Parmesan „Grano Padano“ 14,90

Käsespätzle  
mit Lautertaler Käse vom Altschulzenhof in Münzdorf  
garniert mit g'schmelzten Pfannen-Zwiebeln 12,90

## Dessert

Apfelküchle  
in Zimt und Zucker gewendet  
dazu eine Kugel Vanille-Eiskrem und Schlagsahne 6,90

Lebkuchen-Mousse mit Schokosplittern  
mit roter Beerengrütze 7,20

Gemischtes Eis ohne Sahne 5,10

Gemischtes Eis mit Sahne 6,10

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