

Unsere Mittagskarte

Ochsenwirt's Hochzeitssuppe Brät- und Gebackenem Grieß-Klößchen, Leberspätzle und Flädle mit Backerbsen und Schnittlauch	6,30
Kleiner bunter Salatteller von unserem Büffet	5,60
Großer bunter Salatteller von unserem Büffet, mit Baguette	10,20
Aus dem Rinderrücken Roastbeef des Allgäuer Weiderindes Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit g'schmelzten Pfannenzwiebeln, fein-würziger Braten-Soße dazu Butter-Spätzle kleine Portion	23,90 21,90
Geschmorte würzige Rote Beete (vegan) mit gebratenen Pfifferlingen, Mandel-Ruccola-Dip und gebackenen Kartoffel-Kroketten	17,90
Vom Oberschwäbischen Landschwein „Schwabentraum“ Medaillons vom Schweinefilet an cremiger Champignon-Rahm-Soße, dazu Butter-Spätzle kleine Portion	19,90 17,90
Vom Oberschwäbischen Landschwein „Jäger Pfännle“ Schweinebraten und Fleischmaultasche mit cremiger Champignon-Rahm-Soße und Speckwürfelchen ^(2,3) dazu Rahm-Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln	16,90
Saure Kutteln vom Rind mit Bauernbrot	10,90
mit Bratkartoffeln	12,90
Saure Alb-Linsen von der „Dunkelgrüne marmorierte Linse“ aus Lauterach verfeinert mit unserem hausgemachten Bieressig dazu Butter-Spätzle, ein Saitenwürstle ^(2,3) und einer Scheibe gerauchtem und gekochtem Bauchspeck (Wammerl) ^(2,3) kleine Portion	14,90 12,90
Schwäbische Käsespätzle mit verschiedenen Lautertaler Käse vom Altschulzenhof in Münzdorf garniert mit g'schmelzten Pfannen-Zwiebeln kleine Portion	14,90 12,90
1 Kugel Espresso-Eiskrem vom Bauernhof mit unserem hausgemachtem Espresso-Likör aufgegossen	4,70
1 Kugel Hausgemachte Ulrichs Bier-Eiskrem mit unserem hausgemachtem Ulrichs Bier-Likör aufgegossen	4,70

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