

Unsere Mittagskarte

Ochsenwirt's Hochzeitssuppe Brät- und Gebackenem Grieß-Klößchen, Leberspätzle und Flädle mit Backerbsen und Schnittlauch	6,90
Kleiner bunter Salatteller vom Buffet	5,90
Großer bunter Salatteller vom Buffet , mit Baguette	10,90
Vom Rinderrücken des Allgäuer Weiderindes Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit g'schmelzten Pfannenzwiebeln, fein-würziger Braten-Soße dazu Butter-Spätzle	25,90
Vom Oberschwäbischen Landschwein „Schwabentraum“ Medaillons vom Schweinefilet an cremiger Champignon-Rahm-Soße dazu Butter-Spätzle	20,90
Vom Oberschwäbischen Landschwein „Jäger Pfännle“ Schweinebraten und Fleischmaultasche mit Champignonrahmsauce und Speckwürfelchen dazu Rahm-Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln	16,90
Gebratene Krautkräpfen (vegan) auf gebratenen Zucchini mit cremiger Soße, Brot-Streusel und Sellerie-Chips	17,90
Saure Kutteln vom Rind mit Bauernbrot	11,90
mit Bratkartoffeln	13,90
Saure Alb-Linsen von der Späths Alb-Linse II „Die Kleine“ aus Lauterach verfeinert mit unserem hausgemachten Bieressig dazu Butter-Spätzle, ein Saitenwürst'le(2,3) und einer Scheibe gerauchtem und gekochtem Bauchspeck (Wammerl)(2,3)	15,20
Schwäbische Käsespätzle (vegetarisch) mit Lautertaler Käse vom Altschulzenhof in Münzdorf garniert mit g'schmelzten Pfannen-Zwiebeln	15,40
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.