

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
kleine Portion	23,90
Vom Oberschwäbischen Landschwein „Schwabentraum“ Medaillons vom Schweinefilet an cremiger Champignon-Rahm-Soße dazu Butter-Spätzle	21,90
kleine Portion	19,90
Vom Oberschwäbischen Landschwein „Jäger Pfännle“ Schweinebraten und Fleischmaultasche mit Champignonrahmsauce und Speckwürfelchen dazu Rahm-Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln	17,90
Gebratenes Zanderfilet an einem Tomaten-Paprika-Sugo mit Zwiebeln und Knoblauch, dazu hausgemachte Kräuternudeln	22,90
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
kleine Portion	13,20
Sizilianische Caponata (vegan) Geröstete Auberginen, Zucchini, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Mandeln und Knoblauch, dazu Rosmarinkartoffeln	15,90
Schwäbische Käsespätzle (vegetarisch) mit Lautertaler Käse vom Altschulzenhof in Münzdorf garniert mit g'schmelzten Pfannen-Zwiebeln	15,40
kleine Portion	13,40
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 2,00 € zu berechnen.