

Alle  
Gerichte  
auch zum  
Abholen.

## Unsere köstlichen Tagesessen und Tellerschnitzel für die kw 39

### „Tellerschnitzel“

von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr

Paniertes Schnitzel aus dem Rücken des Oberschwäbischen Landschweines  
dazu Pommes frites, 1 x Ketchup od. 1 x Mayo 9,00

mit Spätzle und Soße 10,50

mit nur einem Salat vom Büffet 10,00

mit Pommes frites, 1 x Ketchup od. 1 x Mayo und einem Salat vom Büffet 11,00

mit Spätzle, Soße und einem Salat vom Büffet 12,50

Umbestellung auf Käsespätzle (oh. Soße) Aufpreis 2,50

Umbestellung auf Bratkartoffeln (oh. Soße), Rahm- oder Champi-Soße Aufpreis 2,20

Zusätzlich Bratensoße Aufpreis 1,50

Zusätzlich Ketchup, Mayo Aufpreis 0,40

\*\*\*\*\*

### Unsere Tagesessen

von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr

Jedes Tagesessen 9,00

\*

Mit Salat vom Büffet 11,00

### Montag, den 26. September 2022

Vom Oberschwäbischen Landschwein

#### „Paprika-Rahmschnitzel“

vom Schweinerücken dazu Pommes Frites

### Dienstag, den 27. September 2022

Vom Oberschwäbischen Landschwein

#### „Schlachtplatte“

Blut- und Leberwürste, Kesselfleisch (Bauch)  
mit mildem Sauerkraut und Mehlknöpfle

### Mittwoch, den 28. September 2022

Vom Allgäuer Weidekalb und vom Oberschwäbischen Landschwein

#### 1 Paar „Nagede Bratwürste“

an feiner Bratensoße, dazu Kartoffelsalat

### Donnerstag, den 29. September 2022

Hackfleisch vom Oberschwäbischen Landschwein und vom Allgäuer Weiderind

#### „Krautwickel“

an einer feinen Sauce dazu Kartoffelpüree

### Freitag, den 30. September 2022

Vom Oberschwäbischen Landschwein und vom Allgäuer Weiderind

#### „Bauern-Gratin“

Rind- und Schweinefleisch, Paprika, Zwiebeln, geschichtet mit Kartoffeln  
überbacken mit Allgäuer Emmentaler

Mmmmm...  
...lecker!



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

>> Solange Vorrat reicht! Sehr gerne können Sie auch Vorbestellen <<

**Schlemmen Sie von unseren leckeren Wurstsalat-Variationen**

**am Donnerstag, den 06. Oktober 2022**

**ab 18.°° Uhr bis 21.°° Uhr.**

# **Wurstsalat-Büffet**

**Unsere Wurstsalat-Variationen lassen keine Wünsche übrig.**

**Die Wahl haben Sie von**

**Schwäbischer Wurstsalat**

**Schweizer Wurstsalat**

**Wurstsalat**

**Ochsenmaulsalat**

**Saurer Käsesalat vom Allgäuer Emmentaler**

**Saurer Weißer Schwartenmagen**

**Bauernbrot**

**Bratkartoffeln**

**Zum Preis von 15,90 € je Person.**

**Dazu empfehlen wir ein frisches Berg Bier vom Faß.**

**Wir haben ständig 5 Sorten am Anstich.**

**Unser Weinkeller ist stets gefüllt mit köstlichen Weinen  
aus Württemberg und Baden.**

**Unsere Hausgemachten Limonaden erfrischen unsere Gäste  
welche keinen Alkohol möchten.**

**Wir freuen uns auf Sie**

**Ihre Ochsen-Wirtsleut**

**Kirsten Glaser & Hans-Peter Huber**

**mit unserem Küchenmeister Christoph Herold  
sowie das gesamte Ochsen-Team**

**Wir bitten Sie vorab zu Reservieren.**

**Reservierungen von 2 -3 Personen erlauben wir uns mit weiteren Gästen  
an eine Tafel zu platzieren. Wir bitten um Ihr Verständnis. Dankeschön.**

## 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 gebackenem Ofenkürbis mit cremiger Soße, Brot-Streusel und Kürbischips	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 Saitenwurst'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.