






Ochsawirts Leibgerichte

Ebbes Kloines

Saisonaler Suppenkasper	6,50
Rote-Bete-Hummus 	9,50
Kräuterschmand ^G / Granatapfelkerne / Kürbiskernöl / Kürbisfalafel ^F	
Schafskäse 	12,50
Panierter Schafskäse ^{A, C, G} / Ajvar / Peperoni / Oliven ¹¹ / Salatgarnitur ^J	
Karamellierter Ziegenkäse ^G 	12,50
Knackige Salate der Saison mit Hausdressing ^J / Granatapfelkerne / Walnüsse	




Fir de große Hongr

Großer Salatteller	
Knackige Salate der Saison mit Hausdressing ^J / Kartoffelsalat ^J / Gurkensalat / Karotte-Kokos-Curry-Salat ^G	
Pur 	12,50
mit paniertem Schafskäse ^{A, C, G} 	18,50
mit karamellisiertem Ziegenkäse ^G 	18,50
Käsespätzle  	14,50
Spätzle ^{A, C} / Bergkäse ^G / Schmelz- & Röstzwiebeln ^A	
Hausgerollte schwäbische Maultaschen 	16,50
Zwei Maultaschen ^{A, C} / Schmelz- & Röstzwiebeln ^A / Bratensöble / Kartoffelsalat ^J	
Kürbisfalafel ^F 	18,50
Rote Bete Humus / Kürbiskernöl / Kräuterschmand ^G / Granatapfelkerne	
Großes hausgemachtes paniertes Tellerschnitzel ^{A, C}	22,50
aus der Schweineoberschale mit Pommes / Ketchup ^I oder mit Beilagensalat ^{G, J}	
Cordon Bleu Ochsastyle (nix für den hohlen Zahn) ^{A, C}	26,50
Schweineoberschale / Schwarzwälder Schinken ^{1,3} / Bergkäse ^G / Preiselbeeren mit Pommes oder mit Beilagensalat ^{G, J}	
Rostbraten (ca. 200 g) 	32,50
Rinderrücken / Schmelz- & Röstzwiebeln ^A / Bratensöble mit Butterspätzle ^{C, G}	



Ochsawirts favourite dishes

Starters

Seasonal soup	6,50
Red beet Humus 	9,50
Herb crème ^G / Pomegranate seeds / Pumpkin seed oil / Pumpkin falafel ^F	
Sheep's cheese 	12,50
Breaded sheep's cheese ^{A, C, G} / Ajvar / Chilli peppers / Olives ¹¹ / Salad garnish ^J	
Caramelised goat's cheese ^G 	12,50
Crispy seasonal salads with house dressing ^J / Pomegranate seeds / Walnuts	

Main dishes

Large salad plate	
Crispy seasonal salads with house dressing ^J / Potato salad ^J / Cucumber salad / Carrot-coconut-curry salad ^G	
Pure 	12,50
with breaded sheep's cheese ^{A, C, G} 	18,50
Caramelised goat's cheese ^G 	18,50
Cheese spaetzle (Swabian Mac and Cheese)  	14,50
Spaetzle ^{A, C} / mountain cheese ^G / Melted & fried onions ^A	
Home-rolled Swabian ravioli 	16,50
Two Swabian ravioli ^{A, C} / Melted & fried onions ^A / Gravy / Potato salad ^J	
Pumpkin falafel ^F 	18,50
Red beet humus / Pumpkin seed oil / Herb crème ^G / Pomegranate seeds	
Large homemade breaded schnitzel ^{A, C}	22,50
made from pork escalope	
with fries / ketchup ^I	
<u>or</u> with side salad ^{G, J}	
Cordon Bleu Ochsastyle (nothing for the hollow tooth) ^{A, C}	26,50
Pork escalope / Black Forest ham ^{1, 3} / Mountain cheese ^G / Cranberries	
with fries	
<u>or</u> with side salad ^{G, J}	
Roasted beef (approx. 200 g) 	32,50
Beef sirloin / Melted & fried onions / Gravy	
with buttered spaetzle ^{C, G}	

Further information on allergens and additives can be found on the last page.

All prices are in Euro including VAT and service charges.

Card payments: EC card from € 50 consumption value / credit card from € 100 consumption value