

HERZLICH WILLKOMMEN

im Hotel Gasthof zum Ochsen

Mit großer Herzlichkeit heißen wir Sie im Gasthof zum Ochsen willkommen!

Seit 1630 ist „der Ochsen“ fester Bestandteil der Altstadt Ehingens. Der ehemalige Bauernhof mit Gasthof entwickelte sich über die Jahre zu einer Speise- und Gastwirtschaft, zum Brauereiausschank der Dorfbrauerei ‚Berg‘ und schließlich zum heutigen Hotel mit Restaurant.

Diese lange Tradition erfüllt uns mit Stolz und Freude, Sie auch heute als unsere Gäste begrüßen zu dürfen.

Wir wünschen Ihnen einen genussreichen Aufenthalt, bei frisch gezapften Bieren und feinen Gerichten aus unserer regionalen, saisonalen Ochsenküche.

Allergene

Sollten Sie auf ein oder mehrere Stoffe allergisch reagieren, sprechen Sie uns bitte vor der Bestellung an.

GUTES AUF DEN TISCH

Auf den Tischen finden Sie bei uns traditionelle schwäbische Gerichte, Klassiker, die manchmal fast in Vergessenheit geraten sind, ergänzt durch moderne saisonale Gerichte, mit wunderbaren Produkten, die die jeweilige Saison gerade hergibt. Ergänzt durch frisch gezapfte Berg-Biere, hausgemachte Limonaden und vielem mehr.

Wann immer es uns möglich ist, arbeiten wir mit regionalen Erzeugern und Produzenten zusammen. Wir sind davon überzeugt, dass nur Gutes auf den Tisch gehört und nehmen eines in den Fokus: Das gemeinsame Miteinander mit Produzenten vor Ort und aus der nahen Umgebung, um die Wertschöpfung in der Region zu halten.

UNSERE REGIONAL-LIEFERANTEN

Salate, Gemüse & Kräuter	Marktfrisch bei Philipp, Ersingen
Wildkräuter und Wildkräutersalate	Gärtnerei Schänzle, Obermarchtal
Äpfel, Birnen & Zwetschgen	Obstbau Anton Mulder, Oberteuringen
Erdbeeren, Spargel	Erdbeerhof Mall, Schwörzkirch
Champignons und andere Pilze	Ehestetter Champignonzucht, Familie Geiselhart, Ehestetten
Kartoffeln	Kartoffelhof Steinhauser, Dettingen a.d.Iller
Alb-Linsen	Lauteracher Feld-Früchte, Familie Mammel
Milch & Joghurt	Hofmolkerei Schmid, Bremelau
Käse	Milchwerke Schwaben Ulm/Neu-Ulm
Eiskrem	Lautertal-Eis, Familie Bachmann, Indelhausen
Honig	Peter Vaillant, Ehingen
Mehle	Getreidemühle Luz, Buttenhausen
Wild	Jäger Huchler, Jagdrevier Frankenhofen
Ziegenkäse	Bioland-Ziegenhof Ensmad, Langenenslingen
Eier	Familie Jäger, Oberstadion
Rind, Schwein, Schinken, Wurstwaren	Buchmann GmbH, Ravensburg/Grünkraut
Lamm	Schäferei Stotz, Münsingen
Backwaren und Konditorwaren	Bucks Höfles Beck, Familie Heckenberger, Ehingen
Biere	Berg Brauerei Ulrich Zimmermann, Ehingen-Berg
Säfte	Familie Burkhardt, Laichingen
Weine und Spirituosen	Weinzentrale Eberle, Familie Müller, Laupheim
Brände, Spirituosen	Luther's Hills Distillery, Florian Laitenberger, Ennahofen

DRINKS

Unsere Hommage an unseren Heimatfluss

„Donauwasser“

Zitronenlimonade, Grapefruitsaft, Zitronensaft,
Blue Curacao-Sirup, Eiswürfel

ohne Alkohol 6,90
mit 4 cl Wodka 10,90

Lillet Berry

Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry,
Eiswürfel, Himbeeren

0,2 l 7,90

Limoncello-Spritz

Sekt Hausmarke, Hausgemachter Schwäbischer Limoncello,
Soda, Eiswürfel, Zitronenscheibe

0,2 l 6,90

Weizen-Cocktail „Pinky“

Berg Hefeweizen, Zitronenlimonade,
Pink Grapefruit-Sirup, Eiswürfel

0,3 l 5,90

Aperol Spritz

Sekt Hausmarke, Aperol,
Soda, Eiswürfel, Orangenscheibe

0,2 l 6,90

Hugo

Sekt Hausmarke, Holunderblütensirup
Soda, Eiswürfel, Minze

0,2 l 6,50

APERITIF

Glas Sekt Hausmarke -trocken-	0,1	4,80
wahlweise mit einem Sirup		
Holunderblüten Himbeere	0,1 l	5,60
Kir Royal Sekt Hausmarke -trocken- mit Creme de Cassis	0,1 l	5,80
Kir Weißwein trocken mit Creme de Cassis	0,1 l	5,70
Campari Bitter 5 cl mit Soda oder Orangensaft		6,50
Ricard 5 cl mit Eiswasser		6,50
Martini Bianco 5 cl mit Eiswürfel und Zitronenscheibe		5,50

FRISCH VOM FASS

Hopfengestopft und naturtrüb

Berg Jubel Bier 5,3 % Bioland	0,5 l	4,80	0,3 l	3,80	0,1 l	2,00
Berg Original Hell 5,0 %	0,5 l	4,50	0,3 l	3,50	0,1 l	2,00
Berg Pils 5,0 %	0,5 l	4,80	0,3 l	3,80	0,1 l	2,00
Berg Ulrichsbier 5,3 %	0,5 l	4,80	0,3 l	3,80	0,1 l	2,00
Berg Hefeweizen 5,1 %	0,5 l	4,70	0,3 l	3,70	0,1 l	2,00

ProBier Trio

je 0,1 l Berg Pils, Berg Ulrichs Bier, Berg Helles Hefeweizen 6,00

Berg Radler süß o. sauer	0,5 l	4,30	0,3 l	3,30
Berg Weizen-Radler süß o. sauer	0,5 l	4,50	0,3 l	3,50
Berg Cola-Bier (1)	0,5 l	4,70	0,3 l	3,70
Berg Cola-Weizen (1)	0,5 l	4,70	0,3 l	3,70

VOM ODER IM FLÄSCHLE

Berg Schäfleshimmel 5,6 % Bioland im Bügel-Fläschle	0,33 l	4,20
Berg Ulrichs Bier 5,3% im Bügel-Fläschle	0,33 l	4,10
Cyriakus alkoholfrei , im Bügel-Fläschle	0,33 l	4,10
Maria-Anna Radler alkoholfrei , im Bügel-Fläschle	0,33 l	4,00
Berg Kristallweizen 5,1%	0,5 l	4,50
Berg Drei-Korn Dunkles Hefeweizen 5,1% Bioland	0,5 l	4,60
Berg Alkoholfreies Hefeweizen	0,5 l	4,50

WEINE

WEISS

Verrenberger Lindelberg „Fürstenfass“ Riesling 2021	0,1 l	3,20
Weinkellerei Hohenlohe Bretzfeld, Württemberg, QbA, trocken	0,2 l	5,30
Ihringer Fohrenberg Grauburgunder, Demeter	0,1 l	4,40
Weingut Pix, Ihringen, Kaiserstuhl/Baden, Gutswein, trocken	0,2 l	7,60
Aufricht Müller-Thurgau 2021	0,1 l	4,80
Weingut Aufricht, Meersburg/Stetten, Baden, trocken	0,2 l	8,50

ROSE

Aufricht, Seegucker, Rotling 2022	0,1 l	4,90
Weingut Aufricht, Meersburg/Stetten, Baden, trocken	0,2 l	9,00
Hagnauer Sonnenufer, Spätburgunder Weissherbst 2022	0,1 l	3,90
Winzerverein Hagnau, Baden, trocken	0,2 l	6,70

ROT

Verrenberger Lindelberg „Fürstenfass“ Trollinger 2021	0,1 l	3,20
Weinkellerei Hohenlohe Bretzfeld, Württemberg, QbA, trocken	0,2 l	5,30
Haberschlachter Heuchelberg „Trollinger & Lemberger“ 2020	0,1 l	2,70
Schwabenkeller, Württemberg, QbA, trocken	0,2 l	4,60
Lemberger „Schiefer“ 2021	0,1 l	2,90
Fellbacher Weingärtner, Württemberg QbA, trocken	0,2 l	5,40
Lauffener Katzenbeisser Schwarzriesling 2021	0,1 l	2,90
WG Lauffen, Württemberg QbA, trocken	0,2 l	5,40
Aufricht „Speisemeister“ rot, Cuvée Noir 2020	0,1 l	4,80
Weingut Aufricht, Meersburg/Stetten, Baden, trocken	0,2 l	8,80

ERFRISCHENDES alkoholfrei

Holunder Limonade/Spritzer	0,4 l	4,30
Himbeer Limonade/Spritzer	0,4 l	4,90
Ingwer-Zitrone Limonade/ Spritzer	0,4 l	4,90
Eico Tafelwasser	0,3 l	2,80
Teinacher Medium (wenig Kohlensäure)	0,25 l 3,30/0,75 l	6,50
Teinacher Gourmet Still (keine Kohlensäure)	0,25 l 3,30/0,75 l	6,50
Burkhardt Bio-Apfelsaft-Schorle vom Streuobst von der Schwäbischen Alb	0,3 l	3,60
Burkhardt Orangensaft-Schorle	0,3 l	3,60
Burkhardt Johannisbeer-Schorle	0,3 l	3,80
Burkhardt Maracuja-Schorle	0,3 l	3,80
Frucade Cola (1,3)	0,3 l	3,30
Coca Cola light (3)	0,33 l	4,10
Frucade Orangenspudel (3)	0,3 l	3,30
Frucade Cola-Mix (1,3)	0,3 l	3,30
Frucade Zitronenspudel	0,3 l	2,80
Schweppes Tonic Water (2)	0,2 l	3,90
Burkhardt Orangensaft	0,3 l	4,60
Burkhardt Naturtrüber Apfelsaft	0,3 l	4,60
Burkhardt Johannisbeer-Nektar	0,3 l	4,80
Burkhardt Maracuja-Nektar	0,3 l	4,80

SUPPE

Ochsenwirt's Hochzeitssuppe

Brät- und gebackenem Grieß-Klößchen, Leberspätzle und Flädle
mit Backerbsen und Schnittlauch

6,90

SALATE

Kleiner bunter Salatteller von unserem Buffet

5,90

Großer bunter Salatteller von unserem Buffet

dazu Baguette

10,90

mit gebackenen Hähnchenbruststreifen

dazu Baguette

16,90

VEGETARISCH & VEGAN

Linsenbolognese (vegan)

Alblinsen und Wurzelgemüse an fruchtiger Tomatensoße,
mit hausgemachter Tagliatelle

15,90

Käsespätzle

mit Allgäuer Emmentaler und Allgäuer Bergkäse
garniert mit g'schmelzten Pfannen-Zwiebeln

15,40

kleine Portion

13,40

FISCH

Zanderfilet

an Zitronen-Kräutersoße, dazu Brokkoli und Mandelreis

23,40

HAUSGEMACHTE BURGER

Schwabenburger

Hausgemachtes Laugenbrioche-Bun, zarte Roastbeef-Streifen, frittiertes Kässpätzlespatty, g'schmelzten Zwiebeln, Salat, Tomate und Burgersoße, dazu Pommes

18,50

Wildburger

Hausgemachtes schwarzes Burgerbun, Wildschweinpatty mit Fleisch aus heimischem Jagdrevier, Speck-Zwetschgenmarmelade, Salat und Kartoffelwedges

16,90

EM – Burger

Hausgemachtes Sesambun, Burgerpatty Cevapcici Art, mit Ajvar, Salat, Zwiebeln und gegrillte Paprika, dazu Kartoffelwedges

16,20

OCHSEN-KLASSIKER

Vom Rinderrücken, Qualitätsrindfleisch Baden-Württemberg

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

mit g'schmelzten Pfannenzwiebeln, fein-würziger Braten-Soße
dazu Butter-Spätzle

25,90

kleine Portion

23,90

Vom Rücken des Oberschwäbischen Landschwein

Schnitzel „Wiener Art“

dazu Pommes frites

16,90

kleine Portion

14,90

Vom Oberschwäbischen Landschwein

„Schwabentraum“ Medaillons vom Schweinefilet

an cremiger Champignon-Rahm-Soße

dazu Butter-Spätzle

21,90

kleine Portion

19,90

SCHWÄBISCHES

Saure Kutteln vom Rind

mit Bauernbrot

11,90

mit Bratkartoffeln

13,90

Hausgemachte gebratene Maultaschen

mit einer Speck-Zwiebelschmelze, dazu Kartoffelsalat

14,90

Gebratene Bratwürste

ohne Darm, 1 Paar, mit Kartoffelsalat und Braten-Soße

12,90

Saure Alb-Linsen

verfeinert mit unserem hausgemachten Bieressig

dazu Butter-Spätzle, ein Saitenwurst'le

und einer Scheibe gerauchtem und gekochtem Bauchspeck (Wammerl)

15,20

kleine Portion

13,20

VESPER

Schwäbischer Wurstsalat

mit Schinkenwurst(2,3), Schwarzwurst(2,3), Essiggurken und Zwiebeln

mit Bauernbrot

10,90

kleine Portion

8,90

mit Bratkartoffeln

11,90

kleine Portion

9,90

Schweizer Wurstsalat

Schinkenwurst(2,3), Emmentaler und Zwiebel

mit Bauernbrot

10,90

kleine Portion

8,90

mit Bratkartoffeln

11,90

kleine Portion

9,90

DESSERT

Frische Erdbeeren vom Erdbeerhof Mall, Schwörzkirch		
mit Schlagsahne		6,50
mit Vanilleeis und Schlagsahne		8,40
1 Kugel Espresso-Eiskrem vom Bauernhof		
mit Espresso-Likör aufgegossen		4,70
Gebackene Apfelküchle		
in Zimt und Zucker gewendet		
dazu 1 Kugel Vanille-Eiskrem vom Bauernhof und Schlagsahne		7,80
„Heiße Waldliebe“		
3 Kugeln Vanille-Eiskrem vom Bauernhof		
mit heißen Waldbeeren und Schlagsahne		8,20
Gemischtes Eis vom Bauernhof (3 Kugeln)	ohne Schlagsahne	5,70
	mit Schlagsahne	6,90
1 Kugel Eiskrem vom Bauernhof nach Wahl		1,90

SPIRITUOSEN Feines aus dem Ländle

Spirituosen und Brände der Luther's Hills Distillery

Am Rande der Schwäbischen Alb liegen auf 750 m Höhe die Lutherischen Berge. Fernab der Großstadt, umgeben von Wald, gedeihen Früchte und Getreide in aller Ruhe, ungestört bis zur vollendeten Reife. Diese Rohstoffe verwendet Florian Laitenberger, der das Brennen als Familientradition weiterführt, für seine Spirituosen. Hochwertige Rohstoffe und absolute Sorgfalt im Handwerk ergeben höchste Qualität, die man schmeckt.

Luther's Hills Apfel Antique	2 cl	3,80
Luther's Hills Williams	2 cl	3,70
Luther's Hills Himbeerlikör	2 cl	4,50
Bodensee Obstler, Kressbronn 38 %	2 cl	2,90
Zwiefaltendorfer Bierbrand 40 %	2 cl	3,20
Zwiefaltendorfer Alb-Wacholder-Schnäpsle 38 %	2 cl	3,00
Zwiefaltendorfer Kräuter-Schnäpsle 40 %	2 cl	3,00
Zwiefaltendorfer Kirschwasser 40 %	2 cl	3,20
Zwiefaltendorfer Zwetschgenwasser 40%	2 cl	3,00
Schwarzwälder Himbeergeist 42 % vom Schladerer	2 cl	3,50
Schwarzwälder Mirabellenbrand 42 % vom Schladerer	2 cl	3,70

BITTER INTERNATIONALE BRÄNDE LIQUER

Linie Aquavit	2 cl	3,20
Fernet Branca ⁽²⁾	2 cl	3,20
Ramazotti ⁽²⁾	2 cl	3,20
Jägermeister ⁽²⁾	2 cl	3,20
Frangelico Haselnuß-Liqueur 20 % ⁽²⁾	2 cl	2,70
Bacardi Rum	2 cl	3,50
Baileys Original Irish Cream ^{(1), (2)}	2 cl	3,80
Absolut Wodka Blue 40 %	2 cl	3,50
Monkey's 47 – Weltbester, köstlicher Schwarzwald Gin	2 cl	8,50
Gordon's London Dry Gin	2 cl	3,50

(1) Koffein (2) Farbstoffe

KAFFEE Darboven

Espresso (1)	3,00
Doppelter Espresso (1)	4,50
Tasse Kaffee (1)	3,00
Portion Kaffee (1)	5,00
Tasse Kaffee Hag entkoffeniert	3,00
Portion Kaffee Hag entkoffeniert	5,00
Espresso Machiatto (1)	3,60
Doppelter Espresso Macchiato (1)	5,20
Cappuccino (1)	3,60
Cappuccino mit Schlagsahne (1)	4,80
Milchkaffee (1)	4,50
Latte Machiatto (1)	4,50
Chococcino Halb Kaffee/Halb Schokolade (1)	4,60

HEISSE SCHOKOLADE & MILCH

Heiße Schokolade	3,90
Heiße Schokolade mit Schlagsahne	5,10
Heiße Milch mit heimischem Waldhonig	4,40
Milch heiß oder kalt	0,3 l 3,40

TEE Elles

Schwarztee „Darjeeling“	3,20
Schwarztee „Assam“	3,20
Grüntee Asia Superior Blatt	3,20
Rooibos Vanilla-Kräutertee aromatisiert	3,20
Früchte-Tee „Sommerbeeren“	3,10
Kräutertee	3,10
Kamillenblüten-Kräutertee	3,10
Pfefferminzblätter-Kräutertee	3,10

(1) Koffein

WIEDERSEHENS-FREUDE

Wir freuen uns sehr, dass Sie bei uns sind. Und umso mehr, wenn wir Sie bald wieder einmal begrüßen dürfen.

Bis zum nächsten Wiedersehen empfehlen wir:

Folgen Sie uns auf Instagram @ochsenehingen und bleiben Sie informiert zu allem, was es in und um den Ochsen Neues gibt.

