

Landgasthof zum Ochsen

Familie Geiselhart
89614 Öpfingen
www.ochsen-oepfingen.de

Lieber Gast,

wir freuen uns, dass wir Sie im Landgasthof Ochsen zu ein paar gemütlichen Stunden begrüßen dürfen.

Wir bieten Ihnen hier unsere reichhaltige Speisen-und Getränkekarte und würden uns freuen, wenn wir Sie damit zufrieden stellen könnten.

Es ist für uns selbstverständlich, dass wir auch auf Ihre Wünsche eingehen werden.

„Mit schwäbischer Gemütlichkeit stehen wir für Sie bereit“

Wir wünschen Ihnen „Guten Appetit“ und sagen „Prost“

Ihre Wirtsleut vom Ochsen !

Wenn Sie zufrieden waren,
empfehlen Sie uns doch bitte weiter,
auf schwäbisch, “des war einwandfrei und sauguat“

Warme Speisen

Warme Speisen servieren wir Ihnen an Werktagen von 17.00 bis 21.00,
an Sonn- und Feiertagen von 11.00 bis 14.00 und von 17.00 bis 20.00 Uhr

Suppen

Flädlessuppe	Euro 5,80
Leberspätzlessuppe	Euro 5,80
Maultaschensuppe	Euro 5,80

Vom Rind

Zwiebelrostbraten

mit Pommes und gemischtem Salat Euro 29,40

Boschasauerbraten

mit hausgemachten Knödeln und einem gemischten Salat Euro 23,80

Geschmortes Boschagulasch in einer Paprikaknoblauchsoße

mit Bratkartoffeln und einem gemischten Salat Euro 23,80

Ochsenplatte ab 2 Personen

Kleine Rostbrätle, panierte Schnitzelchen, Putensteaks, Maultaschen
und gegrillte Wienerle (2,3,7), dazu Gemüse, Spätzle, Pommes und Kroketten

Preis pro Person Euro 24,20

Erklärung der Fußnoten siehe letzte Seite

Vom Schwein

Schwabentöpfele

Gegrillte Schweinelendchen mit Käse überbacken auf
Butterspätzle , Gemüse und Rahmsoße **Euro 24,50**

Eine "**Fuhre Mist**" serviert im Holzschubkarren
Gegrilltes und paniertes Fleisch vom Rind,Schwein und Pute
dazu unser hausgemachtes Paprika Ajvar, Pommes und Salat **Euro 24,00**

Cordon bleu

mit Pommes und gemischtem Salat **Euro 22,50**

Schweinelendchen

in Pfefferrahmsoße mit Pommes und gemischtem Salat **Euro 24,50**

Schweineschnitzel paniert

mit Butterspätzle und einem gemischten Salat **Euro 20,00**

Kesselfleisch mit Sauerkraut und Bratkartoffeln **Euro 18,80**

Schlachtplatte mit hausgemachter Blut und Leberwurst, Kesselfleisch
dazu Sauerkraut und Bratkartoffeln **Euro 18,90**

Saure Nierle wie Oma Maja sie gern mochte

in fein-säuerlicher Trollingersoße dazu Bratkartoffeln und
ein gemischter Salat **Euro 20,00**

Schweinebraten mit Semmelknödel und Sauerkraut **Euro 20,00**

Vom Hühnerhof

Da wir unsere Hähnchen frisch zubereiten benötigen wir eine Zubereitungszeit von ca. 25-30 Min. Hähnchen sind nur als ganzes bestellbar

1/2 Hähnchen mit hausgemachtem Holzofenbrot	Euro 12,50
1/2 Hähnchen mit Pommes	Euro 16,00
1/2 Hähnchen mit Pommes und Salat	Euro 20,50

Putenschnitzel paniert mit Pommes und einem gemischten Salat	Euro 23,50
--	------------

Gegrilltes Putensteak mit Kräuterbutter, Kartoffelkroketten und Gemüse	Euro 24,50
--	------------

Vom Wild

Geschmorter Rehbraten mit Butterspätzle, Preiselbeeren und gemischtem Salat	Euro 25,80
--	------------

Zartes Ragout vom Reh und Hirschkalb dazu servieren wir hausgemachte Semmelknödel und ein gemischter Salat	Euro 25,80
--	------------

Geschmorter Hirschkalbsbraten mit feiner Champignonwildsoße dazu Butterspätzle und und ein gemischter Salat	Euro 26,00
--	------------

Gerichte aus unserer Schwäbischen Küche

Käsespätzle

mit geschmelzten Zwiebeln und gemischtem Salat Euro 16,50

Saure Linsen mit Spätzle,

Wienerle (2,3,7) und Rauchfleisch (2) Euro 17,50

Oma Maja's hausgemachte Maultaschen

mit geschmelzten Zwiebeln und Kartoffelsalat Euro 17,50

Oma Maja's geröstete Maultaschen mit Ei

dazu gemischter Salat Euro 17,50

Oma Maja's Maultaschen mit Käse

überbacken und gemischtem Salat Euro 17,50

Ochsenwirt's Lieblingsgericht

Oma Maja's hausgemachte Maultaschen auf Sauren Kutteln Euro 18,80

Allerlei Saures vom Schwein *

Herz, Zunge und Leber in einer säuerlichen Zwiebelsoße
dazu gibt's Bratkartoffeln und einen gemischten Salat Euro 20,00

Geröstete Leberspätzle

mit Ei und gemischtem Salat Euro 18,20

Krautkrapfa in der Fleischbrühe

mit geschmelzten Zwiebeln Euro 14,80

Grüne Krapfen in der Brühe

mit geschmelzten Zwiebeln Euro 14,80

Schwäbisches Leckerle

je 1 Krautkrapf, grüne Krapf und Maultasche
in der Brühe mit geschmelzten Zwiebeln Euro 14,80

Saure Kutteln mit Brot *

Euro 11,90

Saure Kutteln mit Bratkartoffeln *

Euro 15,30

Die mit * gekennzeichneten Gerichte gibt's auch zum mitnehmen in der Dose

Erklärung der Fußnoten siehe letzte Seite

Ochsenwirt`s hausgemachte Reh-Hirschbratwürstle

Erlegt wird unser Wild ausschließlich von unseren hauseigenen Jägern (Vater Hubert und Bruder Andreas) und ihren Jagdfreunden.

Unsere Rehbratwürstle werden aus reinem Muskelfleisch von Reh und Hirsch, frischen Zwiebeln, Champignon und Petersilie hergestellt.

Abgerundet wird diese feine Wurstmasse mit unserer hauseigenen, rustikalen Gewürzmischung.

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit.

4 Stück Rehbratwürstle (3,7)	Euro 13,80
6 Stück Rehbratwürstle (3,7)	Euro 16,80
8 Stück Rehbratwürstle (3,7)	Euro 19,80

Serviert wird diese heimische Wilddelikatesse mit geschmelzten Thymianzwiebeln, hausgemachtem Holzofenbrot und einem gemischten Salat

Für unseren kleinen Gäste

kochen wir natürlich besonders gerne.
Für kleine Buben und Mädchen empfehlen wir

Krümelmonster Paniertes Schnitzel mit Soße, Pommes	890 Cents
Wicki-Teller Putensteak mit Spätzle und Gemüse	980 cents
Schlawiner Hähnchen Nuggets mit Pommes	940 cents
Happy Fisch Gebackene, in Streifen geschnittene Zanderknusperfilets mit Kartoffelsalat	940 Cents
Öpfingen Spitzbuba (2,3,7) kleine Wienerle gebraten mit Pommes und Ketchup	850 Cents
Max und Moritz Pommes mit Ketchup	480 Cents
Schwabenschlumpf Spätzle mit Soße	530 Cents
Kleiner gemischter Kindersalat	400 Cents
Räuberteller Du bekommst einen Teller und darfst bei deinen Eltern rauben	000 Cents

Erklärung der Fußnoten siehe letzte Seite

**Diese Karte gilt nur für Kinder. Erwachsene können von den meisten
Gerichten kleinere Portionen bestellen.**

Ohne Vitamine geht es nicht !!!

Kleiner gemischter Salat	Euro 5,80
Salatplatte	Euro 12,50
Salatplatte mit Schinken und Ei (2,3,7)	Euro 14,80
Salatplatte mit Käse und Ei	Euro 14,50
Salatplatte mit gebackenen, in Streifen geschnittenen Zanderknusperfilets	Euro 17,60
Schwabenbeet	
Blattsalate mit gebratenen Putenstreifen, Ananas und Käsestreifen	Euro 17,20
Olympiasalat	
Blattsalate mit Gyrosfleisch, Fetakäse, Tomate, Paprika, Gurke und Zwiebel	Euro 17,00

Weder Fleisch noch Fisch

Grüne Krapfen in der Brühe mit Zwiebeln abgeschmelzt	Euro 14,80
Gemüseteller mit hausgemachten Kartoffelmaultäschle	Euro 18,80
Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln und gemischtem Salat	Euro 16,50
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und gemischtem Salat	Euro 16,50

Leut vergesst`s Veschpra it!

1 Portion Griebenschmalz *	Euro 7,00
Hausmacherplatte ^(2,3,7)	Euro 13,00
Rauchfleischplatte ⁽²⁾ Verschiedenes Hausgemachtes Rauchfleisch mit Butter und Brot	Euro 13,50
Bratenplatte mit Butter	Euro 13,00
Hausgemachtes Eisbein in Aspik *	Euro 12,00
Fleischkäse kalt ^(2,3,7)	Euro 9,80
Hausmacher Schwartenmagen rot und weiß ⁽²⁾ *	Euro 9,80
Käsebrot	Euro 8,50
Rauchfleischbrot ^(2,3)	Euro 9,40
Wurstbrot ^(2,3,7)	Euro 9,00

Bei allen unseren Vespers ist unser hausgemachtes Holzofenbrot im Preis enthalten.

Erklärung der Fußnoten siehe letzte Seite

Die mit * gekennzeichneten Gerichte gibt's auch für zu Hause zum mitnehmen (in Dosen)

In Essig und Öl angemacht`s

Unsere Wurstsalate werden alle aus Fleischwurst aus unserer eigenen Wurstküche zubereitet, sie besteht aus reinem Schweineschulterfleisch, Rindfleisch, Speck und frischen Zwiebeln, abgerundet wird die feine Wurstmasse mit feinen Gewürzen und Meersalz.

Saurer Käs

Limburger mit Zwiebeln, Essig und Öl Euro 11,80

Saurer Käs mit Bratkartoffeln Euro 14,80

Wurstsalat ^(2,3,7) Euro 12,50
mit Fleischwurst und Zwiebeln

Ochsen Wurstsalat ^(2,3,7) Euro 12,50
mit Fleischwurst, Schwarzwurst und Zwiebeln

Wurstsalat "Schweizer Art" ^(2,3,7) Euro 12,80
mit Fleischwurst, Käse und Zwiebeln

Wurstsalat "Zigeuner Art" ^(2,3,7) Euro 12,80
mit Fleischwurst, Gurke, Paprik, Schwarzwurst,
Zwiebeln und Pfefferoni

Wurstsalat "Laupheimer Art" ^(2,3,7) Euro 13,50
mit Fleischwurst, Schwarzwurst, Gurke, Paprika
Zwiebeln und Pfefferoni + Limburger

Schwäbischer Wurstsalat ^(2,3,7) Euro 12,80
mit rotem und weißem Schwartenmagen
Limburger und Zwiebeln

Bei allen unseren Vespern ist unser hausgemachtes Holzofenbrot im Preis enthalten.