

„Schön, dass Sie da sind“

im Landgasthof Ochsen in Öpfingen.

Unser Landgasthof vereint seit über 250 Jahren gelebte Familientradition mit einem tiefen Verständnis für echtes Handwerk und verantwortungsvolle Küche. Wir bereiten unsere Gerichte ausschließlich hausgemacht, mit regionalen sowie saisonalen Produkten zu. Bei der Auswahl unserer Lieferanten legen wir großen Wert auf eine vertrauensvolle Zusammenarbeit mit regionalen Partnern.

Um den Besuch gemütlich zu starten, empfehlen wir Ihnen einen unseren hausgemachten Aperitifs.

Aperitifempfehlung

Aperol Spritz

Prosecco/Aperol/Soda/Orange 6,90€

Sarti Spritz

Sarti/Prosecco/Soda/Limette 6,90€

Lillet Wild Berry

Lillet Blanc/schweppes Russian Wild Berry/Beeren 6,90€

Cassis Traum

Prosecco/Cassislikör/Johannisbeernektar 6,90€

Hugo

Prosecco/Holunderblütensirup/Soda/Minze 6,90€

Limoncello Spritz

Prosecco/Limoncello/Soda/Zitrone/Minze 6,90€

Alkoholfrei

Aperitivo Arancia Orange

Aperitivo Arancia 0,0%/Tonic Water/Orange/Rosmarin 6,90€

Virgin Mojito

Virgin Mojito 0,0%/Limette/Minze 6,90€

Wenn sie fragen zu Allergenen oder Inhaltsstoffen haben, wenden Sie sich gerne an unser Fachpersonal.

Vorspeisen

Suppen

Flädlesuppe	5,80€
Leberspätzlesuppe	5,80€
Maultaschensuppe	5,80€
Schwäbische Festagssuppe	6,40€

Salzige Kleinigkeiten vorneweg

Griebenschmalz/Hausgemachtes Holzofenbrot	6,50€
Luftgetrocknetes & Geräuchertes von Wild/Rind/Schwein Schinken-, & Salamivariation/Butter/Hausgemachtes Holzofenbrot	8,50€
Grüne Krapf Gemüsebrühe/geschmelzte Zwiebel	6,00€
Krautkrapf Fleischbrühe/geschmelzte Zwiebel	6,00€
Saure Kutteln/Hausgemachtes Holzofenbrot	7,00€
Wildmaultasche Preiselbeersoße/Kartoffelsalat/Thymianzwiebel	7,50€

Zum Start

Vom Wild

Unser Wild stammt ausschließlich aus heimischer Jagd und wird bei uns nach dem „Nose-to-Tail-Prinzip“ mit größter Sorgfalt & Wertschätzung ganzheitlich verarbeitet.

Geschmorter Rehbraten

Butterspätzle/Preiselbeeren/gemischter Salat **26,80€**

Zartes Ragout vom Reh und Hirschkalb

hausgemachte Semmelknödel/gemischter Salat **26,80€**

Geschmorter Hirschkalbsbraten

Champignonwildsoße/Butterspätzle/gemischter Salat **27,00€**

Hausgemachte Wildspezialitäten

Unsere Wildspezialitäten werden aus reinem Muskelfleisch von heimischem Wild frischen Kräutern, Zwiebeln & Champignons hergestellt. Abgerundet werden diese mit unserer hauseigenen Gewürzmischung.

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit.

5 Stück Wildbratwürstle **16,80€**

Wildmaultaschen **19,50€**

Wildfleischküchle **19,50€**

Wildes Dreierlei

Wildmaultasche/Wildfleischküchle/Wildbratwurst **20,50€**

Serviert werden diese heimischen Wildspezialitäten mit geschmelzten Thymianzwiebeln, Kartoffel-Gurkensalat und hausgemachtem Holzofenbrot.

Vom Schwein

Schwabentöpfele

Gegrillte Schweinelendchen/Rahmsoße/Gemüse/
Butterspätzle/Käse überbacken

25,50€

Eine „**Fuhre Mist**“ serviert im Holzschubkarren

Gegrilltes und paniertes Fleisch vom Rind, Schwein und Pute
Paprika Ajvar/Pommes/gemischter Salat

24,00€

Cordon Bleu

Pommes/gemischter Salat

22.50€

Schweinelendchen

Pfefferrahmsoße/Pommes/gemischter Salat

24,50€

Schweineschnitzel paniert

Butterspätzle/gemischter Salat

20,00€

Saure Nierle wie Oma Maja sie gern mochte

Säuerliche Trollingersoße/Bratkartoffeln/gemischter Salat

20,00€

Sommergenuss pur!!

Cevapcici-Bacon Grillspieß

dünn geschnittener Schweinerücken/gefüllt mit Cevapcici/
gerollt und umhüllt mit Bacon/danach in Scheiben geschnitten
und am Spieß gegrillt dazu

Bratkartoffeln/gemischter Salat

24,50€

Rind & Geflügel

Vom Rind

Zwiebelrostbraten

Pommes/gemischter Salat

31,00€

Boschasauerbraten

Hausgemachte Knödel/gemischter Salat

24,80€

Geschmortes Boschagulasch

Paprikasoße/Bratkartoffeln/gemischter Salat

24,80€

Vom Hühnerhof

Da wir unsere Hähnchen frisch zubereiten, benötigen wir eine Zubereitungszeit von ca. 25-30 Minuten. Hähnchen sind nur als **GANZES** bestellbar.

½ **Hähnchen**/hausgemachtes Holzofenbrot

12,50€

½ **Hähnchen**/Pommes

16,00€

½ **Hähnchen**/Pommes/Salat

20,50€

Putenschnitzel paniert

Pommes/gemischter Salat

23,50€

Gegrilltes Putensteak

Kräuterbutter/Gemüse/Kartoffelkroketten

24,50€

Ochsenplatte ab 2 Personen

Kleine Rostbrätle/panierte Schweineschnitzel/Putensteaks/

Maultaschen/gegrillte Wienerle_(2,3,7)/

Gemüse/Spätzle/Pommes/Kroketten

Preis pro Person

25,20€

Klassisch Schwäbisch

Käsespätzle Geschmelzte Zwiebel/gemischter Salat	16,50€
Saure Linsen Wienerle ^(2,3,7) /Rauchfleisch ⁽²⁾ /Spätzle	17,50€
Geröstete Leberspätzle Ei/gemischter Salat	18,20€
Krautkrapfa Fleischbrühe/geschmelzte Zwiebel	14,80€
Grüne Krapfen Gemüsebrühe/geschmelzte Zwiebel	14,80€
Schwäbisches Leckerle ^(2,3,7) Krautkrapf/grüne Krapf/Maultasche Fleischbrühe/geschmelzte Zwiebel	14,80€
Saure Kutteln mit Brot	11,90€
Saure Kutteln mit Bratkartoffeln	15,30€
Allerlei Saures vom Schwein Herz, Zunge & Leber/Zwiebelsoße/ Bratkartoffeln/gemischter Salat	20,00€
Oma Maja´s hausgemachte Maultaschen ^(2,37) Geschmelzte Zwiebel/Kartoffelsalat	17,50€
Oma Maja´s geröstete Maultaschen mit Ei ^(2,3,7) Gemischter Salat	17,50€
Oma Maja´s Maultaschen mit Käse ^(2,3,7) Überbacken/gemischter Salat	17,50€
Ochsenwirts Lieblingsgericht ^(2,3,7) Oma Maja´s Maultaschen/Saure Kutteln	18,80€

Erklärung der Fußnoten siehe letzte Seite

Kinder

Unsere Kinderkarte ist für unsere jüngsten Gäste zusammengestellt. **Erwachsene**, die nicht so viel Hunger haben, dürfen die meisten Gerichte gerne auch als **kleinere Portion** bestellen.

Krümelmonster

Paniertes Schweineschnitzel/Pommes **8,90€**

Wicki-Teller

Putensteak/Gemüse/Spätzle **9,80€**

Schlawiner

Hähnchen Nuggets/Pommes **9,40€**

Happy Fisch

Gebackene Zanderfilets/Kartoffelsalat **9,40€**

Öpfinger Spitzbuba^(2,3,7)

Kleine Wienerle gebraten/Pommes/Ketchup **8,50€**

Max und Moritz

Pommes/Ketchup **4,80€**

Schwabenschlumpf

Spätzle/Soße **5,30€**

Kleiner gemischter Kindersalat

4,00€

Räuberteller

**Du bekommst einen Teller und darfst
bei deinen Eltern rauben **0,00€****

Erklärung der Fußnoten siehe letzte Seite

Für unsere kleinen Gäste

Salate & Vegetarisch

Salate

Kleiner gemischter Salat	5,80€
Salatplatte	12,50€
Salatplatte/Schinken/Ei^(2,3,7)	14,80€
Salatplatte/gebackene Zanderfilets	17,60€
Schwabenbeet	
Blattsalate/Putenstreifen/Ananas/Käse	17,20€
Olympiasalat	
Blattsalate/Gyrosfleisch/Fetakäse/ Tomate/Paprika/Gurke/Zwiebel	17,00€

Vegetarisch

Grüne Krapfen	
Gemüsebrühe/geschmelzte Zwiebel	14,80€
Gemüseteller	
Gemüsevariation/Kartoffelmaultasche	18,80€
Käsespätzle	
Geschmelzte Zwiebel/gemischter Salat	16,50€
Gebackener Camembert	
Preiselbeeren/gemischter Salat	16,50€

Erklärung der Fußnoten siehe letzte Seite.

Vesper

Hausmacherplatte ^(2,3,7)	13,00€
Rauchfleischplatte ⁽²⁾ Hausgemachtes Rauchfleisch/Butter/Brot	13,50€
Saurer Käs/Limburger/Zwiebel/Essig/Öl	11,80€
Saurer Käs/Bratkartoffeln	14,80€

Wurstsalate

Unsere Wurstsalate werden alle aus unserer hausgemachten Fleischwurst zubereitet.

Wurstsalat ^(2,3,7) Fleischwurst/Zwiebel	12,50€
Ochsen Wurstsalat ^(2,3,7) Fleischwurst/Schwarzwurst/Zwiebel	12,50€
Wurstsalat „Schweizer Art“ ^(2,3,7) Fleischwurst/Käse Zwiebel	12,80€
Wurstsalat „Zigeuner Art“ ^(2,3,7) Fleischwurst/Gurke/Paprika/Schwarzwurst/ Zwiebel/Pfefferoni	12,80€
Wurstsalat „Laupheimer Art“ ^(2,3,7) Fleischwurst/Schwarzwurst/Gurke/Paprika/ Zwiebel/Pfefferoni/Limburger	13,50€
Schwäbischer Wurstalat ^(2,3,7) Roter & weißer Schwartenmagen/Zwiebel/Limburger	12,80€

Bei all unseren Vespern ist hausgemachtes Holzofenbrot im Preis enthalten.

Erklärung der Fußnote siehe letzte Seite

Alkoholfreie Getränke

	Menge	Euro	Menge	Euro
Fanta⁽¹⁾	0,2l	2,80	0,4l	3,90
Coca Cola^(1,9)	0,2l	2,80	0,4l	3,90
Coca Cola Zero^(1,9)	0,33l	3,80		
Spezi^(1,9)	0,2l	2,80	0,4l	3,90
Apfelsaftschorle	0,2l	2,90	0,4l	4,00
Orangensaftschorle	0,2l	2,90	0,4l	4,00
Maracujasaftschorle	0,2l	3,00	0,4l	4,10
Johannisbeersaftschorle	0,2l	3,00	0,4l	4,10
Eistee Pfirsich	0,5l	4,40		
Apfelsaft	0,2l	3,20		
Johannisbeernektar	0,2l	3,20		
Orangensaft	0,2l	3,20		
Maracujasaft	0,2l	3,20		
<u>Wasser</u>				
Tafelwasser	0,2l	2,50	0,4l	3,70
<u>Mineralwasser</u>				
Teinacher naturell	0,5l	4,50		
Teinacher medium	0,5l	4,50		

1=mit Farbstoff

2=mit Konservierungsstoff

3=mit Geschmacksverstärker

7=mit Phosphat

9=Koffeinhaltig

Ohne Alkohol

Biere

All unsere Flaschen- und Fassbiere sowie die alkoholfreien Varianten beziehen wir ausschließlich von unserem regionalen Partner, der Berg Brauerei aus Ehingen-Berg. Ein Haus, das für ehrlichen Genuss, gelebte Tradition und handwerkliche Braukunst steht.

Fassbier

Orginal Berg Bier/0,5l	4,20€
Orginal Berg Bier/0,3l	3,60€
Hefeweizen/0,5l	4,40€
Hefeweizen/0,3l	3,80€
Ulrichsbier/0,5l	4,40€
Ulrichsbier/0,3l	3,80€
Radler Bier/0,5l	4,20€
Radler Bier/0,3l	3,60€
Cola Weizen/0,5l	4,40€
Geisenhalbe/0,5l	5,50€

Flaschenbier

Maria Anna (Alkoholfreies Radler)/0,33l	3,80€
Cyriakus (Alkoholfreies Bier)/0,33l	3,80€
Alkoholfreies Hefeweizen/0,5l	4,40€
Kristallweizen/0,5l	4,40€
Bio Dreikornhefeweizen/0,5l	4,40€
Bräumeister Pils	3,90€

Weißweine im Ausschank 0,25l

Verrenberger Lindelberg „Fürstenfass“

Riesling/QbA//rassig/spritzig/trocken/

Frisch/feines Bukett/vollmundiges Aroma/

Württemberg Hohenloe

5,80€

Stettener Heuchelberg

Riesling/ObA//zart/dezentes Bukett/halbtrocken/

Jugendlich & frisch/pikante Säure/

Württemberg

5,80€

Hagnauer

Müller-Thurgau/QbA/lichteller Glanz/Leicht/halbtrocken/

Fruchtig/würzig/Zitrusaroma & Restsüße/ Dezente Restsüße/

Baden Bodensee

6,10€

Oberberger Baßgeige

Weißburgunder/QbA/Zitrusaroma/grüner Apfel/trocken/

Akazienhonig/fruchtig kräftiger Körper/langer Nachhall/

Baden Kaiserstuhl

6,10€

Silvaner

Weingut Anselmann/Edesheim/QbA/brilliantes Gelbgrün/mild/

Feinfruchtig/Zitrusaroma/harmonisch/kräftig/vollmundig/

Pfalz

6,10€

Grüner Vetliner

Weingut Peter Dolle/Strass/QW/würzig duftend/trocken/

Perfekt balanciert pfeffrig/vollmundig/

Österreich Kamptal

6,20€

Pinot Grigio „La Pergola“

Della provincia di Verona/IGT/frisch/spritzig/trocken/

Strohgelb/Mandelgeruch/voll & aromatisch/

Italien

6,20€

Aromatisch & Frisch

Rotweine im Ausschank 0,25l

Verrenberger Lindelberg „Fürstenfass“

Trollinger/QbA/trocken/

Feinrassiger, herzhaft kerniger Rotwein/

Zart duftendes Bukett/würzig frisches Aroma/

Württemberg Hohenloe

5,90€

Haberschlachter Heuchelberg

Trollinger mit Lemberger/QbA/halbtrocken/

Volles kräftiges Rotweincuvee/

Angenehm/rund/harmonisch/

Württemberg

5,80€

Lauffener Katzenbeißer

Schwarzriesling/QbA/halbtrocken/

Feingliedrig & fruchtbetont/zarte Fülle/

Harmonisch/angenehme Restsüße/

Württemberg

5,80€

Hagnauer

Spätburgunder/QbA/halbtrocken/

Leuchtendes Rubinrot/fruchtiges Beerenaroma/

Harmonische Säure/

Baden Bodensee

6,00€

Blauer Zweigelt

Weingut Peter Dolle/Strass/QW/trocken/

Saftiger Zweigelt/Ausbau im Holzfass/

Süffig/Fruchtbetont/

Österreich Kamptal

6,20€

Merlot „La Pergola“

Della provincia di Verona/IGT/Trocken/

Angenehm & warm der Nase/

Harmonisch/langer Nachgeschmack/

Italien

6,00€

Charakterstark & Reif

Rosewein & Schaumwein

Rose – Weißherbst 0,25l

Munzinger Attilafelsen

Spätburgunder/Weißherbst/QbA/kräftig/fruchtig/halbtrocken/
Glanzhelles Lachsrosa/verhaltene Süße/feine Säure/
Baden Kaiserstuhl

6,00€

Hagnauer

Spätburgunder/Weißherbst/QbA/leuchtendes Rose/trocken/
Pflaumen-, & Beerenduft/Herzhafte Burgunderart/
Baden

6,00€

Weinschorle

Rot oder weiß// süß oder sauer → 0,25l

4,50€

Sekt

Marke unseres Hauses

Ausgesuchter Deutscher Sekt/trocken 0,75l Flasche
Glas Sekt

22,00€

3,50€

Fruchtig & Prickelnd

Warme Getränke & Destillate

Kaffee

Tasse Kaffee	2,80€
Große Tasse Kaffee	4,50€
Tasse Milchkaffee	3,80€

Kaffeespezialitäten

Espresso	2,60€
Espresso doppelt	3,80€
Espresso Macchiato	3,30€
Cappuchino mit Milchschaum	3,60€
Latte Macchiato	3,90€

Tasse heiße Schokolade	3,50€
------------------------	-------

Glas Tee

Früchtetee/Kräutertee/Hagebuttentee/Schwarzer Tee/ Grüner Tee/ Kamilletee/Pfefferminztee	3,50€
---	-------

Glühwein	4,50€
----------	-------

Ebbes Geistvolles

Williamsbirne/Himbeer/Obstwasser/ Haselnuss/Marille/Pfirsich/Honig-Willi	3,50€
---	-------

Liköre/Kirschlikör/Eierlikör	3,50€
------------------------------	-------

Ramazotti, Malteser	3,50€
---------------------	-------

Asbach Cola/ Bacardi Cola	4,50€
---------------------------	-------

Zum Abschluss