

Schön, dass Sie bei uns sind!

Liebe Gäste,

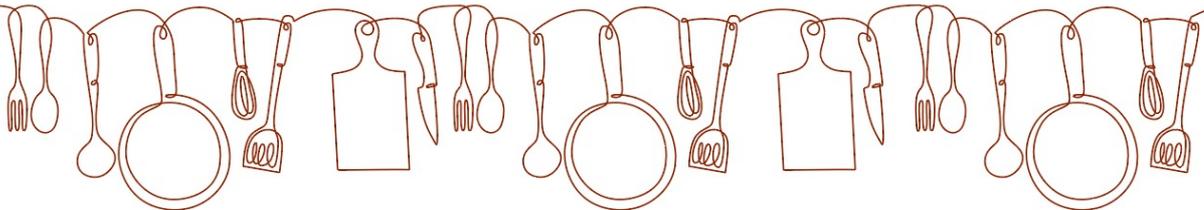
mit dem Sinnspruch „Der Mensch ist, was er isst!“ brachte schon der Philosoph Ludwig Feuerbach im vorletzten Jahrhundert zum Ausdruck, wie Essen und Nahrung die Menschen in ihrer Art zu leben beeinflussen.

Heutzutage ist die tägliche Art zu Leben geprägt von Termindruck, dauerhafter Verfügbarkeit und Präsenz. In unserem Wirtshaus zum Ochsen wollen wir Ihnen dabei helfen, fernab vom Alltag wieder das zu finden, was das Menschsein überhaupt ausmacht.

Lassen Sie sich von uns entführen! In eine Welt, in der Sie die Zeit anhalten, die Seele baumeln lassen, Freunde treffen, miteinander reden und lachen – einfach das Leben als Mensch in vollen Zügen genießen!

Herzlich willkommen in unserem Wirtshaus zum Ochsen!

PS: Wir freuen uns außerdem, Ihnen unsere aktuelle Speisekarte zu präsentieren. Auf eine gute Zeit hier im Ochsa und viel Vergnügen beim Lesen, Stöbern und Schmunzeln.



Willkommen im Ochsa!

Unsere Aperitifempfehlungen ...

Winter-Aperol ... Aperol mit Birnensaft auf Eiswürfel,
mit Soda und Prosecco aufgefüllt **6,90 €**

... oder vorab nen Gin-Fluencer gefällig?

Drive Gin ... Alkoholfreier Gin „Siegfried Wonderleaf“ auf Eiswürfel,
mit Orange und Tonic aufgefüllt **6,50 €**

Gin Tonic ... Nattheimer Jubiläums Dry-Gin „by Max Schlumberger“
auf Eiswürfel, mit Orange und Hopfentonic aufgefüllt **7,00 €**



Die Chefin verrät: Die Geschichte des Aperitif

Es heißt, dass die "Erfindung" des Aperitivo Ende des 18. Jahrhunderts in Italien erfolgte, als Antonio Benedetto Carpano den Wermut erfand, einen mit 30 Kräutern und Gewürzen versetzten Weißwein. Der klassische Spritz Aperitif wurde eigentlich bereits in der Antike erfunden. Damals, ungefähr im vierten Jahrhundert vor Christus, durfte nur der Gott Dionysius den Wein ohne Wasser trinken. Trunkenheit war nur Göttern erlaubt. Deshalb trank das gemeine Volk Wein mit Wasser, quasi der erste Longdrink.

Sodele was gibt's denn...

Ranza-Dehner

Salatteller (B,C,F,J)

Gemischter Salatteller mit Sprossen und Krüstchen

7,00 €

Ochsa-Carpacchio (B,F,C,J)

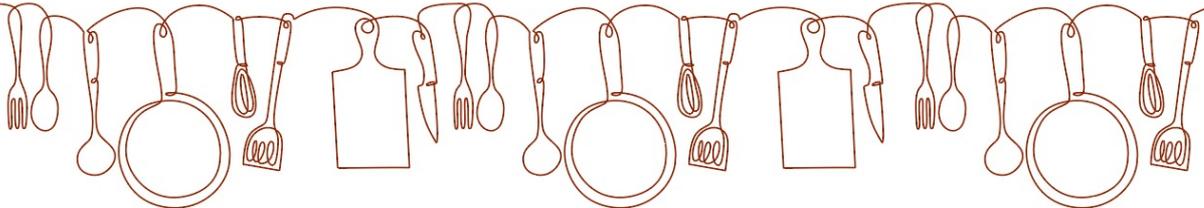
Hauchdünne Rindfleisch-Scheiben auf Dijon-Sauerrahm-Dip mit gepickeltem Gemüse, Teriyaki-Balsam und Salatgarnitur, dazu Hausbaguette

16,00 €



Wissenswertes vom Chef: Bratensoße

Für eine echte Bratensoße, wie es sie im Ochsa gibt, braucht es beste Zutaten und viel Zeit. Unsere Ochsa-Bratensoße besteht ausschließlich aus Rinderknochen, Wurzelgemüse, Rotwein und Gewürzen und wird in liebevoller und hingebungsvoller Arbeit von unserem Küchenteam in über 12 Stunden angebraten, einreduziert, abgeschmeckt und verfeinert. Echtes Handwerk eben!



Jetzt geht's aber los!

Ur-schwäbisches Lieblingsgericht

Unser Wirtshaus-Zwiebelrostbraten (B,F,C,H,Gw,J,2,3)

30,00 €

Steak vom Roastbeef mit zweierlei Zwiebeln, Maultasche und hausgemachten Spätzle

Nattheimer Gaumenfreude pur

Nattheimer Ochsa-Fetza (B,F,C,H,Gw,J,2,3)

27,00 €

Herzhaftes Rindergeschnetzeltes mit „NATTHEIMER“ Bierbrand flambiert,
in Pfefferrahmsöße mit Kartoffelkroketten

Knusprige Schweinerei

Farmer-Schnitzel (B,F,C,H,Gw,J,2,3,7)

19,00 €

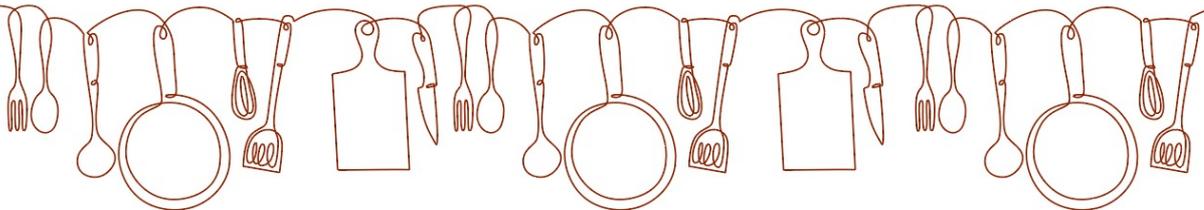
mit Cornflakes paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes frites

Voralpine Schweinerei

Gegrillte Schweinemedallions nach Allgäuer Art (B,F,C,H,Gw,J,2,3,7)

27,00 €

auf unseren rahmigen Käs'spätzle mit krosser Speckscheibe und Röstzwiebeln



So a Viehzeug aber au!

Nur die Harten...

Unser Rumpsteak für harte Männer (B,F,C,H,Gw,J,2,3)

39,00 €

Steak vom Roastbeef mit Edelschimmelkäse, Röstzwiebeln, Tomaten und Dijonsenf überbacken, dazu Pommes frites



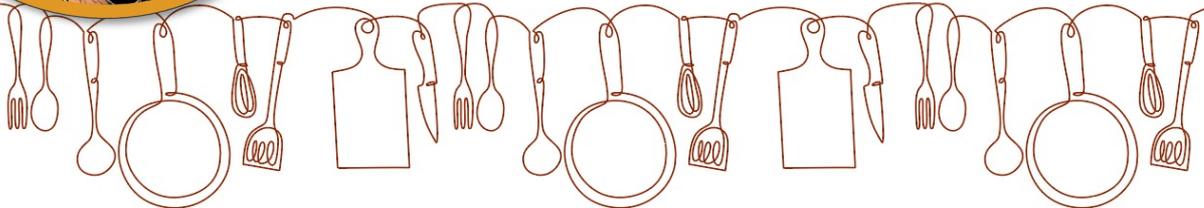
Wissenswertes vom Chef: Rumpsteak für Harte Männer

Unser beliebtes Rumpsteak für harte Männer hat Tradition.

Schon im elterlichen Betrieb in Unterkochen gab es dieses Steak als Highlight Mitte der Siebziger Jahre auf der Speisekarte.

Als Basis feinstes Rindersteak aus Südamerika, würziger Dijonsenf, Röstzwiebeln, mit Liebe gekochte Strauchtomaten und das alles bei starker Hitze überbacken mit würzigem Edelschimmelkäse.

Und so bereiten wir es immer noch ganz traditionell nach Omas Rezept zu.



Fleisch ist mein Gemüse!

Frisch von der Ostalb

Salatteller XXL (B,C,F,J)

Großer gemischter Salatteller, mit hauseigenem Dressing, Sprossen, Sourcream, Krüstchen und Hausbaguette

15,00 €

Salat für Fischliebhaber

Zander Salat (B,C,F,J)

Salatteller XXL, mit hauseigenem Dressing und im Bierteig gebackene Zanderstückchen

21,00 €

Für gesundheitsbewusste Schwaben

Schwoba Salat (B,C,F,J)

Salatteller XXL, mit hauseigenem Dressing und gerösteten Ochsa-Maultaschen

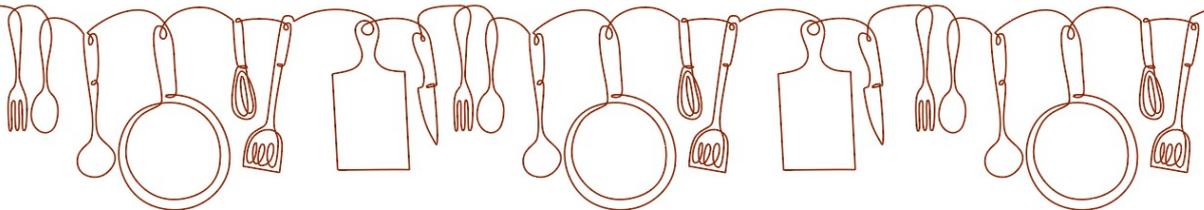
19,00 €

Steirisches Federvieh im Blattgewand

Backhendl Salat (B,C,F,J)

Salatteller XXL, mit hauseigenem Dressing und Hähnchenstücken in Cornflakes-Panade, mit Kürbiskernöl verfeinert

20,00 €



Jetzt hend mr da Salat!

Bergbauern Hüttenschmauß

Unsere rahmigen Käs'spätzle (B,C,H,Gw,J,D)

Hausgemachte Spätzle mit dreierlei Käse, Rahm und Röstzwiebeln

14,00 €

Fast wie in bella Italia

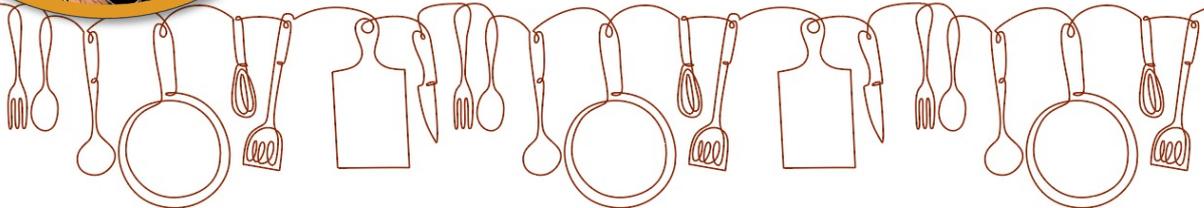
Unsere Kartoffelpizza (B,F,C,H,Gw,J,2,3)

Großes Kartoffelrösti mit mediterranem Schmorgemüse und Fetakäse gratiniert
ohne Fetakäse = VEGAN

18,00 €



Wissenswertes vom Chef: Kartoffelanbau in Deutschland?
Die Kartoffel hat ihren Ursprung in Lateinamerika. Der erste feldmäßige Kartoffelanbau in Deutschland wurde im Jahre 1647 von Bauern aus Pilgramsreuth durchgeführt. Hans Rogler, erhielt während des 30-jährigen Krieges die ersten Saatkartoffeln von einem holländischen Soldaten. Die erste Ernte betrug sagenhafte 500 Zentner Kartoffeln. Die Kirche jedoch war gegen die Kartoffel. Weil, die Erdfrucht stammt von Heiden und die Knollen wachsen im Dunkeln.



Wia, koi Floisch heit?

Vom Chef kreiert, von Fans für gut befunden

Das kultig-scharfe Wursterlebnis

Curry-Worscht 1557 (1,2,3,5,6,7)

12,00 €

Von der Oberländer (ohne Pelle), mit Kälbers scharfer Spezialsoße und Pommes frites

Curry-Worscht 1557 „doppio“ (1,2,3,5,6,7)

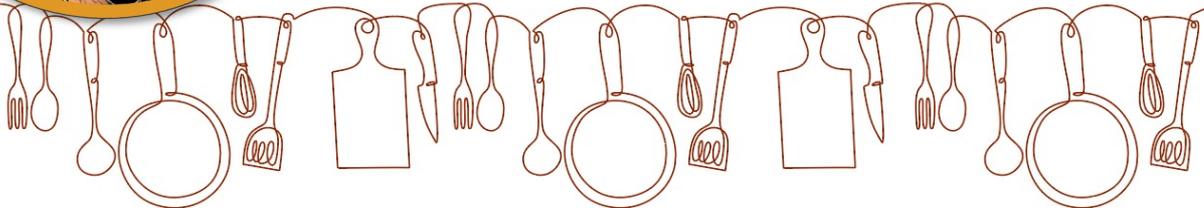
16,00 €

Doppelte Portion von der Oberländer (ohne Pelle), mit Kälbers scharfer Spezialsoße und Pommes frites



Wissenswertes vom Chef: Berlin oder Hamburg

Über den Ursprung des wohl bekanntesten deutschen Fastfoods streiten sich Experten und Fans noch heute. Fakt ist jedoch, dass die Currywurst seit über 75 Jahren nichts an Attraktivität eingebüßt hat. Vielmehr gibt es weltweit tausende von Variationen dieses deutschen Erfolgsgerichts. Bei uns im Ochs sogar mit einer eigens vom Chef kreierten und selbstgekochten Soße – mit Röstzwiebeln, Tomaten, Paprika und gaaanz viel Liebe zum Produkt!



Brenna duats quat!

Wie in Maulbronn – nur moderner

Curry-Dasch 1557 (F,C,H,Gw,J)

Original Ochsa-Maultaschen angebraten, dazu unsere legendäre Curry(Wurst)soße und Pommes frites

18,50 €

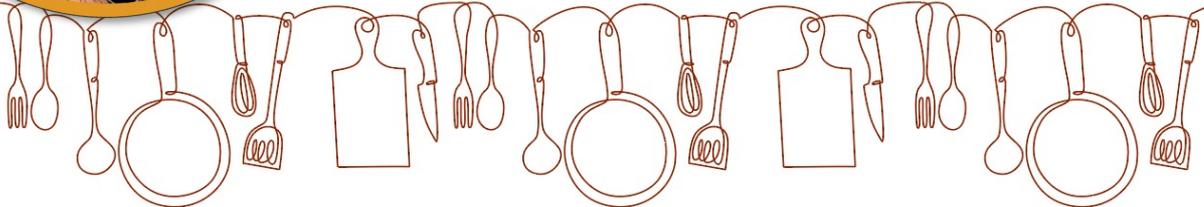
Schwobaseggli (F,C,H,Gw,J)

Original Ochsa-Maultaschen angebraten, auf rahmigen Kässpätzle, mit Speckscheibe und zweierlei Zwiebeln

19,00 €



Wissenswertes vom Chef: Maultasche = True-Crime Story
Einer Legende nach, hat die Maultasche ihren Ursprung im Zisterzienser-Kloster Maulbronn. Demnach versteckte der findige Laienmönch Jakob ein von einem Dieb zurückgelassenes Stück Fleisch in Nudelteig, um es während der Fastenzeit nicht verderben zu lassen. Die Maulbronner Nudeltaschen wurden später abgekürzt zu „Maultaschen“ und zu dem schwäbischen Nationalgericht schlechthin.



Des goht emm'r!

Extra Wünsche zu unseren Gerichten

Hausgemachte Spätzle (Gw,C) Ohne Wasser – nur aus Mehl, Eiern, Salz	6,00 €
Pommes frites oder Kartoffelkroketten (B,C,F,J) Aus deutschen Erdäpfeln hergestellt und perfekt, knusprig frittiert	5,00 €
Extra Portion Ochsa-Bratensoße (B,C,F,J) Unsere hausgemachte Braten-Jus, 100% aus natürlichen Zutaten und ohne Gluten	3,00 €
Upgrade auf unsere hausgemachten Spätzle	+ 3,00 €
Upgrade auf unsere rahmigen Käs'spätzle	+ 3,50 €



Wissenswertes vom Chef: Natur pur

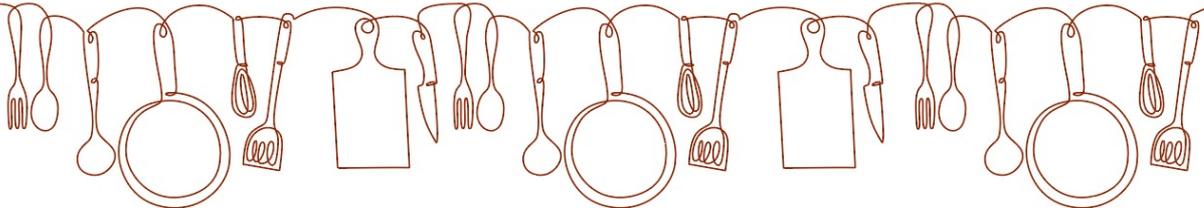
Hier im Ochsa verwenden wir für unsere Gerichte ausschließlich frische und regionale Zutaten. Auch unsere hausgemachten Spätzle werden ausschließlich aus Eiern und Mehl regionaler Erzeuger hergestellt. Trotzdem müssen auch wir an unserem Zeitmanagement arbeiten und stellen unsere Spätzle nicht „geschabt“, sondern auch von Hand aber mit Hilfe einer Spätzlepresse her.



Sonst no ebbes?

Der perfekte Abschluss

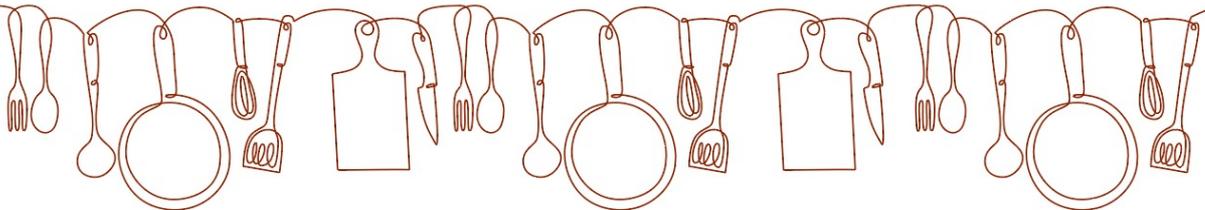
Chef Spezial (B,C,D,E,Gw,H)	4,50 €
Eine große Kugel Vanilleeiscreme mit Kürbiskernöl aus der Steiermark verfeinert	
Hallelujah Bavarese (B,C,D,E,Gw,H)	6,50 €
Eine Kugel Haselnusseiscreme mit Slyrs Whisky-Likör	
Schwäbische Apfelküchle (B,C,D,E,Gw,H)	9,00 €
Apfelringe im Bierteig gebacken, mit einer Kugel Vanilleeiscreme und Schlagsahne	
Zwetschgenröster (B,C,D,E,Gw,H)	9,00 €
Gebackene Pflaumen mit Butterstreusel und einer Kugel Vanilleeiscreme	
Affogato al caffè (B,C,D,E,Gw,H)	5,00 €
Normalo-Version: Vanilleeiscreme mit Espresso und Milchschaum	
Genießer-Version: Vanilleeiscreme mit Baileys, Espresso und Milchschaum	
Kugel Eiscreme (B,C,D,E,Gw,H)	2,50 €
Schokolade, Vanille, Walnuss, Erdbeere, Haselnuss	
Portion Schlagsahne (B,C,F,J)	1,50 €



Für Schleckermäuler!

Klein, stark, schwarz

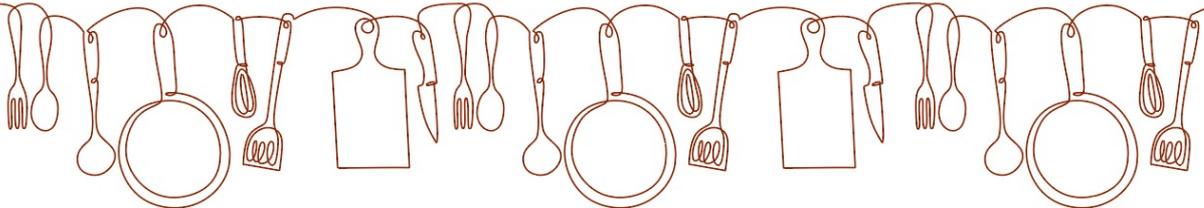
Tasse Kaffee Creme	2,90 €
Cappuccino	4,00 €
Milchkaffee	4,00 €
Espresso	3,00 €
Espresso „doppio“	4,00 €
Espresso Macchiato	3,50 €
Schokochino (Heiße Schokolade, Espresso und Milchschaum)	4,50 €
Iced Latte Macchiato (Kalte Milch, kalter Milchschaum und Espresso)	4,50 €
Latte Macchiato	4,50 €
Heiße Schokolade mit Milchschaum	4,50 €



Des isch koi kaltr Kaffee!

Quickstarter oder Longdrink?

Martini ... dry, bianco, rosso	4 cl	4,50 €
Campari ... soda oder orange	4 cl	4,50 €
Sherry ... medium, dry	4 cl	4,50 €
Aperitivo Rosato ... von Ramazotti, aufgefüllt mit Prosecco und Eis		6,50 €
Lillet Wild Berry ... Lillet aufgefüllt mit Schweppes Wild Berry und Eis		6,50 €
SCAVY+Ray ... Hugo mit Eis, Limetten und frischer Minze		6,50 €
Kir Royal „Ochsa-Style“ ... Glas Prosecco (0,1 l) mit Cassis		5,00 €
Aperol Sprizz ... Aperol auf Eis, mit Mineralwasser und Prosecco		6,50 €
ProBier ... Nattheimer Pils, aufgefüllt mit Prosecco, Granatapfelsirup und Eis		6,00 €
Bier Hugo ... Kristallweizen, Eis, Prosecco, Mineralwasser		6,00 €
Glas Prosecco (0,1 l) ... von J. Oppmann, Würzburg		6,50 €



A spritziga Starthilfe!

Unser Beitrag zum Umweltschutz

Ochsa-Tafelwasser ... gefiltertes Tafelwasser, still oder spritzig

0,35 l 3,00 €
0,75 l 5,50 €

Acqua minerale di Schwobaländle

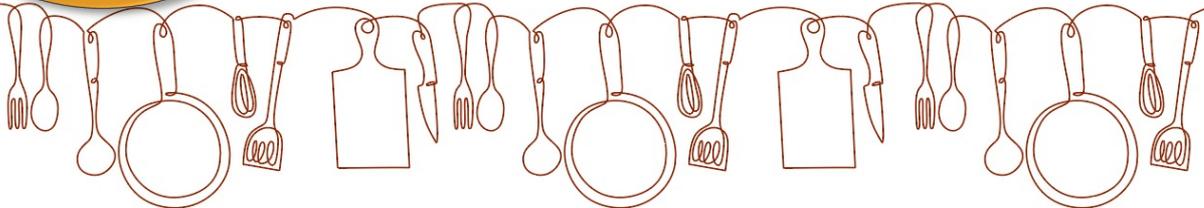
Teinacher Mineralwasser ... medium oder natural

0,50 l 4,50 €
0,75 l 6,50 €



Die Chefin verrät: Tafelwasser vs. Mineralwasser

Tafelwasser ist meist mit Kohlensäure und Mineralien aufbereitetes Leitungswasser. Mineralwasser muss aus einer natürlichen Quelle stammen und direkt am Gewinnungsort – also der Quelle – abgefüllt werden. Das Ochsa-Tafelwasser aus unserer Purezza Hochleistungs-Filteranlage, liefert reines Tafelwasser mit natürlichen Mineralstoffen und Spurenelementen. Probieren Sie es doch einfach! Sie werden sehen. Einfach lecker, erfrischend und wohlschmeckend!



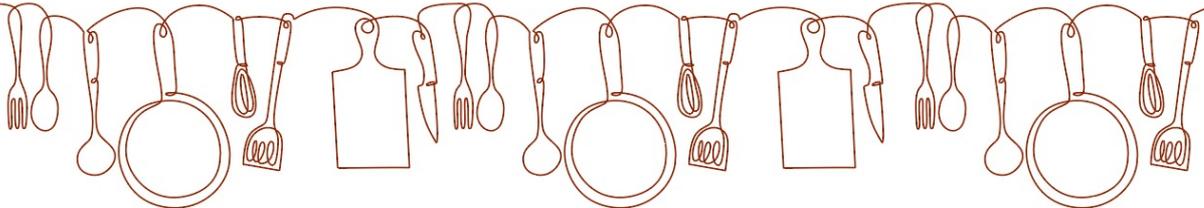
Ohne, geht nix!

Heimat-Limonade aus Bissingen

Limonade ... Orange, Zitrone, Cola, Spezi	0,20 l	3,00 €
	0,40 l	4,00 €
Afri Cola ... koffeinhaltige Limonade, zuckerfrei in der Flasche	0,33 l	4,00 €
Bitter Lemon ... Schweppes Limonade, chininhaltig	0,20 l	3,50 €
	0,40 l	4,50 €
Tonic Water ... Schweppes Limonade, chininhaltig	0,20 l	3,50 €
	0,40 l	4,50 €

Fruchtiges aus heimischem Anbau

Fruchtsäfte ... von Junginger und Burkhardt, Apfelsaft (naturtrüber Direktsaft), Johannisbeernektar, Pink Grapefruit, Blutorangensaft, Maracujanektar, Orangensaft, Sauerkirschnektar, Traubensaft, Kirschsafft	0,20 l	3,50 €
Saftschorle ... aus den oben genannten Fruchtsäften	0,20 l	3,50 €
	0,40 l	4,50 €



G'schmackig und g'sund!

Vom Brauhaus ins Wirtshaus

Nattheimer Spezial ... vom Fass

Vollmundig, bernstein-golden in der Farbe, kräftig, rein im Abtrunk

0,30 l 3,50 €
0,50 l 4,50 €

Nattheimer Weißbier ... vom Fass

Milde Säure, bananig, leicht estrig, echte Hefetrübung, honigfarben

0,30 l 3,50 €
0,50 l 4,50 €

Nattheimer Dunkle Weiße ... aus der Flasche

Karamellartig, leicht fruchtig, Farbe von dunklem Honig

0,50 l 4,50 €

Nattheimer Kristall ... aus der Flasche

Spritzig, feine Säure, perlend, glanzfein, goldfarben

0,50 l 4,50 €

Nattheimer „Schwarzer Ochs“ ... aus der Flasche

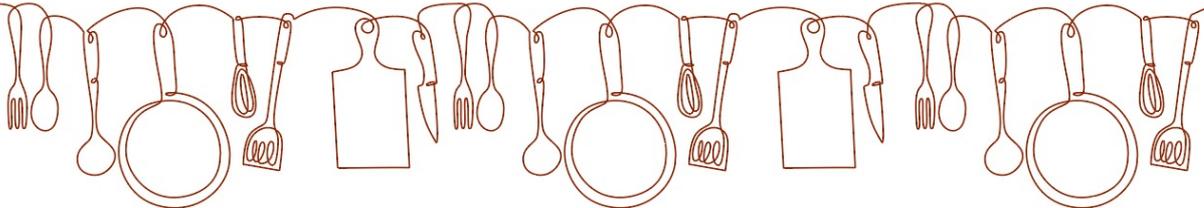
Karamellartige Note, nachfüllend, kaffeeartige Note in Farbe und Aroma

0,33 l 3,50 €

Nattheimer „Edel Pils“ ... vom Fass

Deutliches Tettninger Hopfenaroma, strohgelb, feine Blume

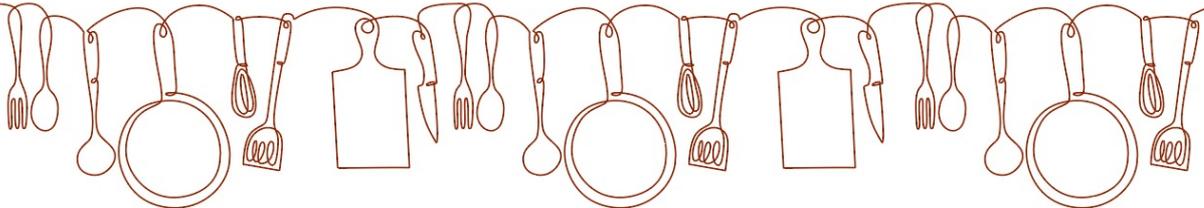
0,30 l 4,00 €



Hopfa ond Malz ...

Alles was nach Bier schmeckt

S'Höpfle ... alkoholfreie „Halbe“ von der Kronenbrauerei Schimpf	0,50 l	4,50 €
Jever Fun ... alkoholfreies Pilsner aus der Flasche	0,33 l	4,00 €
Erdinger Weißbier ... alkoholfrei	0,50 l	4,50 €
Leichtes Hefeweizen ... 0,1 % Vol. von der Radbrauerei Günzburg	0,50 l	4,50 €
Radler	0,30 l	3,50 €
	0,50 l	4,50 €
Ochsa-Radler ... vom Nattheimer „Schwarzer Ochs“	0,50 l	4,50 €
Cola-Weizen ... Hefeweizen mit Cola	0,30 l	4,00 €
	0,50 l	4,50 €
Russ ... Weizen-Radler	0,30 l	4,00 €
	0,50 l	4,50 €



... rein in da Hals!

Weisheit ist nicht gleich Weißheit

Riesling ... trocken

Bönnigheimer Sonnenberg, QbA, Württemberg, WG Strombg. Zabergäu

0,25 l 5,50 €

1,0 l 20,00 €

Riesling ... halbtrocken

Bönnigheimer Stromberg, QbA, Württemberg, WG Strombg. Zabergäu

0,25 l 5,50 €

1,0 l 20,00 €

Grauburgunder ... trocken

Kabinett, Baden, WG Königschaffhausen e.G.

0,25 l 6,50 €

0,75 l 20,00 €

Sauvignon blanc ... trocken

Pfalz, Markus Pfaffmann, Walsheim

0,25 l 9,00 €

0,75 l 27,00 €

Chardonay ... trocken

Stimson Estate Cellars, Washington State, USA

0,25 l 8,00 €

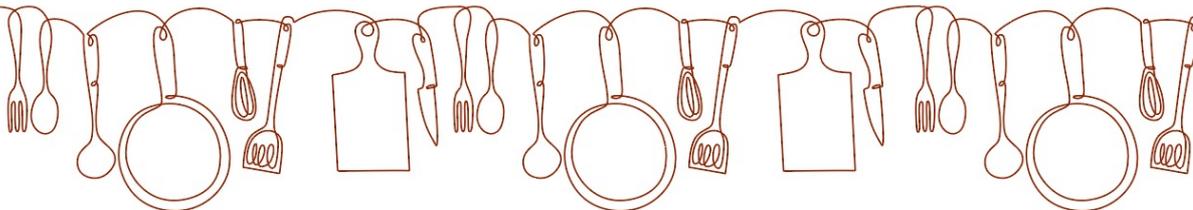
0,75 l 24,00 €

Bianco di Custoza ... trocken

Cantine Lenotti, Bardolino, Italien

0,25 l 6,00 €

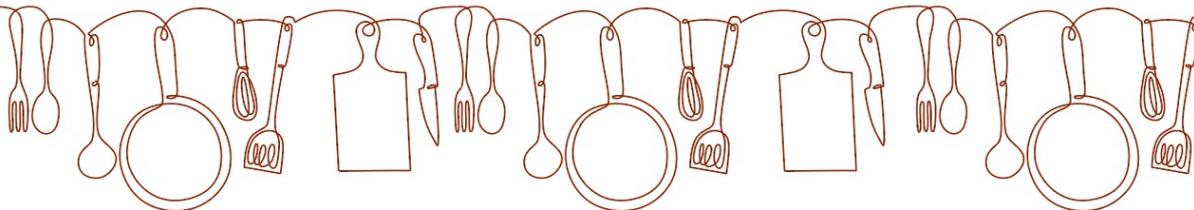
0,75 l 18,00 €



Oi Viertele goht immer!

Von rubinrot bis tiefrot

Trollinger ... trocken	0,25 l	5,50 €
Haberschlachter Dachsberg, QbA, Württemberg, WG Strombg. Zabergäu	1,0 l	20,50 €
Lemberger ... trocken	0,25 l	5,80 €
Nordheimer Heuchelberg, QbA, Rolf Willy, Nordheim, Württemberg	1,0 l	23,00 €
Trollinger mit Lemberger	0,25 l	5,50 €
Haberschlachter Heuchelberg, QbA, Württemberg, WG Strombg. Zabergäu	1,0 l	21,00 €
Lemberger mit Merlot	0,25 l	7,00 €
Nordheimer Heuchelberg, QbA, Rolf Willy, Nordheim, Württemberg	0,75 l	21,00 €
Spätburgunder ... trocken	0,25 l	6,50 €
Kabinett, Baden, WG Königschaffhausen e.G.	0,75 l	19,50 €
Merlot ... trocken	0,25 l	8,50 €
Stimson Estate Cellars, Washington State, USA	0,75 l	25,50 €
Primitivo ... trocken	0,25 l	7,50 €
Piane del Levante, Puglia, Italien	0,75 l	22,00 €



A zwoit's goht au no!

Rosé – nicht nur für Ladies

Spätburgunder Weißherbst ... halbtrocken

Neipperger Heuchelberg, QbA, Württemberg, WG Brackenheim e.G.

0,25 l 5,50 €
1,0 l 21,00 €

Cabernet Sauvignon Rosé ... trocken

Santa Digna Reserva, Miguel Torres, Chile

0,25 l 8,00 €
0,75 l 24,00 €

Der schwäbische Durstlöcher

Wein-Schorle ...

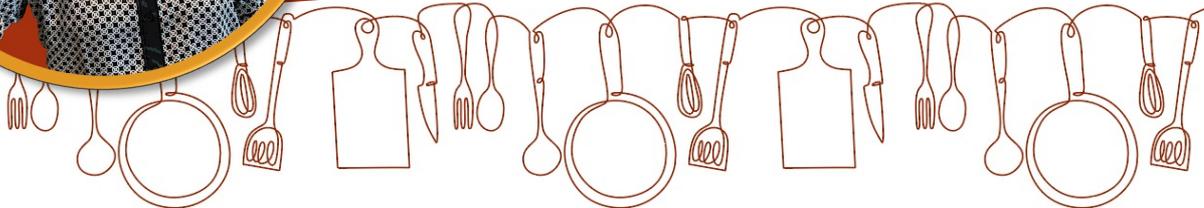
Rot vom Trollinger, weiß vom Riesling, rosé vom Weißherbst

0,25 l 4,50 €
0,50 l 7,00 €



Die Chefin verrät: Was ist eigentlich Weißherbst?!

Weißherbst ist eine besondere Art des Roséweines, der aus einer einzigen roten Rebsorte gekeltert wurde. Die Weintrauben müssen zusätzlich aus einer Lage stammen. Es wird jedoch dasselbe Herstellungsverfahren wie beim Weißwein angewendet. Dabei wird der Most vor der Gärung von den Trauben abgepresst, so dass sich die rote Färbung der Beeren nur als leichte Rosafärbung bemerkbar macht. In Österreich wird dieser Wein als Gleichgepresster bezeichnet, in der Schweiz spricht man von einem Süßdruck und in Frankreich von einem Vin gris.



Sodele, jetzt wird g'laufa!

Besser als ein Glas Wein?...eine Flasche Wein!

**Winzerweine der C & G Weingärtner aus Cleebronn
und Güglingen – mit Herzblut und Leidenschaft**

Sankt M ... Riesling trocken

0,75 l 28,00 €

Das sagt der Schankmeister:

DER Prototyp des Rieslings, Pfirsich, Litschi, Honigmelone, saftig trocken

Sankt M ... Weissburgunder trocken

0,75 l 30,00 €

Das sagt der Schankmeister:

Kraft und Cremigkeit, Birne, Apfel und Limette, knackiger Trinkspaß

Sagenhaft ... Rosé-Cuvée trocken

0,75 l 28,00 €

Das sagt der Schankmeister:

Bezaubernde Himbeeraromatik, mediterran, reife Beeren und schön trocken

Sankt M ... Lemberger & Cabernet Franc trocken

0,75 l 32,00 €

Das sagt der Schankmeister:

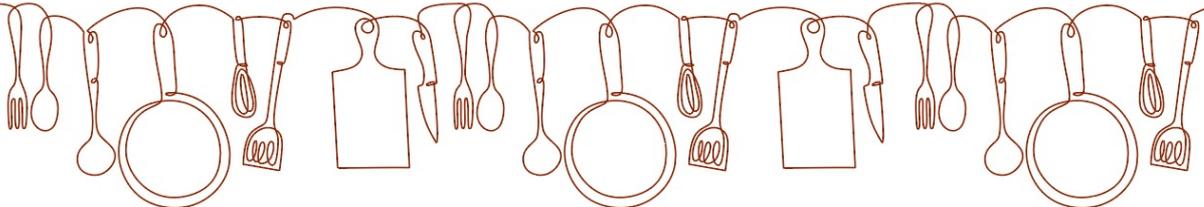
Saftig satte Cuvée, Wald- und Schlehenfrucht mit Tiefgang und Charakter

Herzog C ... Merlot trocken

0,75 l 48,00 €

Das sagt der Schankmeister:

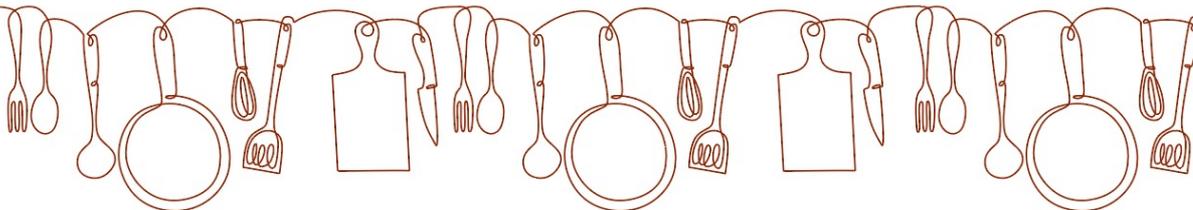
Die Frucht ist super präzise und auf den Punkt. Typisch süddeutsche Wärme



In Vino Veritas!

Fettverteiler und Verdauungshilfe

Gebrannte Früchte ... Williams-Christ-Birne, Zwetschge, Himbeere, Kirsch	2 cl	3,50 €
Ramazotti, Averna ...	2 cl	3,00 €
Fernet Branca ...	2 cl	3,00 €
Jägermeister ...	2 cl	3,00 €
Malteser ...	2 cl	3,50 €
Linie Aquavit ...	2 cl	4,00 €
Grappa ...	2 cl	5,00 €
Cognac ...	2 cl	5,00 €
Nattheimer Bierbrand ...	2 cl	2,50 €



Wenn d'r Ranza spannt!

Naturbelassene und edle Feinbrände

Lantenhammer Natur-Feinbrand ... 42%

2 cl 5,00 €

Sie haben die Wahl:

Marillenbrand, Williams unfiltriert, Mirabelle, Sauerkirschbrand,
Haselnuss-Spirituose, Schlehenbrand, Roter Williamsbrand

Lantenhammer Edelbrand mit Fass-Finish ... 42%

2 cl 6,00 €

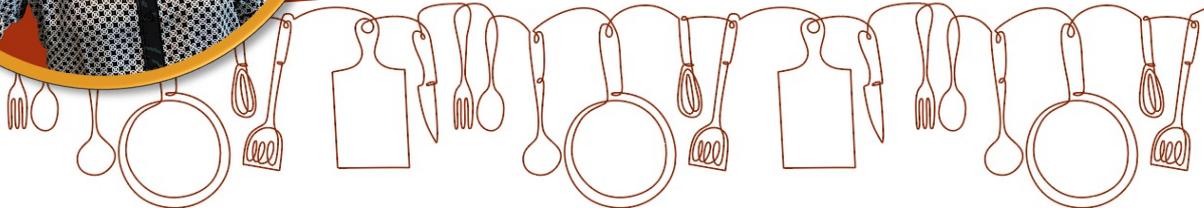
Sie haben die Wahl:

Williams aus dem Portweinfass, Zwetschgenbrand aus dem Brandyfass,
Marillenbrand aus dem Rumfass



Die Chefin verrät: Brand oder Geist – kurz erklärt

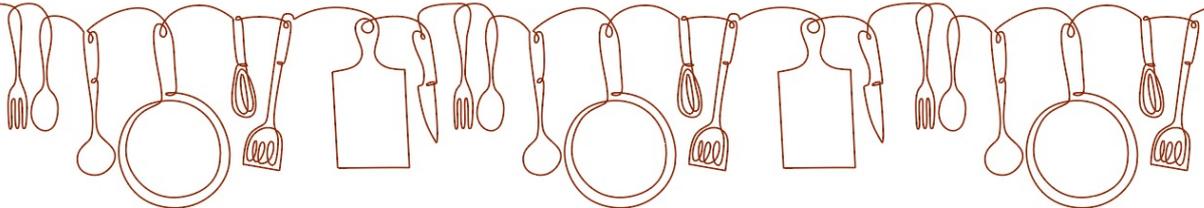
Die Bezeichnung „Geist“ oder „Brand“ beschreibt die Art, wie ein Destillat hergestellt wird. Der Brand besteht aus zuckerhaltigen Früchten, wie Birne, Kirsche oder Zwetschge. Sie werden vergoren und anschließend destilliert – je besser also das Rohprodukt, desto besser das Endprodukt. Dagegen werden für den Geist zuckerarme aber geschmacksintensive Früchte (Schlehe, Himbeere) in Neutral-Alkohol eingelegt und anschließend wieder destilliert. In beiden Fällen gilt jedoch: Zuckerzusatz und Aromastoffe sind strengstens verboten!



Des brennt net, des schmeckt!

Scotch Whisky: Chef de Cuisine Collection

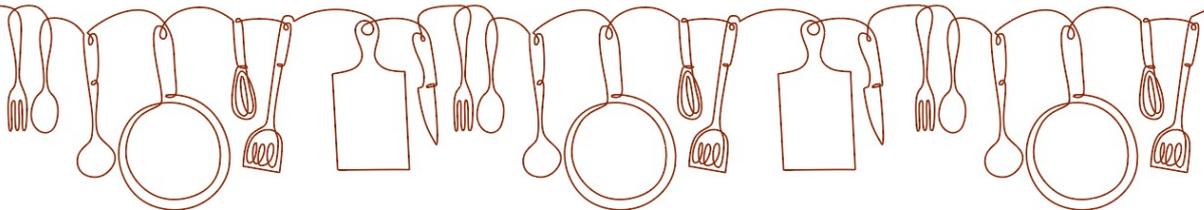
GLENFIDDICH "12 YO" ... 40 %vol. Speyside; Aroma: fruchtig-frisch; Geschmack: malzig-süß	2 cl	5,00 €
AUCHENTOSHAN „Three Wood“ ... 43 %vol. Lowlands; Aroma: dunkle Früchte, Orange, Rosinen; Geschmack: Sirup, Zimt	2 cl	5,50 €
OBAN „14 YO“ ... 43 %vol. Highlands; Aroma: zart torfig-rauchig, Früchte, Salz; Geschmack: sanft rauchig	2 cl	6,00 €
TALISKER „10 YO“ ... 45,8 %vol. Skye; Aroma: salzig, rauchig, Meer; Geschmack: süß, intensive Pfeffernote	2 cl	6,50 €
ARDBEG „TEN“ ... 46 %vol. Islay; Aroma: ausgewogen, Torfrauch; Geschmack: süß, würzig, intensiv rauchig	2 cl	6,50 €
LAPHROAIG „Quarter Cask“ ... 48 %vol. Islay; Aroma: Torfasche, Kokos, Banane; Geschmack: komplex, Torfrauch, süß	2 cl	7,00 €
LAGAVULIN „16 YO“ ... 43 %vol. Islay; Aroma: Torfrauch, Seetang; Geschmack: Torfrauch, kraftvoll-süß, Meer	2 cl	7,50 €



Die hend's erfonda!

Feinster Whisky vom Schliersee

SLYRS Classic Bavarian Single Malt ... 43 %vol.	2 cl	5,50 €
Aroma: Vanille und Heu; Geschmack: angenehm aromatisch mit Fruchtnoten		
SLYRS Single Malt Whisky „Fifty-One“ ... 51 %vol.	2 cl	6,50 €
Aroma: kräftig, nach Holz und Gerstenmalz; Geschmack: komplex		
SLYRS Single Malt Whisky „P.Ximenez“ ... 46 %vol.	2 cl	7,00 €
Aroma: fruchtig, dunkle getrocknete Beeren; Geschmack: rund, süßlich-würzig		
SLYRS Single Malt Whisky „MALT“ ... 40 %vol.	2 cl	5,00 €
Aroma: Vanille und Heu; Geschmack: pure Ursprünglichkeit, kräftig, aromatisch		
SLYRS Single Malt Whisky „Aged 12 Years“ ... 43 %vol.	2 cl	14,00 €
Aroma: Duft von Holz und Trockenfrüchten; Geschmack: intensiv-würzig		
SLYRS Single Malt Whisky „PEAT“ ... 43 %vol.	2 cl	7,00 €
Aroma: Duft von Lagerfeuer und Speck; Geschmack: intensiv-würzig, rauchig		
SLYRS Single Malt Whisky „Aged 18 Years“ ... 43 %vol.	2 cl	18,00 €
Aroma: ausgewogen, Eichenholz und Vanille; Geschmack: einzigartig, perfekt		



Die könntat des au!

Verehrte Gäste,

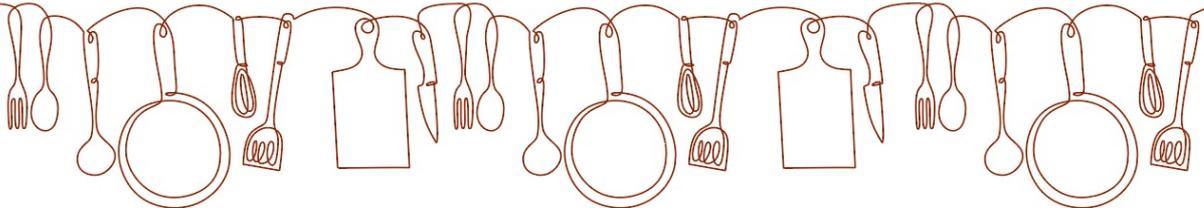
mit dieser Informationsseite möchten wir Ihnen die für Sie wichtigen Angaben über die in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe anbieten. Leider können wir eine Vermischung von Zutaten in unserer Küche nicht zu 100% ausschließen. Spuren von Gluten, Ei, Erdnuss, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesam und Sulfiten können somit in allen Produkten enthalten sein. Sollten Sie weitere Fragen haben wenden Sie sich gerne an unsere Mitarbeiter....

Enthaltene Allergene im Überblick:

A = Soja
B = Milch
C = Ei
D = Sesamsamen
E = Erdnüsse
F = Senf
Gw = glutenhaltiges Getreide (Weizen)
Gg = glutenhaltiges Getreide (Gerste)
H = Schalenfrüchte
I = Fisch
J = Sellerie
K = Schwefeldioxid und Sulfite
L = Krebstiere
M = Weichtiere
N = Lupine

Zusatzstoffe in Lebensmitteln:

1= mit Farbstoff
2= mit Konservierungsstoff
3= mit Antioxidationsmittel
4= mit Geschmacksverstärker
5= mit Säuerungsmitteln
6= geschwefelt
7= mit Süßungsmitteln
8= mit Phosphat
9= geschwärzt
10= Koffein



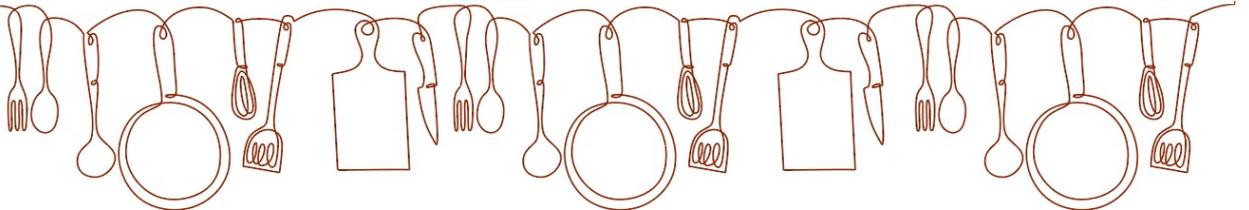
Was drin isch, isch drin!

Der Umwelt zuliebe!

Auch wir im Ochsle leisten unseren Beitrag zum Schutz unserer Umwelt. Wir verwenden für unsere Gerichte hauptsächlich Produkte regionaler Hersteller oder weitestgehend von Produktionsbetrieben in Deutschland – Unser Bekenntnis zur Förderung der regionalen Wirtschaft und zu mehr Umweltschutz durch verkürzte Transportwege und weniger Verpackungsmüll.

Für unser Tafelwasser verwenden wir das innovative, hygienisch einwandfreie Abfüllsystem der Fa. PUREZZA. Durch die Nutzung wiederverwendbarer Glasflaschen und einem hygiene-zertifizierten Filter- und Abfüllsystem helfen wir Verpackung und Transport für das Lebensmittel Wasser im Ochsle deutlich zu reduzieren.

Für Gerichte zum Mitnehmen oder zum Einpacken Ihrer Reste für Später, nutzen wir ausschließlich das deutschlandweit Pfand-Verpackungssystem der Fa. REBOWL. Die Behälter werden aus recycelbarem Material in Deutschland hergestellt, sind stapelbar, bruch- und auslaufsicher sowie mikrowellen- und spülmaschineneeignet. Eine Rebowl-Schale ersetzt rund 200 Einwegverpackungen. REBOWL kann bei allen teilnehmenden Partnern im gesamten Bundesgebiet zurückgegeben werden.



Macht doch oifach mit!