

Weine & Edles aus der Region

WEINE AUS DER HEIMAT

Weinschorle
rot / weiß / rosé 0,2l 4,80€

OBERKIRCHER WINZER

„Collection O“
Spätburgunder rosé /
Spätburgunder / Riesling 0,2l 6,40€
0,75l 18,90€

Klingelberger Riesling QbA 0,2l 5,90€

Müller Thurgau QbA 0,2l 5,90€

WG WALDULM

Spätburgunder QbA 0,2l 5,90€

WG ALDE GOTT

Spätburgunder trocken QbA 0,2l 5,90€

Riesling trocken QbA 0,2l 5,90€

Grauburgunder trocken QbA 0,2l 5,90€

WEINGUT ANDREAS MÄNNLE

Weißburgunder trocken Qbwa 0,1l 3,80€ 0,2l 6,90€

HEX VOM DASENSTEIN

Neu: Rosé trocken QbA 0,2l 5,90€

Sauvignon Blanc QbA trocken 0,2l 7,20€ 0,75l 24,50€

Grauburgunder Kabinett 0,75l 24,50€

WEINE AUS DER FERNE

Pinot Grigio ‚Ca del Lago‘ DOC
Venetien, Italien

Ein fruchtig-frischer Begleiter
zu Meeresfrüchten, Hähnchen,
Sommersalaten sowie vegetarischen
Speisen.

0,2l Glas 5,40€ 0,75l Flasche 17,90€

Reserva Chardonnay
Montes | Valle de Curico, Chile

Ein kraftvoller, trockener Weißwein für
Genießer. Im Geschmack Aromen von
Honig, Äpfeln und reifen Birnen.

0,2l Glas 7,50€ 0,75l Flasche 24,90€

Rosato Marca Trevigiana
Sacchetto | Venetien, Italien

Dieser Rosato ist mit seinem
angenehm prickelnden, spritzigem und
harmonischem Geschmack eine tolle
Ergänzung zu zarten Fleischgerichten
oder jungem Käse.

0,2l Glas 6,90€ 0,75l Flasche 22,90€

LECKERES VON SCHEIBEL

Edles Fass 350 2cl 6,40€
Williams | Nussler

Premium Plus 2cl 5,20€
Gold-Willi | Moor-Birne | Altes Pflümle |
Feine Marille | Edle Himbeere |
Mirabelline

La Cortigiana Merlot

Sacchetto | Venetien, Italien

Ein ausgeglichener, sanfter, milder Wein. Gut zu kombinieren
mit Käse, Rind, Schwein und Pasta.

0,2l Glas 7,20€ 0,75l Flasche 24,50€

Finca Constancia Selección

Gonzalez Byass | La Mancha, Spanien

Er beeindruckt mit seiner dunklen Farbe und einem reichen
Beerenbouquet, frischem Pfeffer und eleganten Würznoten.

0,2l Glas 7,90€ 0,75l Flasche 24,90€

Neu: Nero d'Avola Lunatico

Farnese Vini | Apulien, Italien

Purpurne Farbe mit weichem, angenehmem Bouqué. Im
Geschmack fruchtbetont, samtig und andauernd. Ein idealer
Partner zu schmackhaften Gerichten und reifem Käse.

0,2l Glas 6,90€ 0,75l Flasche 22,90€

Skaapveld Syrah

M·A·N | Agter-Paarl, Südafrika

Mit einem kraftvoll-fruchtigem Bouquet von schwarzen
Johannisbeeren und Pflaumen präsentiert sich dieser
Syrah als wahres Fruchterlebnis. Passt zu Rind sowie allem
Gegrillten.

0,2l Glas 6,50€ 0,75l Flasche 21,50€

Alte Zeit 2cl 8,50€

Gelbe Bergpflaume | Zibärtele | Wild-Himbeer | Prune Brandy |
Nancy Mirabelle

© 2023 der Ochsen in Sasbach | alle Preise inkl. MwSt & Bedienungsgeld | Verfügbarkeit, Änderungen
und Druckfehler vorbehalten. v2.9.5 | 23.11. Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie
bitte nach unserer Allergenkarte. Trotz größtmöglicher Sorgfalt können wir nicht ausschließen,
dass Spuren von Allergenen auch in andere Gerichte gelangen.
Zusatzstoffe: 1 | mit Farbstoff(en) 2 | mit Konservierungsstoff(en) 3 | mit Antioxidationsmittel
4 | mit Geschmacksverstärker(n) 5 | mit Schwefeldioxid 6 | mit Schwärzungsmittel 7 | mit
Phosphat 8 | mit Milcheiweiß 9 | koffeinhaltig 10 | chininhaltig 11 | mit Süßungsmittel(n)
12 | enthält eine Phenylalaninquelle 13 | gewachst 14 | mit Taurin 15 | mit Nitritpökelsalz

alle Weine und Sekte enthalten von Natur aus Sulfit

OCHSEN Getränke & Speisen

COCKTAILS

Mojito² 9,50€
Rum, Limetten, Lime Jus, Minze,
Rohrzucker

Passionfruit-Mojito² 9,80€
Rum, Maracuja, Minze, Limette,
Rohrzucker, Soda

Berry-Mojito² 9,80€
Rum, Waldbeeren, Minze, Limette,
Rohrzucker, Soda

Cuba Libre^{1,9,13} 8,50€
Havana Club, Limetten, Coca Cola

Caipirinha² 9,20€
Cachaça, Limette, Lime Jus, Rohrzucker

Tequila Sunrise¹ 9,50€
Tequila, Triple Sec, Orangensaft,
Grenadine

ALKOHOLFREI

Virgin Mojito^{2,3,10} 8,50€
Limette, Lime Jus, Tonic Water,
Limettensaft, Minze, Soda

Virgin Passionfruit-Mojito^{2,3,10} 8,80€
Tonic Water, Maracuja, Limette, Minze,
Rohrzucker, Soda

Virgin Berry Mojito^{3,10} 8,80€
Tonic Water, Waldbeeren, Minze,
Limetten, Rohrzucker, Soda

Virgin Caipirinha^{1,2} 7,90€
Ginger Ale, Limetten, Lime Jus,
Rohrzucker, Soda

SPARKLING

Schloss Affaltrach „Edition Ochsen“
Sekt extra trocken
Glas 0,1l 4,70€ Fl. 0,75l 24,90€

SPRITZ & APERITIF

ALKOHOLFREI

Vibrante Martini^{1,10} 0,2l 6,50€
Martini Vibrante, Tonic Water, Soda,
Orangenscheibe

Hugo alkoholfrei¹ 0,2l 6,50€
Holunderblütensirup, Minze, Limetten
und Schweppes Ginger Ale

Crodino Spritz^{1,10,16} 0,2l 6,50€
italienische Kräuteraperitif, Tonic Water,
Orangensaft, Limette

MIT ALKOHOL

Limoncello Spritz¹ 0,2l 7,50€
Limoncello, Sekt, Soda

Lillet Wild Berry 0,2l 7,50€
Lillet blanc, Schweppes Wild Berry,
Beeren, Minze

Aperol Spritz^{1,10} 0,2l 7,50€
Aperol, Sekt, Soda, Orangenscheibe

Hugo 0,2l 7,50€
Holunderblütensirup, Minze, Limetten
und Sekt

Ramazotti Rosato Mio¹ 0,2l 7,50€
Ramazotti Rosato, Soda, Sekt, Rosmarin
— der fruchtig-frische Aperitif besticht
durch Hibiskus- und Orangenblüten-
Aromen

Martini Fiero Tonic¹⁰ 0,2l 7,50€
Martini Fiero, Tonic Water, Soda,
Orangenscheibe

Sekt auf Eis Glas 0,2l 6,80€
Sekt rosé Fl. 0,75l 27,90€
Oberkircher Winzer

STARTERS & SNACKS

Schafskäse aus dem Ofen¹ 8,90€

🌿 mit mediterranem Antipastigemüse,
Oliven, Knoblauch, Rosmarin und
Olivenöl. Dazu Baguette.

spanische Kartoffelbällchen 7,20€

🌿 kleine, gebackene Kartoffel-Gemüse-
Bällchen, gefüllt mit Frischkäse und
Schnittlauch, dazu Baguette und ein Dip
nach Wahl

Garnelen Aioli 11,90€

🌿 mit würzigem Knoblauch-Olivenöl,
Paprika, Rosmarin, geschrotetem Pfeffer
und Baguette

Portion Süßkartoffelpommes⁴ 6,90€

🌿 mit Sour Cream

Brot & Aioli 5,70€

🌿 Baguette mit hausgemachter Aioli

Bruschetta classico² 7,70€

🌿 geröstete Weißbrotscheiben mit
marinierten Tomatenwürfeln, Basilikum-
Pesto, Rucola und Grana Padano

Beilagensalat 5,90€

🌿 bunt-gemischter Salat, mit unserem
Joghurt-Dressing

Täglich 17 bis 20 Uhr
Brot & Wein 14,90€
eine Flasche Wein des Monats, rot oder
weiß. Brot und Aioli.

SALATE & BOWL

mediterraner Salat ² **13,90€**
 großer, bunter Salat mit Balsamico-Dressing, gerösteten Nüssen, mediterranem Ofengemüse, Rucola, Couscous

Neu: Ochsen Bowl ³ **12,50€**
 Couscous, Gurke, Tomate, Rucola, Edamame, Kichererbsen, Rote Bete-Hummus, Sesam-Sauce

Salat Classic **12,90€**
 Blattsalate mit Joghurt-Dressing, Karotten-Streifen, Tomaten, Couscous, Zwiebeln und Ei

Straßburger Wurstsalat ^{1,2,3,7} **12,90€**

Wurstsalat ^{1,2,3,7} **11,90€**
 mit Salatgarnitur & Baguette

DRESSING ZUR WAHL

Joghurt-Dressing ³ / Apfel-Balsamico-Dressing ¹ / Caesar-Dressing

SALAT-UPGRADE

Hähnchenbrust vom Grill + 5,20€
Neu: Ziegenkäse-Crumble + 4,00€
 Kräuter-Falafel + 4,90€
 gebratene Knoblauchgarnelen ⁷ + 6,50€

VITALE KÜCHE

Kichererbsen-Süßkartoffel-Curry **14,20€**
 mit Basmati-Reis

Baked Mini-Potatoes **10,60€**
 Sour Cream, Kirschtomaten, Rucola, Frühlingszwiebeln

Fusilli Pomodori **9,90€**
 würzige Tomaten-Basilikum-Sauce, Kirschtomaten, Rucola, Grana Padano

Fusilli Funghi **10,90€**
 Rahm-Champignons, Rucola, Grana Padano

UPGRADE ZUR VITALEN KÜCHE

Hähnchenbrust vom Grill + 5,20€
Neu: Ziegenkäse-Crumble + 4,00€
 Kräuter-Falafel + 4,90€
 gebratene Knoblauchgarnelen ⁷ + 6,50€

KLASSIKER

Neu: Badisches Duo **16,90€**
 Fleischküchle und Maultasche hausgemacht. Mit Bratensoße, Schmorzwiebeln und Spätzle.

Spätzlepfanne „Ochsen“ **18,90€**
 kleine Medaillons vom Schweinefilet auf Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Neu: Zwiebelrostbraten **26,90€**
 dünnes Rinderrückensteak mit Schmor- und Röstzwiebeln, Bratensauce und hausgemachten Butterspätzle

wieder da: Ochsentost **17,50€**
 Schweinefilet-Medaillons auf Toastbrot mit Rahm-Champignons und Käse überbacken, dazu Röstzwiebeln und Salatgarnitur

Cordon bleu ^{2,3,7} **20,90€**
 vom Schweinerücken, mit Bergkäse und Schwarzwälder Schinken gefüllt, Bratensauce und Pommes frites

Käsespätzle **11,90€**
 mit Schmorzwiebeln

Tipp: mit extra Bacon ^{2,3,7} + 1,80€
 mit Beilagensalat + 5,90€

Hähnchen-Medaillons **16,90€**
 mit Rahmsauce und hausgemachten Butterspätzle

Neu: Lachs vom Grill **21,90€**
 auf Curry-Kokos-Gemüse mit Basmati-Reis

STEAKS VOM LAVA-GRILL

mit einer Sauce zur Wahl.

250 g Rumpsteak **24,00€**

300 g Rib eye Steak Dry Aged **28,50€**

250 g Hähnchenbrust **16,50€**

Grillteller ^{2,3,7} **21,00€**
 kleines Rinderrückensteak, Schweinefilet und Hähnchenbrust

SAUCEN ZUM STEAK

Kräuterbutter / Whiskey-Pfeffer-Rahm / dreierlei Grillsaucen / Schmorzwiebeln
 jede weitere Sauce 2,70€

BEILAGEN ZUM STEAK

Rosmarinkartoffeln & Aioli + 4,90€
 Sweetpotato-Fries + 5,90€
 Pommes frites + 4,40€
 Waffelkartoffeln + 4,90€
 Butterspätzle + 4,90€
 mediterranes Gemüse + 4,90€

BURGER

unsere Rinderpattys braten wir medium

Ochsen Cheese Burger ^{1,2} **12,50€**
 180 g Rinderpatty, Brioche-Bun, Cheddar, hausgemachte Speziessauce, Salat, Tomate, Gewürzgurke

Black Forest Burger ^{1,2,3,7} **13,90€**
 180 g Rinderpatty, Brioche-Bun, Sauerrahm, geräucherter Speck, Käse, Röstzwiebeln, Tomate, Gewürzgurke

Falafel-Burger ¹ **11,90€**
 gebackener Kichererbsen-Gemüse-Patty im Mehrkornbrötchen, mit Sesam-Creme, Tomaten-Salsa, Rucola, Tomate & roten Zwiebeln

BBQ-Pulled-Pork-Burger ¹ **13,50€**
 in BBQ-Sauce gegartes Schweinefleisch im Brioche-Bun, BBQ-Sauce, rote Zwiebeln, Tomate, Gurke, Salat

wieder da: Curry Chicken ^{1,2} **11,50€**
 Hähnchenbrustfilet vom Grill im Brioche-Bun, Currysauce, Rucola, Tomate, geröstete Cashewkerne

BEILAGEN ZUR WAHL

Pommes frites + 4,40€
 Sweetpotato-Fries + 5,90€
 mit Beilagensalat + 5,90€

BURGER-UPGRADE

krosse Baconstreifen ^{2,3,7} + 1,80€
 würziger Cheddar ¹ + 1,80€
 extra Patty + 5,40€

SCHNITZEL

alle Schnitzel vom Schwein & paniert. Auf Wunsch auch mit Hähnchenbrust.

ClassicSchwein **17,50€**
 mit Pommes frites und Bratensauce

PfefferSchwein **18,50€**
 mit Whiskey-Pfeffer-Sauce und Pommes frites

Schwarzwald-Schnitzel ^{2,3,7} **19,50€**
 mit Käsespätzle und Röstzwiebeln

Jäger-Schnitzel **18,50€**
 mit Rahm-Champignons und hausgemachten Spätzle

mediterranes Schnitzel **19,50€**
 mit mediterranem Gemüse, Waffelkartoffeln & Knoblauch-Dip

DESSERT

Affogato **4,90€**
 Espresso mit einer cremigen Kugel Vanilleeis

schokoladiger Schokobrownie **7,90€**
 mit einer Kugel Maccadamia-Eis, Sahne & Karamellsauce

Crème brûlée von der Vanille **6,70€**
 mit Zuckerkruste

Eis & Heiß **8,40€**
 Vanilleeis, heiße Himbeeren und Sahne

Neu: kleines Dessert **3,60€**
 ein Kugel Vanilleeis mit Kirschgrünzucke und Knusper-Müsli
 mit Sahne + 1,30€

eine Kugel Eis **2,40€**
 ... oder zwei, oder drei ... : **Vanille** / **Schokolade** / **Macadamia** / **Passionsfrucht-Sorbet**
 mit Sahne + 1,30€

LECKER KAFFE & CO.

Café Crème 3,20€

Espresso 2,70€

Espresso Doppio 3,90€

Cappuccino Italiano 3,60€
 mit Sahne + 0,40€

Milchkaffee 4,90€

Latte Macchiato 4,40€

heiße Schokolade XL 4,90€
 mit Sahne + 0,40€

kalte Milch 0,3l 2,70€

Chai Latte 4,20€

Tipp: mit Flavour + 1,00€
 Vanille ² / Karamell ¹

frischer Pfefferminztee 4,20€

Tee Glas 3,80€
 Minze / Darjeeling ⁹ / Roiboos Vanille / Kräuter / Früchte / Grüntee Sencha

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser 0,4l 3,80€
 Classic / Still

Peterstaler Mineralwasser 0,25l 3,20€
 Classic / Medium / Still 0,75l 6,90€

Schwarzwald Limo 0,25l Fl. 3,70€
 Limette-Ingwer / Rhabarber

Cola 0,3l 3,90€ 0,4l 4,90€
 Coca Cola ^{1,9}, Fanta ^{2,3}, Sprite, Spezi ^{1,9}, Coca Cola Zero ^{1,2,9,11,12}

Saft 0,2l 3,90€
 Apfel / Johannisbeere / Orange / Maracuja

Saftschorle 0,3l 3,90€ 0,4l 4,90€

Schorlen 0,3l 3,90€ 0,4l 4,90€
 Holunderblüte / Himbeer / Waldmeister / Lemon-Squash ²

Eistee Rauch 0,3l 3,90€
 Zitrone ⁹ / Pfirsich ⁹ 0,4l 4,90€

Orangina 0,25l Fl. 4,20€

Schweppes 0,2l 3,70€
 Bitter Lemon ^{3,10} / Tonic Water ¹⁰ / Ginger Ale ¹ / Russian Wild Berry

HAUSGEMACHTE LIMONADEN & EISTEE

Himbeer-Zitronengras-Limo ^{1,2} /

Mango-Passionsfrucht-Limo ² /

Eistee Waldfrucht ^{2,9} je 0,5l 6,50€

BIER VOM FASS

Gold Ochsen Kellerbier 0,3l 3,70€
 naturtrüb 0,5l 5,20€

Ulmer Pilsner 0,3l 3,70€
 0,4l 4,70€

Bauhöfer's Helles 0,3l 3,70€
 0,4l 4,70€

Radler süß oder sauer 0,3l 3,70€
 0,4l 4,70€

Ulmer Hefeweizen 0,3l 3,70€
 0,5l 5,20€

FÜR GROSSE FLASCHENKINDER

Ulmer Hefeweizen dunkel 0,5l 5,20€

Ketterer Kristallweizen 0,5l 5,20€

Maisels Weisse alkoholfrei 0,5l 5,20€

Clausthaler alkoholfrei 0,33l 4,10€

Desperados 0,33l 4,50€



OCHSEN