



Speisekarte

Herzlich Willkommen

UNSERE KULINARISCHE LEIDENSCHAFT

Mit unserem Angebot möchten wir Ihnen den Ochsen in Neuhausen nach der Corona Pandemie präsentieren.

Das neue Ochsen-Team ist mit dem Anspruch und der Vision angetreten, ein kulinarisches Aushängeschild in Neuhausen auf den Fildern zu schaffen.

Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend.

-Goethe-

Dafür ist unser Restaurant, sowie der Ochsen-Saal und die anderen Veranstaltungsräumlichkeiten prädestiniert. Wir haben seit 2017 mit viel Liebe und Enthusiasmus die Qualität der Räumlichkeiten neu gestaltet und die Voraussetzungen geschaffen, dass sich unsere Gäste rundum wohlfühlen.

Nicht nur die räumlichen Voraussetzungen wurden zeitgemäß ausgerichtet, sondern auch die kulinarische Qualität, verbunden mit einem herzlichen Service wurde auf das Niveau des neuen Ochsen angehoben.

Das Ochsen-Team freut sich schon jetzt, Sie als Gäste in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen.

Lassen Sie sich inspirieren von unserer saisonal ausgerichteten Kulinarik, die von unserem Küchenchef und seinem Team mit Liebe und Leidenschaft auf den Tellern präsentiert wird.

Mit kulinarischen Grüßen

Ihr Ochsen-Team



Salate & Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, frisch geriebenem Parmesan, Balsamico Creme & Olivenöl	14,00 €
Carpaccio von der Roten Beete hauchdünne Rote-Beete-Scheiben mit Ziegenkäse, Pinienkernen, Balsamico Creme & Olivenöl	12,50 €
Ochsen Fitnesssalat Bunter Blattsalat mit Gurken, Tomaten, Karotten, Schalotten, Mais & gegrillten Hähnchenstreifen	13,50 €
Wahlweise auch mit Garnelen Aufpreis	2,50 €
Ochsen Veggisalat Bunter Blattsalat mit Gurken, Tomaten, Karotten, Mais & gegrilltem Gemüse	11,50 €

Suppen

Aromatische Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Flädle & Gemüse	6,90 €
Tomatencremesuppe Aromatische Tomatencremesuppe mit hausgemachten Croutons & Sahne-Basilikumschaum	6,90 €

Pasta

Linguine al Pomodoro und Gamberi frischen Tomaten, Rucola & Garnelen	14,50 €
Girandole mit hausgemachten Basilikum-Pesto, getrockneten Tomaten & Pinienkerne	12,50 €



Hauptgerichte

Schwäbischer Zwiebelrostbraten Rosa gebratenes Rinderrückensteak	18,00 €
Wiener Schnitzel vom Milchkalb goldgelb gebacken serviert mit Preiselbeeren	17,50 €
Hähnchengeschnetzeltes mit hausgemachter Rahmsoße	14,50 €
Saltimbocca vom Kalb mit Landschinken & Salbei an einer feinen Weißweinsoße	18,50 €
Gegrillte Doradenfilet mit einer feinen hausgemachten Beurre Blanc	15,50 €
Gegrilltes Schweinefilet im Speckmantel	15,00 €

Dessert

Warmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern Schokoladen-Souffle mit Vanilleeis und Himbeerpüree	7,50 €
Warmes Pistazientörtchen mit flüssigem Kern Pistazien-Souffle mit Vanilleeis und Himbeerpüree	7,50 €
Tartufo Bianco Halbgefrorene Zabaione Cream mit einem Kaffeecremekern, umhüllt von weißen Baiser Stückchen	7,50 €
Tartufo Nero Halbgefrorene Schokoladencreme mit einem Zabaione-Kern, umhüllt von Kakao und kleinen kandierten Haselnussstückchen	7,50 €
Eis pro Kugel Vanille, Schokolade, Erdbeere	2,60 €



Beilage

Pommes frites Mayonnaise & Ketchup	4,90 €
Bratkartoffeln	4,90 €
Hausgemachte Spätzle	4,90 €
Hausgemachte Käsespätzle	4,90 €
Grillgemüse	5,50 €
Kleiner Bunter Beilagensalat	4,90 €
Kännchen Soße extra (Rahmsoße, Beurre Blanc, Jus vom Rind)	1,50 €

Für unsere kleinen Gäste

Chicken Nuggets Pommes frites, Mayonnaise & Ketchup	9,50 €
Kleines Wiener Schnitzel vom Kalb Pommes frites, Mayonnaise & Ketchup	12,50 €
Cremiges Vanille- und Schokoladeneis Portion Sahne & frische Beeren	5,60 €

