



*S*peisenkarte

Herzlich Willkommen

UNSERE KULINARISCHE LEIDENSCHAFT

Mit unserem Angebot möchten wir Ihnen den Ochsen in Neuhausen und unser Team unter der Geschäftsführung von Frau Hülya Stiefel neu 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 & Ihre Hülya Stiefel



Salate & Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet Pfifferlinge, Rucola & frisch geriebener Parmesan	14,50 €
Geschmackswelt der Tomaten verschiedene reife Tomatensorten, lauwarmer Ziegenkäse, Brotchips, Olivenöl, Basilikum & alter Balsamico	12,50 €
Garnelen Ceviche im „Leche de tigre“, Quinoa & Avocado	15,50 €

Suppen

Fruchtige Kokosmilchsuppe Thunfisch & Garnele	7,60 €
Fruchtige Kokosmilchsuppe Mango - VEGAN	5,80 €
Wald & Wiese aromatische Rinderbrühe mit Pfifferlingen und Wiesenkräuter	6,80 €

Hauptgerichte

Sous vide gegarte Entenbrust Limetten-Salsa & Süßkartoffelpüree	26,50 €
Rosa gebratenes Rinderrückensteak auf einem Gemüse-Früchtebeet, Patatas Bravas & Kaffee-Mayonnaise	27,50 €
Gegrillter Wolfsbarsch an Hummersoße auf Artischocken-Tomatenragout & Tagliatelle in Trüffelbutter geschwenkt	26,50 €
Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen cremiger Burrata - Mascarponesoße & Basilikum	17,50 €



Schwäbische Klassiker

Großer Ochsen Blattsalat

Avocado, Kirschtomaten, Radieschen.
Walnusskerne, Kräuter & Kürbiskerne

12,50 €

Kleine Variation vom Ochsen Blattsalat

7,40 €

Suppe

Aromatische Rinderkraftbrühe

hausgemachte Flädle & frische Kräuter

5,50 €

Hauptgerichte

Garnelen-Lachsmaultaschen

leicht geröstet auf cremigen Pfifferlingen
& Strauchtomaten

18,50 €

Geschmälzte Maultaschen

Kartoffel-Brunnenkresse-Salat und Radieschen

14,50 €

Schwäbischer Zwiebelrostbraten rosa gebraten

Portweinsoße, geschmälzte Zwiebeln
& hausgemachte Spätzle

23,50 €

Wiener Schnitzel vom Milchkalb goldgelb gebacken

Kartoffel-Gurkensalat
& kalt gerührte Preiselbeeren

19,50 €

Gegrilltes Zanderfilet

auf sautiertem Sekt-Filderkraut
& Bratkartoffeln

22,50 €

Desserts

Ofenschlupfer

Vanillesoße & Beerenragout

6,90 €

Portwein Beerengrütze

hausgemachtes Vanilleeis

7,20 €



Desserts

Melonen- Sekt-Süppchen & Erdbeereis	7,20 €
Flammierte Früchte aus Südamerika & hausgemachtes Maracuja- Sorbet	7,60 €
Hausgemachtes Eis & Sorbet ... fragen Sie unsere Mitarbeiter, welche Sorten wir frisch zubereitet haben	2,60 €
Portion Sahne	0,50 €

für die Kleinen

Chicken Nuggets Pommes frites, Mayonnaise & Ketchup	9,50 €
Kleines Wiener Schnitzel vom Kalb Pommes frites, Mayonnaise & Ketchup	10,50 €
Geschmälzte Maultasche Kartoffel-Salat	7,50 €
Hausgemachte Spätzle Rahmsoße	5,50 €
Cremiges Vanille- und Schokoladeneis Portion Sahne & frische Beeren	5,60 €
Hausgemachter Palatschinken Marillenmarmelade & Vanilleeis	4,90 €

