



HOTEL-RESTAURANT OCHSEN
Hermann Unsöld

Marktstraße 4
89143 Blaubeuren

Fon +49 (0) 73 44 . 9 69 89 - 0
Fax +49 (0) 73 44 . 9 69 89 - 69

info@ochsen-blaubeuren.de
www.ochsen-blaubeuren.de

Aperitif-Empfehlung

Prosecco Terra Serena, Frizzante	€	4,60
Sherry Sandemann "dry"		4,80
Portwein Sandemann rot		4,90
Campari ⁽¹⁾		4,90
Martini "dry" oder "bianco", oder "rosso"		4,90
Campari Orange ⁽¹⁾		6,10

Wein vom Faß als "Viertel", 1/4 ltr. ausgesetzt

2020er "Pinot grigio" -trocken-, Kaiserstuhl-Kellerei Friedrich Kiefer, Eichstetten	5,90
2019er "Sangiovese del Rubicone" -trocken-, Vinicola Terra Serena, Veneto	5,90

Küchenzeiten:

Montag bis Samstag
von 11.45 Uhr bis 14.00 Uhr
letzte Bestellannahme Küche 13.45 Uhr
von 18.00 Uhr bis 21.30 Uhr
letzte Bestellannahme Küche 21.15 Uhr
Ruhetaa: Sonntag

Vorspeisen

Salate der Saison (Beilagensalat)	€	5,90
Feldsalat mit Speckstreifen und Weißbrot-Croutons im Kartoffeldressing		8,90
Norweger Räucherlachs mit Sahne-Meerrettich am herbstlichen Salatbukett mit roten Linsen		10,50

Suppen

Kraftbrühe mit Eierflädle		5,70
Kraftbrühe mit einer Maultasche		6,00



HOTEL-RESTAURANT OCHSEN
Hermann Unsöld

Marktstraße 4
89143 Blaubeuren

Fon +49 (0) 73 44 . 9 69 89 - 0
Fax +49 (0) 73 44 . 9 69 89 - 69

info@ochsen-blaubeuren.de
www.ochsen-blaubeuren.de

Spezialitäten

Ein Leibgericht der Schwaben

Terrine "Saure Kutteln" mit Bratkartoffeln 12,90

Königsberger Klopse

in Weißwein-Kapernsoße dazu Butterreis 15,50

Hausgemachte Rinder-Roulade

gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Essiggurke
dazu Blaukraut und Semmelknödel 22,90

Äbler Milchlamm

Lammhaxe mit Wurzelgemüse und Kräutern
weich geschmort dazu Bubenspitze 23,50

Koteletts vom Äbler Milchlamm rosa gebraten

auf feiner Kräuterjus
dazu Markt-Gemüse und Schupfnudeln 28,50

Frische Kalbsnieren

Kalbsnieren im sauren Balsamico-Sößle
dazu Bratkartoffeln 19,90

Ente gut - alles gut

1/2 Schwäbische Bauern-Ente knusprig im Rohr
gebraten dazu Apfelrotkohl und Semmelknödel 24,50

Vom Wild aus heimischen Wäldern

Ragout vom Reh mit Champignons
dazu Preiselbeeren und Spätzle vom Brett 19,90

Geschnetzeltes vom Hirsch- u. Hasenrücken

"Winzerin Art" mit Speck und Weintrauben
dazu Bubenspitze 19,90

Medallions vom Hirschrücken rosa gebraten

an Portweinsoße mit Preiselbeerbirne dazu Spätzle 26,50

Wildhasenrücken rosa gebraten

auf Wachholderrahmsöße
dazu Markt-Gemüse und Bubenspitze 27,50

Frischer Fisch

Filet von der Dorade auf der Haut gebraten

am leichten Wermutsößle
dazu Blattspinat und Butternudeln 24,50



HOTEL-RESTAURANT OCHSEN
Hermann Unsöld

Marktstraße 4
89143 Blaubeuren

Fon +49 (0) 73 44 . 9 69 89 - 0
Fax +49 (0) 73 44 . 9 69 89 - 69

info@ochsen-blaubeuren.de
www.ochsen-blaubeuren.de

Standartgerichte

H ausgemachte Maultaschen geröstet in Ei mit Salatteller	14,90
G esottenes Ochsenfleisch vom Tafelspitz in würziger Meerrettichsoße dazu Dampfkartoffeln	19,90
S chweizer Sahnelendchen vom Schweinefilet in feiner Riesling-Rahmsoße dazu Spätzle vom Brett	20,90
W iener Schnitzel vom Kalbsrücken dazu Pommes frites	23,50
S chwäbischer Rostbraten vom Alb-Rind mit Röstzwiebeln dazu Spätzle vom Brett	23,50
F iletsteak (220 gr.) vom Äbler Rind an Kräuterjus mit grünen Pfefferbeeren dazu Pommes frites	31,50

Vegetarisch

H ausgemachte Kürbis-Ravioli in Salbeibutter mit Salatteller	16,50
--	-------

Desserts

G emischtes Bauernhof-Eis mit Sahne	6,50
B auernhof-Vanillerahmeis -mit heißer Schokolade und Sahnehaube	8,80
<u>oder</u> -heißen Himbeeren und Sahnehaube	8,80
O chsen-Eisbecher mit frischen Früchten, Likör und Sahne	10,50
<u>Tagesdesserts</u>	
A ffogato al caffè (Espresso & Vanilleeis)	4,90
F lambierter Marillen-Pfannkuchen mit Vanilleeis und Sahne	8,50