


# Speisekarte Mittagstisch




**Hotel Ochsen**  
Merklingen


## Vorspeisen


 Forelle „Matjes Style“ | Couscous-Salat | Thunfischcreme | klarer Tomatensud | Basilikum-Öl | Daikonkresse | Kapern 14

 Rosa gebratener Kalbsrücken | Couscous-Salat | Thunfischcreme | klarer Tomatensud | Basilikum-Öl | Daikonkresse | Kapern 14


## Salat als Vorspeise


 Blattsalat Marie | Gemüsestreifen | Zitronen-Joghurt-Dressing (auch vegan möglich) 6,5


 Bunter Salatteller | Sonnenblumenkerne | Croûtons 7,5

 Romanasalat | Caesar-Dressing | Parmesan | Tomaten-Räucherlachs-Crostini 9,5


## Suppen


 Kraftbrühe | Flädle | Suppengemüse | Tafelspitz 8,5

 Zucchini cremesuppe | Tomaten-Räucherlachs-Crostini 9,5


 Tomaten cremesuppe | Buttercroûtons (auch vegan möglich) 8,5


## Bowls

 Couscous | Forelle „Matjes Style“ | Hausfrauen-Dip | Rote Bete | Frühlingsblattsalate 17


 Jasminreis | Putenbrustschinken | Früchtecocktail in Currycreme | Waldorf- und Frühlingsblattsalate 17

## Vegetarisch:


 Sous-vide gegarter Knollensellerie | gegrillt auf der Pancha-Platte | Marktgemüse Tomatensoße | Jasminreis | Blattsalat (vegan) 20


 Hausgemachte Kartoffelgnocchi | Thymianbutter | Tomate | Pinienkerne | Blattsalate | knackige Gemüsestreifen 16

## Fisch


 Forellenfilet „Müllerin“ in Zitronenbutter gebraten | Marktgemüse | Petersilienkartoffeln 26


## Pasta & Knödel


 Hausgemachte Tagliatelle | Bärlauchrahm | Grana Padano | geschmolzene Tomaten | Frühlingsblattsalat | knackige Gemüsestreifen 16

 Brezelknödel | Steinchampignons in Cognacrahm | Frühlingsblattsalate | knackige Gemüsestreifen 16


## Geschmortes


 Kalbsbraten | Cognacrahmsoße | Brezelknödel | Marktgemüse 19

 Sauerbraten | Marktgemüse | Spätzle 19


 Geschmorte Rinderroulade | Marktgemüse | Kartoffel-Sahne-Püree 26,5

## Schwäbisches

 Hausgemachte Maultaschen | geschmelzte Zwiebeln | Kartoffelsalat | Kresse 14,5


 Käsespätzle | geschmelzte Zwiebeln | bunter Salatteller 14,5


## Schnitzel

 Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken „Wiener Art“ wahlweise mit  
- Kartoffelsalat 15,5  
- buntem Salatteller 17,5  
- Pommes frites | Salatteller 19,5

 Rahmschnitzel vom Schweinerücken | Marktgemüse | Spätzle 16

## Vom Grill

 Schwäbisches Rostbraten-Pfeffersteak vom Rinderrücken | Zwiebelschmelze | Pfefferrahmsoße | Marktgemüse | Röstkartoffeln 24

 Minutensteak vom Schweinerücken | Zwiebelschmelze | Pfefferrahmsoße | Marktgemüse | Röstkartoffeln 19