



Speisekarte Mittagstisch




Hotel Ochsen
Merklingen


Vorspeisen


 Geflämmtter Spargel | Minzgel | Rhabarber-Erdbeersorbet | Spargelsud | Kürbiskernöl | Tomaten-Räucherlachs-Crostini 14

 Geflämmtter Spargel | Minzgel | Rhabarber-Erdbeersorbet | Spargelsud | Kürbiskernöl | Crostini mit gegrilltem Paprika-Frischkäse | Iberico-Schinken 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


 Spargelcremesuppe | Shrimps-Tomaten-Crostini 9,5

Salat als Hauptgericht


 Wurstsalat 14,5
Marinierte Fleischkäse- und Schinkenwurststreifen | Gewürzgurke | rote Zwiebeln | Blattsalat | gekochtes Ei | Mixed Pickles | Brot


 Schweizer Wurstsalat 14,5
(zusätzlich mit Emmentalerstreifen)

 Bunte Salatplatte | gebratene Lachsforelle | Grilltomate | Kräuterbutter 26


 Romanasalat | Caesar-Dressing | Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 29


Schwäbisches

 Hausgemachte Maultaschen | geschmelzte Zwiebeln | Kartoffelsalat | Kresse 15

 Käsespätzle | geschmelzte Zwiebeln | bunter Salatteller 15

Vegetarisch:

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

 **Stangenspargel aus Schrobenhausen** im Sesam-Blätterteig-Kissen | Sauce Hollandaise | Petersilienkartoffeln 29


Wahlweise mit:


 Wiener Schnitzel 36


 Lachforellenfilet vom Grill 36

 gekochtem Schinken 36


Geschmortes


 Kalbsbraten | Cognacrahmsoße | Spätzle | Marktgemüse 21

 Sauerbraten | Marktgemüse | Spätzle 21


 Geschmortes Schäufole vom Landschwein | Dunkelbiersoße | Kartoffelsalat | Merklinger Nudel 21,5


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