



Speisekarte Mittagstisch






Hotel Ochsen
Merklingen



Vorspeisen

-  Rosa gebratener Kalbsrücken | mariniertes mediterranes Röstgemüse | klarer Tomatensud | Burratacreme | Basilikumeis | marinierte Daikon-Kresse 14,5
-  Gebackener Pulpo | mariniertes mediterranes Röstgemüse | klarer Tomatensud | Burratacreme | Basilikumeis | marinierte Daikon-Kresse 14,5




Salat als Vorspeise

-  Blattsalat Marie | Gemüsestreifen | Zitronen-Joghurt-Dressing (auch vegan möglich) 6,5
-  Bunter Salatteller | Sonnenblumenkerne | Croûtons 7,5
-  Romanosalat | Caesar-Dressing | Parmesan | Tomaten-Räucherlachs-Crostini 9,5

Suppen

-  Kraftbrühe | Flädle | Suppengemüse | Tafelspitz 8,5
-  Fenchelcremesuppe | Tomaten-Räucherlachs-Crostini 8,5

Salat als Hauptgericht

-  Wurstsalat
Marinierte Fleischkäse- und Schinkenwurststreifen | Gewürzgurke | rote Zwiebeln | Blattsalat | gekochtes Ei | Mixed Pickles | Brot 14,5
zusätzlich mit Bratkartoffel 19
-  Schweizer Wurstsalat
(zusätzlich mit Emmentalerstreifen) 19
zusätzlich mit Bratkartoffel 19
-  Käsesalat 14,5
zusätzlich mit Bratkartoffel 19

Sommergerichte

-  OX Mainstreet Currywurst
Pommes „Schranke“ | Blattsalat 14
-  Roastbeef-Sandwich „New York Style“
Käse | Roastbeef | Blattsalat | Cocktailsoße | Tomate | Pommes frites | Essiggurke 17,5
-  Räucherlachs-Sandwich „Union Jack Style“
Käse | Räucherlachs | Blattsalat | Cocktailsoße | Gartengurke | gepickelte rote Zwiebel | Pommes frites | Essiggurke 17,5
-  Käse-Sandwich „French Style“
Camembert | Blattsalat | Cocktailsoße | Tomaten | gepickelte rote Zwiebeln | Pommes frites 17,5
-  Vitello Tomato
Rosa gebratener Kalbsrücken
mariniert mit Tomate und Basilikum | Steinchampignon-Risotto | Grana Padano | bunte Blattsalate 21
-  Hausgemachte Kartoffelgnocchi | Thymianbutter | Tomate | Pinienkerne | Grana Padano | Blattsalate | knackige Gemüsestreifen 16
-  Hausgemachte Nudeltaschen mit Kalbfleisch-/Blattspinatfüllung | mit Mozzarella überbacken | Pesto | Tomatensoße | Blattsalate | Balsamico-Dressing 16
-  Matjesfilet „Hausfrauen Art“
Matjes | Saurrahm | Gewürzgurke | Apfel | rote Zwiebel | Petersilienkartoffel | Kopfsalat 20,5
-  Schollenfilet „Finkenwerder Art“
Schollenfilet in Butter gebraten | Speck-Zwiebel-Stippe | Petersilienkartoffel | Kopf- und Gurkensalat 30

Siehe Seite 2






Speisekarte Mittagstisch





Hotel Ochsen
Merklingen



Geschmortes

-  Kalbsbraten | Cognacrahmsoße | Spätzle | Marktgemüse 21
-  Sauerbraten | Marktgemüse | Spätzle 21
-  Geschmortes Schäufole vom Landschwein | Dunkelbiersoße | Kartoffelsalat | Merklinger Nudl 21,5

Schnitzel

-  Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken „Wiener Art“ wahlweise mit
 - Kartoffelsalat 16
 - buntem Salatteller 18
 - Pommes frites | Salatteller 21
-  Rahmschnitzel vom Schweinerücken | Marktgemüse | Spätzle 18

Vom Grill

-  Schwäbisches Rostbraten-Pfeffersteak vom Rinderrücken | Zwiebelschmelze | Pfefferrahmsoße | Marktgemüse | Röstkartoffeln 25
-  Minutensteak vom Schweinerücken | Zwiebelschmelze | Pfefferrahmsoße | Marktgemüse | Röstkartoffeln 20