Speisekarte Mittagstisch

Hotel Ochsen
Merklingen

Vorspeisen

Alblinsen auf Rote-Bete-Carpaccio | Lichtensteiner Quellwasser Forelle aus dem Buchenrauch | Meerrettich-Eis | marinierte Daikon-Kresse 14,5

Alblinsen auf Rote-Bete-Carpaccio | Iberico-Schinken | Meerrettich-Eis | 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

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

Suppen

Kraftbrühe | Flädle | Suppengemüse | Tafelspitz 8,5

Tomatencremesuppe | Buttercroûtons (auch vegan möglich) 8,5

Kürbiscremesuppe | Kernöl | karamellisierte Kürbiskerne 8,5

Salat als Hauptgericht

Bunte Salatplatte | Zanderfilet vom Grill Grilltomate | Kräuterbutter 28

Salat Rumpsteak | Grilltomate | bunte Salatplatte | Kräuterbutter 29
(rare – medium – well done)

Vegetarisch

Sous-vide gegarter Knollensellerie | gegrillt auf der Planchaplatte | buntes Marktgemüse | Tomatensoße | knusprige Polenta | Blattsalat 20
(oder mit Petersilienkartoffeln – vegan)

Hausgemachte Kartoffelgnocchi | Thymianbutter | Tomate | Pinienkerne | Grana Padano | Blattsalate 17

Fisch

Lichtensteiner Quellwasser Forelle aus dem Buchenrauch | Speckwirsing | Petersilienkartoffeln | Meerrettichsoße 26

Schwäbisches

Hausgemachte Maultaschen | Röstzwiebel | Salatteller 16

Käsespätzle | Röstzwiebel | Salatteller 16

Ente im Ochsen

Entenbraten aus Brust und Keule (viertel) | Bratapfel | karamellisierte Maronen | Rotkraut | Kartoffel- und Semmelknödel 29

Klassiker

OX Mainstreet Currywurst | Pommes „Schranke" | Blattsalat 16

Geschmortes

Kalbsbraten | Cognacrahmsoße | Spätzle | Marktgemüse 21

Sauerbraten | Marktgemüse | Spätzle 21

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

Vegetarisch Fisch Fleisch