



# *S*peisenkarte

---

# Herzlich Willkommen

---

## UNSERE KULINARISCHE LEIDENSCHAFT

Mit unserem Angebot möchten wir Ihnen den Ochsen in Neuhausen und unser Team unter der Geschäftsführung von Frau Hülya Stiefel neu präsentieren.

Das neue Ochsen-Team ist mit dem Anspruch und der Vision angetreten, ein kulinarisches Aushängeschild in Neuhausen auf den Fildern zu schaffen.

*Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck,  
den er zurücklässt, ist bleibend.*

-Goethe-

Dafür ist unser Restaurant, sowie der Ochsen-Saal und die anderen Veranstaltungsräumlichkeiten prädestiniert. Wir haben seit 2017 mit viel Liebe und Enthusiasmus die Qualität der Räumlichkeiten neu gestaltet und die Voraussetzungen geschaffen, dass sich unsere Gäste rundum wohlfühlen.

Nicht nur die räumlichen Voraussetzungen wurden zeitgemäß ausgerichtet, sondern auch die kulinarische Qualität, verbunden mit einem herzlichen Service wurde auf das Niveau des neuen Ochsen angehoben.

Das Ochsen-Team freut sich schon jetzt,  
Sie als Gäste in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen.

Lassen Sie sich inspirieren von unserer saisonal ausgerichteten Kulinarik, die von unserem Küchenchef und seinem Team mit Liebe und Leidenschaft auf den Tellern präsentiert wird.

Mit kulinarischen Grüßen

Ihr Ochsen-Team & Ihre Hülya Stiefel



---

# Salate & Vorspeisen

---

## Herbstlicher Blattsalat

mit eingelegter Rote-Bete von heimischen Feldern  
gebröselter Ziegenkäse & karamellisierte Walnüsse

13,50 €

## Wildterriner

gebratene Kräuterseitlinge & handgerührte Preiselbeeren

15,70 €

## Gratinierter Ziegenkäse

auf süß-sauer eingelegtem Hokkaidokürbis & blaue Kartoffelchips

15,50 €

---

# Suppen

---

## Wildconsommé

Wildconfit-Ravioli, das Ganze wird mit Sherry verfeinert

7,90 €

## Steinpilzcremesuppe

Mandelschaum & geröstete Mandeln

6,90 €

---

# Hauptgerichte

---

## Schwäbischer Zwiebelrostbraten rosa gebraten

Portweinsoße, geschmälzte Zwiebeln  
& hausgemachte Spätzle

24,50 €

## Wiener Schnitzel vom Milchkalb goldgelb gebacken

Kartoffel-Gurkensalat  
& kalt gerührte Preiselbeeren

20,50 €

## Gegrillte Zanderfilets

auf sautiertem Sekt-Filderkraut  
& Bratkartoffeln

23,50 €

## Sous vide gegartes Schweinefilet im Speckmantel

auf herzhaftem Filder-Sauerkraut, gebratene Waldpilze,  
hausgemachte Serviettenknödel & Lembergersauce

19,80 €

## Rehrücken Baden-Baden

Selleriepüree, Haselnuss-Spätzle, Birne, Preiselbeeren & Morcheljus

29,90 €

## Rosa gebratene Barbarie Entenbrust

weißes Zwiebelconfit, Pastinaken, rote Pfefferbeeren & Serviettenknödel

26,50 €



---

# Desserts

---

<b>Ofenschlupfer</b> Vanillesoße & Beerenragout	7,40 €
<b>Marillenknödel &amp; Zwetschgenragout</b> mit glasierten Walnüssen	8,90 €
<b>Crêpes Suzette</b> Grand Marnier, Orangensoße & Vanilleeis	9,50 €
<b>Hausgemachtes Eis &amp; Sorbet</b> ... fragen Sie unsere Mitarbeiter, welche Sorten wir frisch zubereitet haben	2,60 €
<b>Portion Sahne</b>	0,50 €

---

## für die Kleinen

---

<b>Chicken Nuggets</b> Pommes frites, Mayonnaise & Ketchup	9,50 €
<b>Kleines Wiener Schnitzel vom Kalb</b> Pommes frites, Mayonnaise & Ketchup	10,50 €
<b>Geschmälzte Maultaschen</b> Kartoffel-Salat	7,50 €
<b>Hausgemachte Spätzle</b> Rahmsoße	5,50 €
<b>Cremiges Vanille- und Schokoladeneis</b> Portion Sahne & frische Beeren	5,60 €
<b>Hausgemachter Palatschinken</b> Marillenmarmelade & Vanilleeis	4,90 €

