

Getränke

BIER

Erdinger alkoholfrei	0,5 l	3,00 €
Schwarzwaldmarie	0,33 l	3,50 €
Kristall-Hefeweizen	0,5 l	3,00 €
Hefeweizen dunkel	0,5 l	3,00 €

WEIN & SEKT je 0,75 l Flasche

Schloss Affaltrach „Edition Ochsen“ Sekt extra trocken	10,00 €
„RR“ Riesling & Rivaner, QbA	8,50 €
Alde Gott Winzer Baden, Deutschland	
Sauvignon Blanc Coastal	11,00 €
Buitenverwachting Constantia, Südafrika	
Pinot Grigio „L'Araldo“	8,50 €
Cantine Minini Venetien, Italien	
Reserva Chardonnay	11,00 €
Montes Valle de Curico, Chile	

Abholzeiten

ab 11. Januar

Montag bis Mittwoch
geschlossen

Donnerstag & Freitag
16:00 bis 20:00 Uhr

Samstag, Sonntag & Feiertag
11:00 bis 14:00 Uhr
& 16:00 bis 20:00 Uhr



<https://der-ochsen.com/sasbach>

Rosato Marca Trevigiana	8,50 €
Sacchetto Venetien, Italien	
La Cortigiana Merlot	10,00 €
Sacchetto Venetien, Italien	
Finca Constanca Selección	11,00 €
Gonzalez Byass La Mancha, Spanien	
Nero D'Avola „Don Leon“	8,50 €
Casa Vinivola Minini Sizilien, Italien	
Skaapveld Shiraz	8,50 €
M•A•N Agter-Paarl, Südafrika	
Collection „O“	8,50 €
Oberkircher Winzer Baden, Deutschland	
Spätburgunder / Spätburgunder rosé / Riesling	
Freistil „Edition Ochsen“	9,50 €
Villa Heynburg Baden, Deutschland	
rot / weiß / rosé	

Alle unsere Weine enthalten von Natur aus Sulfite.

So funktioniert's:

1. Speisen und Getränke bestellen
online: <https://der-ochsen.com/>
telefonisch: 07841 / 25995
2. bezahlen
online oder mit EC-Karte vor Ort
3. abholen
4. zu Hause genießen



07841 / 25995

Gültig ab 04. Januar 2021 | Mit Erscheinen verlieren alle vorherigen Karten ihre Gültigkeit.
Preise in Euro, inkl. MwSt. | Änderungen, Schreibfehler und Irrtümer vorbehalten.
Bei Allergien und Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter.

© 2021 | 20210104 | V1.1



OCHSEN Take away-Karte
zwanzig einundzwanzig

VORSPEISEN

Beilagensalat 3,80
veggie buntgemischter Salat mit Joghurt-Dressing

Kokos-Currycremesuppe 4,20
veggie mit Frühlingslauch und Gemüsestreifen

Brot Aioli 3,60
veggie frisches Baguette mit hausgemachter Aioli

kleiner Feldsalat ^{1,2,3,7,15} 5,20
mit Speck, Krächerle & Balsamico-Dressing

SALATE

großer Feldsalat ^{1,2,3,7,15} 10,00
mit Speck, Krächerle und Balsamico-Dressing

mediterraner Salat 10,00
veggie großer, bunter Salat mit gerösteten Nüssen, lauwarmen mediterranem Gemüse und Rucola

Classic Salat 9,00
veggie Blattsalate mit reichlich Paprikastreifen, Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Radieschen und gekochtem Ei

Straßburger Wurstsalat ^{2,3,7} 8,50

Wurstsalat ^{2,3,7} 8,50

Käsesalat 8,w

Teufelsalat ² 12,00
großer, bunter Salat mit mariniertem Rindfleisch und Cocktailsauce. Reichlich garniert.

Toppings zum Salat

gegrillte Hähnchenbrust + 3,80
gebratene Knoblauchgarnelen ⁷ + 4,50
krosse Mozzarellasticks + 3,00

STEAKS

Eine Sauce zur Wahl zum Steak:
Kräuterbutter / Whiskey-Pfeffer-Rahm / dreierlei Grillsauce

250 g Rumpsteak 18,00

300 g Rib eye-Steak 18,00

400 g Holzfällersteak 23,00
mit Röstzwiebeln und krossen Speckstreifen

220 g Rinderfilet 22,00
mit mediterranem Gemüse

Beilagen zu Burgern und Steaks

Pommes frites + 2,80

Sweetpotato-Fries + 3,50

Kartoffel-Wedges + 2,80

mediterranes Gemüse + 3,50

SCHNITZEL

Alle Schnitzel paniert und vom Schwein. Auf Wunsch auch vom Hähnchen.

ClassicSchwein 9,50
mit Pommes frites und Bratensauce

RahmSchwein 11,50
paniertes Schnitzel mit hausgemachten Spätzle und Frischkäse-Rahmsauce

PfefferSchwein 11,50
mit Whiskey-Pfeffer-Sauce und Pommes frites

Jägerschnitzel 11,50
mit Rahm-Champignons und Spätzle

Schwarzwald-Schnitzel ^{2,3,7} 12,00
mit Käsespätzle, Speck und Röstzwiebeln

Cordon bleu ^{2,3,7} 13,00
gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse, dazu Kroketten

BURGER

Ochsen Classic Burger ² 9,00
Rinderpatty, Brioche-Bun, hausgemachte Spezialsauce, Salat, Tomate, Gewürzgurke

Black Forest Burger ^{1,2,3,7} 11,00
Rinderpatty, Brioche-Bun, Sauerrahm, geräucherter Speck, Käse, Zwiebeln, Tomate, Gurke, Salat

Sweetpotato-Curry-Burger 9,00
veggie Süßkartoffel-Gemüse-Patty, Mehrkorn-Brötchen, Curry-Sauce, Cashew-Kerne, Rucola, Kirschtomaten

Mountain Burger 13,50
vegan saftig gegrillter 100 % pflanzlicher Moving Mountains-Patty, Mehrkorn-Brötchen, Zwiebelkompott, hausgemachte vegane Trüffelmayo, Tomaten, Gurke und knackiger Feldsalat

BBQ-Burger ^{1,2,3,7} 10,00
Rinderpatty, Brioche-Bun, krosser Bacon, BBQ-Sauce, Onion-Rings, Tomate, Gurke, Salat

Hähnchen-Avocado Burger 10,00
Hähnchenbrust im Knuspermantel, Brioche-Bun, Curry Sauce, Guacamole³, Kirschtomaten, Rucola



KLASSIKER

Spätzlepfanne „Ochsen“ 13,50
kleine Medaillons vom Schweinefilet auf Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Spätzlepfanne Rinderstreifen 15,50
pikant cremige Käsespätzle mit gebratenen Rinderstreifen, roten Zwiebeln, Knoblauch, Paprika & Frühlingslauch

Hähnchenbrust-Medaillons 12,00
mit Frischkäse-Rahmsauce und hausgemachten Spätzle

Rindersauerbraten 13,00
gemütlich geschmort, mit Bandnudeln

Fischvariation 19,00
von Lachs, Zander & Dorade mit mediterranem Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Aioli

Käsespätzle 8,50
veggie mit Zwiebelkompott & Röstzwiebeln

hausgemachtes Wildragout 17,00
mit Preiselbeeren und Butterspätzle

Fusilli Gamberoni 13,00
gebratene Garnelen⁷, Kirschtomaten, Knoblauch, Tomatensauce, Sahne

Schweinefilet-Medaillons 17,50
mit Whiskey-Pfeffer-Rahmsauce und Butterspätzle

Entenbrust, rosa gebraten 19,00
auf Rotkraut mit Kastanien und Semmelknödeln

DESSERT

zzgl. Pfand 2,00

Winterdessert 5,50
weißes Mascarpone-Mousse mit Bratapfelkompott und Buttercrumble

Schoko-Crème brûlée 4,50
mit Zuckerkruste