

## Menüvorschläge

- 40 Jahre -  
Familie Salzbrenner  
 **GASTHOF**  
**UCHSEN**  
**M Ö S S I N G E N**

Ihre Adresse für erstklassige Küche  
und einer gemütlichen Atmosphäre

Falltorstraße 73

72116 Mössingen

Tel.: 07473 6248

Fax.: 07473 6396

E-mail: [info@ochsen-moessingen.de](mailto:info@ochsen-moessingen.de)

Internet: [www.ochsen-moessingen.de](http://www.ochsen-moessingen.de)

Dienstags ab 14 Uhr und

Mittwochs ganztägig geschlossen

Liebe Gäste,

nach 23 Uhr erheben wir einen Nachtzuschlag von 40 €  
pro Mitarbeiter je angefangener Stunde, dabei liegt es in  
unserem Ermessen wieviele Mitarbeiter wir beschäftigen.

Zwischen 15Uhr und 17Uhr haben wir normaler Weise unser  
Restaurant geschlossen. Sollten Sie Ihre Feier mit Kaffee und Kuchen  
ausklingen lassen oder damit starten, so ist diese Zeit mit einem  
Kaffeedeck (4,50€) abgedeckt. Ansonsten nehmen wir einen  
Mitarbeiterzuschlag von 25€ pro Person, je angefangene Stunde

# Suppen

|                                                                 |         |
|-----------------------------------------------------------------|---------|
| 273 Grießklößchensuppe                                          | 9,50 €  |
| 117 Flädlesuppe                                                 | 7,00 €  |
| 275 Eierstichsuppe                                              | 9,50 €  |
| 119 Ein Stück Schwäbische Maultasche<br>in der Rinderkraftbrühe | 7,50 €  |
| 118 Hausgemachte Kürbiscremsuppe mit Kürbiskernöl *             | 9,50 €  |
| 259 Spargelcremesuppe mit zarten Spargelspitzen *               | 9,80 €  |
| 316 Tomatencremesuppe "Toscana"<br>mit einem Schuß Sherry       | 9,50 €  |
| 314 Weiße Tomatencremesuppe mit Bärlauchpesto                   | 9,50 €  |
| 107 Steinpilzcremesuppe *                                       | 9,50 €  |
| 104 Hausgemachte Pfifferlingrahmsuppe *                         | 9,50 €  |
| 319 Zitronengraß - Currysuppe                                   | 10,00 € |

\* nur während der Saison

Irrtümer und Änderungen vorbehalten!

## Vorspeisen / Zwischengerichte



|     |                                                                                                              |         |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 374 | Carpaccio vom Rind<br>in Balsamicodressing, rosa Pfefferkörner<br>und Weißbrot                               | 15,50 € |
| 375 | Garnelen vom Grill in Kräutersoße<br>mit Pariser Weißbrot                                                    | 15,50 € |
| 472 | Vitello Tonnato<br>>Kalbfleisch mit Thunfischsoße<<br>und Blattsalaten                                       | 15,50 € |
| 130 | Norwegischer Räucherlachs<br>mit Zwiebelringen, Ei, Kapern und Kaviar,<br>Sahnemeerrettich, Toast und Butter | 14,50 € |
| 88  | Frisch geräuchertes Forellenfilet<br>mit Sahnemeerrettich                                                    | 14,50 € |
| 435 | Lachs- und Zanderfilet<br>auf Blattspinat an zweierlei Soßen                                                 | 19,50 € |
| 332 | Wachtelbrüstchen ( 2 Stck. )gebraten                                                                         | 14,50 € |
| 580 | Feldsalat mit Gemüsestreifen und Croûtons                                                                    | 10,00 € |
| 74  | Kleiner Salatteller der Saison                                                                               | 7,00 €  |

## - Hauptgerichte -



524 Gemischter Braten  
(Schwein, Kalb, Rind)  
an Rahmchampignons  
dazu hausgemachte Spätzle  
Kartoffelkroketten, Pommes frites 22,00 €

525 Butterlendchen  
nach Art des Hauses  
in Champignonrahmsoße  
dazu hausgemachte Spätzle  
Kartoffelkroketten, Pommes frites  
und verschiedene Salate 26,50 €

526 Schweine und Rinderfilet  
Gemüse der Saison, Gratin Kartoffeln  
hausgemachte Spätzle 29,50 €

294 Schweinefilet mit Kräutern gefüllt an Burgundersoße  
Kroketten und hausgemachte Spätzle 26,50 €

528 Rinderrücken >am Stück oder als Steak<  
an Burgundersoße  
dazu Spätzle, Kartoffelgratin und Gemüse der Saison 34,00 €

291 Geschmorte Kalbsschulter  
an Pilzrahmsoße, hausgemachte Spätzle,  
Kartoffelkroketten, Gemüse der Saison 25,50 €

523 Maispouardenbrust auf der Haut gebraten  
auf Ratatouille Gemüse  
und hausgemachte Kräuternudeln 25,50 €

523 Kalbsrücken am Stück rosa gebraten  
Gemüse der Saison, Kartoffelkroketten, Spätzle 36,50 €

293 Rinderfilet am Stück rosa gebraten  
Gemüse der Saison, Kartoffelkroketten,  
Pommes frites, hausgemachte Spätzle 42,00 €

## Eis und Dessert Spezialitäten

|      |                                                                                               |         |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 46   | Gemischtes Eis von hausgemachter Eiscrem                                                      | 8,80 €  |
| 47   | Gemischtes Eis von hausgemachter Eiscrem mit Sahne                                            | 9,10 €  |
| 50   | Himbeerbecher<br>Vanilleeis mit heißen Himbeeren                                              | 9,00 €  |
| 52   | Schwarzwaldbecher<br>Vanilleeis, Schwarzwaldfrüchte<br>Kirschwasser und Sahne                 | 9,50 €  |
| 262  | C o u p e D a n e m a r k<br>Vanilleeis, he und Basmati Reis                                  | 9,00 €  |
| 1343 | Kleine Variation vom hausgemachtem<br>Sorbet, Mousse und Eiscreme                             | 10,00 € |
| 343  | Variationen vom hausgemachtem<br>Sorbet, Mousse und Eiscreme                                  | 12,50 € |
| 392  | Variationen vom hausgemachtem Sorbet                                                          | 12,50 € |
| 394  | Variationen von der hausgemachten Eiscrem                                                     | 12,50 € |
| 393  | Variationen vom hausgemachten Mousse                                                          | 12,50 € |
| 251  | R o t e G r ü t z e<br>aus aromatischen Früchten mit Vanilleeis                               | 9,00 €  |
| 497  | Glühweinzwetschgen *<br>und Schokoküchlein mit flüssigem Kern<br>und hausgemachtem Vanilleeis | 10,00 € |
| 344  | Frische Erdbeeren mit hausgemachtem Vanilleeis<br>und Sahne *                                 | 10,00 € |
| 823  | Gebackenes Schokoküchlein >mit flüssigem Kern<<br>mit Vanilleeis und Erdbeersorbet            | 10,00 € |

\* nur während der Saison

Irrtümer und Änderungen vorbehalten!

# Menü

## Menü: 1

Nr.379

Frischer Räucherlachs  
mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter

\* \* \*

Hausgemachte Eierstichsuppe mit Gemüsestreifen

\* \* \*

Gartenfrische Blattsalate mit gerösteten Speckwürfeln

\* \* \*

Schweinefilet mit Kräutern gefüllt an Burgundersoße  
Kroketten und hausgemachte Spätzle

\* \* \*

Mousse au Chocolat von weißer und dunkler Chocolat  
garniert mit exotischen Früchten

60,00 €

## Menü : 2

Nr.380

Feldsalat in Himbeerdressing  
mit Gemüsestreifen und Brot-Croutons

\* \* \*

Hausgemachte Steinpilzsuppe mit Creme-Fraiche

\* \* \*

Zanderfilet mit Blattspinat

\* \* \*

Rinderfilet mit Speckböhnchen und  
Gratin Kartoffeln

\* \* \*

Variationen vom hausgemachtem Sorbet

\* \* \*

Auserlesener Käse

73,00 €

## Menü: 3

Nr.381

Carpaccio vom Rinderfilet  
nach Art des Hauses

\* \* \*

Weißer Tomatencremesuppe  
mit Bärlauchpesto

\* \* \*

Blattsalate in Himbeerdressing  
mit Entenbrusttranchen

\* \* \*

Zarter Kalbsrücken in Morchelsoße  
mit frischen Brokkoli und Mandelbällchen

\* \* \*

Mousse au Chocolat

74,00 €

Irrtümer und Änderungen vorbehalten!

# Menü

## Menü: 4

Nr.382

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich,  
Toast und Butter

\* \* \*

Hausgemachte Grießklößchen in Rinderbrühe

\* \* \*

Schweinemedallion in Pfefferrahmsoße  
dazu Kartoffelkroketten und Pommes frites

\* \* \*

R o t e G r ü t z e

aus aromatischen Früchten mit Vanilleeis

53,00 €

## Menü : 5

Nr.383

Feldsalat in Himbeerdressing  
mit Gemüsestreifen und Brot-Croutons

\* \* \*

Hausgemachte Tomatencremesuppe  
mit Creme-Fraiche

\* \* \*

Geschmorte Kalbsschulter mit Champignons  
in Rahmsoße, Gemüse der Saison  
dazu Spätzle und Kroketten

\* \* \*

Schwarzwaldbecher  
Vanilleeis, Schwarzwaldfrüchte,  
Kirschwasser und Sahne

48,00 €

## Menü: 6

Nr.384

Fleischbrühe mit  
Flädle

\* \* \*

Salatteller nach Art des Hauses

\* \* \*

Gemischter Braten vom  
Schwein, Kalb, Rind mit Rahmchampignon  
dazu hausgemachte Spätzle  
Kartoffelkroketten, Pommes frites

\* \* \*

Gemischtes Eis mit Sahne

38,50 €

Irrtümer und Änderungen vorbehalten!

# Menü

## Menü: 7

Nr.385

Kürbiskerncremsuppe  
mit Original Steirischen Kürbiskernöl

\* \* \*

Rosa gebratenes Rindermedaillon  
mit Kräuterkruste überbacken:  
dazu Wilden Kartoffeln, Spätzle und Salate der Saison

\* \* \*

Glühweinzwetschgen und Schokoküchlein  
mit flüssigem Kern, hausgemachtes Vanilleeis

46,00 €

## Menü : 8

Nr.386

Blattsalate in Himbeerdressing  
mit Gemüsestreifen und Brot-Croutons

\* \* \*

Garnelen vom Grill in Kräutersoße  
mit Pariser Weißbrot

\* \* \*

Kalbsrücken am Stück rosa gebraten  
dazu Brokkoli in Mandelbutter,  
hausgemachte Spätzle und Kartoffelkroketten

\* \* \*

Gebackenes Schokoküchlein >mit flüssigem Kern<  
mit weißem Kaffeeschaum und Erdbeersorbet

61,00 €

## Menü: 9

Nr.387

Fleischbrühe mit  
kleinen Maultaschen

\* \* \*

Salatteller der Saison

\* \* \*

Butterlendchen nach Art des Hauses  
in Champignonrahmsauce dazu hausgemachte Spätzle  
Kartoffelkroketten, Pommes frites

\* \* \*

Gemischtes Eis von hausgemachter Eiscrém

44,50 €

Irrtümer und Änderungen vorbehalten!

Sollten Sie Interesse an einem Catering  
haben, können Sie gerne mit Michael Salzbrenner  
ein unverbindliches Gespräch vereinbaren  
oder unsere Cateringvorschläge mitnehmen.