

## 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.

# Suppen

273 Grießklößchensuppe	9,50 €
117 Flädlesuppe	7,00 €
275 Eierstichsuppe	9,50 €
119 Ein Stück Schwäbische Maultasche in der Rinderkraftbrühe	7,50 €
118 Hausgemachte Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl *	9,50 €
259 Spargelcremesuppe mit zarten Spargelspitzen *	9,50 €
316 Tomatencremesuppe "Toscana" 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	10,50 €

\* nur während der Saison

Irrtümer und Änderungen vorbehalten!

# Vorspeisen / Zwischengerichte



374	Carpaccio vom Rind in Balsamicodressing, rosa Pfefferkörner und Weißbrot	15,50 €
375	Garnelen vom Grill in Kräutersoße mit Pariser Weißbrot	15,50 €
472	Vitello Tonnato >Kalbfleisch mit Thunfischsoße< und Blattsalaten	15,50 €
130	Norwegischer Räucherlachs mit Zwiebelringen, Ei, Kapern und Kaviar, Sahnemeerrettich, Toast und Butter	14,50 €
88	Frisch geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich	14,50 €
435	Lachs- und Zanderfilet 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 30,00 €

291 Geschmorte Kalbsschulter  
an Pilzrahmsoße, hausgemachte Spätzle,  
Kartoffelkroketten, Gemüse der Saison 24,50 €

523 Maispouardenbrust auf der Haut gebraten  
auf Ratatouille Gemüse  
und hausgemachte Kräuternudeln 23,50 €

523 Kalbsrücken am Stück rosa gebraten  
Gemüse der Saison, Kartoffelkroketten, Spätzle 35,00 €

293 Rinderfilet am Stück rosa gebraten  
Gemüse der Saison, Kartoffelkroketten,  
Pommes frites, hausgemachte Spätzle 38,00 €

## Eis und Dessert Spezialitäten

46	Gemischtes Eis von hausgemachter Eiscrem	8,80 €
47	Gemischtes Eis von hausgemachter Eiscrem mit Sahne	9,10 €
50	Himbeerbecher Vanilleeis mit heißen Himbeeren	9,00 €
52	Schwarzwaldbecher Vanilleeis, Schwarzwaldfrüchte Kirschwasser und Sahne	9,50 €
262	Coupe Danmark Vanilleeis, he und Basmati Reis	8,00 €
1343	Kleine Variation vom hausgemachtem Sorbet, Mousse und Eiscreme	9,00 €
343	Variationen vom hausgemachtem Sorbet, Mousse und Eiscreme	12,00 €
392	Variationen vom hausgemachtem Sorbet	12,00 €
394	Variationen von der hausgemachten Eiscrem	12,00 €
393	Variationen vom hausgemachten Mousse	12,00 €
251	Rote Grütze aus aromatischen Früchten mit Vanilleeis	9,00 €
497	Glühweinzwetschgen * mit Schokoküchlein und flüssigem Kern und hausgemachtem Vanilleeis	10,00 €
344	Frische Erdbeeren mit hausgemachtem Vanilleeis und Sahne *	9,50 €
823	Gebackenes Schokoküchlein >mit flüssigem Kern< mit weißem Kaffeeschaum und Erdbeersorbet	10,00 €

# 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  
in Balsamicodressing, rosa Pfefferkörner  
und Weißbrot

\*\*\*

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

\*\*\*

Schweinemedailon in Pfefferrahmsoße  
dazu Kartoffelkroketten und Pommes frites

\*\*\*

Rote Grütze

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 €

Jrrtümer 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 mit Schokoküchlein  
und 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 Eiscrème

44,50 €

Jrrtümer und Änderungen vorbehalten!

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