



Landgasthof Ochsen in Mönsheim seit 1920

Am Rande des Nordschwarzwaldes, mitten im idyllischen Heckengäu in Mönsheim liegt unser seit 1920 familiär geführter Landgasthof.

Lassen Sie sich von unserer gut bürgerlichen Küche verwöhnen und genießen Sie zahlreiche schwäbische Spezialitäten und ausgelesene Weine in unserem Hause.

Darüber hinaus bieten wir Ihnen:

*Party-Service
Gästezimmer
Hauseigene Metzgerei*

Wir freuen uns Sie bald wieder in unserem Hause und der Metzgerei begrüßen zu dürfen.

Ihr Ochsen-Team!

Kontakt:
Landgasthof Ochsen Roller KG
Leonberger Str. 3
71297 Mönsheim

Telefon: +49 7044 7413
Telefax: +49 70447416
E-Mail: ochsen-moensheim@t-online.de



Landgasthof Ochsen Mönshheim

Suppen

Maultaschensuppe _{a, h, n, 4}	4,80 €
Flädlesuppe _{a, f, h, n, 4}	4,60 €
Grießnockerlsuppe _{a, h, n, 4}	5,10 €
Markklößchensuppe _{a, h, n, 4}	5,10 €
Kalbsbrätklößchensuppe _{a, h, 4}	5,20 €
Gulaschsuppe _{a, d, h, i, 1}	6,90 €

Salate

gemischter Beilagensalat _{h, i, 4}	4,70 €
großer gemischter Salat _{h, i, 4}	7,20 €
großer gemischter Salatteller _{h, i, 4} mit hausgemachten gerösteten Maultaschen _{a, n}	13,90 €

großer gemischter Salatteller _{h, i, 4} mit	Putenstreifen und Pilzen	15,80 €
	gegrilltem Rindersteak	17,80 €
	gebackenem Camembert _{a, f, h, n}	14,60 €
	Räucherlachs _c und Rösti	14,90 €
	gegrillten Garnelenspießen _m	15,80 €

Vesper

Schwäbischer Wurstsalat _{2, 8} mit Brot _a	10,80 €
Schwäbischer Wurstsalat _{2, 8} mit Pommes _{3, 4, 8}	13,80 €
Schweizer Wurstsalat _{f, h, 2, 8} mit Brot _a	10,80 €
Schweizer Wurstsalat _{f, h, 2, 8} mit Pommes _{3, 4, 8}	13,80 €
hausgemachte Tafelspitzsülze _{h, i, 2, 4, 8, 10} mit Vinaigrette _{h, i, 4} und Bratkartoffeln	16,40 €
1 Paar hausgemachte Kalbsbratwürste _{f, h, 2, 8} mit gemischtem Salat _{h, i, 4}	12,60 €
2 hausgemachte Fleischküchle _{a, h, n, 4, 8} mit Spiegelei _n und Kartoffelsalat _{h, i, 4}	13,60 €
hausgemachtes Siedfleisch _{h, 4, 8} mit verschiedenem Meerrettich ₅ und Bratkartoffeln	17,80 €
Tatar _{d, i, n, 5} nach Art des Hauses mit Butter _f und Brot _a	17,80 €
kleine Portion Tatar	14,80 €
Schwabenteller mit hausgemachtem Kartoffelsalat	15,80 €
<i>1 Maultasche, 1 kleines paniertes Schnitzel, 1 Fleischküchle</i>	



Landgasthof Ochsen Mönshheim

Hausgemachte Spezialitäten

Saure Nieren _{h, 4, 8} mit Bratkartoffeln	15,60 €
Saure Kutteln _{h, 4, 8} mit Bratkartoffeln	15,60 €
Wildragout _{h, 4, 8} mit Spätzle _{h, i, 4} (vom Reh und Hirsch)	20,80 €

Vom Grill und aus der Pfanne

Sesamputenschnitzel _{a, n} mit Rösti	18,20 €
paniertes Schweinekotelett _{a, n} mit großem Salatteller _{h, i, 4}	18,60 €
Schweinemedailleurs ₈ in Cocracrahmsoße _{a, f, k, 4} mit Kroketten _{a, f, n}	22,80 €
Jägerrahm Schnitzel _{a, f, h, 4} mit Spätzle _{a, n}	18,80 €
Wiener Schnitzel _{a, n} mit Pommes _{3, 4, 8}	21,40 €
Kalbs-Cordon-Bleu _{a, f, n} mit Pommes _{3, 4, 8}	21,80 €
Kalbsrahm Schnitzel _{a, f, h, 4} mit Spätzle _{a, n}	21,90 €
schwäbischer Zwiebelrostbraten _h mit Spätzle _{a, n}	22,80 €
Rinderfilet „Rostbraten-Style“ _h mit Spätzle _{a, n}	26,80 €
Rinderfiletspitzen in Cocracrahmsoße _{a, f, k, 4} mit Spätzle _{a, n}	25,20 €
Pfeffersteak vom Rinderfilet _{a, f, h, 4, 5} mit Pommes _{3, 4, 8}	26,80 €
Rumpsteak mit frischem Meerrettich ₅ Bratkartoffeln	23,80 €
Wiener Backhändl _{a, n} mit Kartoffelsalat _h und Preiselbeeren	17,80 €
Züricher Rahmgeschnetzeltes _{f, h} mit Rösti	21,60 €

Dessert

Tartufo Vanille _{a, e, f, n} mit frischen Früchten	7,40 €
Tartufo Schokolade _{a, e, f, g, n} mit Eierlikör _n	7,40 €
Zitronensorbet im Glas _f	6,90 €
Panna Cotta _f mit Beerensalat	7,20 €

Bratkartoffeln als Beilagenänderung +1,00€, Extra Soße +2,00€



Landgasthof Ochsen Mönshheim

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff (*u.a. Nitritpökelsalz, Nitrat*)
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. geschwefelt (*Schwefeldioxid, Sulfite*)
6. geschwärzt
7. gewachst
8. mit Phosphat
9. mit Süßungsmittel
10. enthält eine Phenylalaninquelle (*Aspartam*)
11. koffeinhaltig
12. taurinhaltig
13. chininhaltig

Kenntlichmachung von Allergenen, ENTHÄLT:

- a. Gluten (*u.a. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern*)
- b. Krebstiere (*u.a. Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Scampis*)
- c. Fisch und Fischerzeugnisse (*alle Fischarten*)
- d. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse (*alle Erdnussorten*)
- e. Soja und Sojaerzeugnisse (*alle Sorten und Sojabohnen*)
- f. Milch und Milcherzeugnisse (*einschließlich Laktose*)
- g. Schalenfrüchte (*u.a. Mandeln, Pistazien, Hasel-, Para-, Peka-, Macadamia-, und Queenlandnüsse, Cashewkerne*)
- h. Sellerie und Sellerieerzeugnisse (*u.a. Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie*)
- i. Senf und Senferzeugnisse (*alle Senfsaaten*)
- j. Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- k. Schwefeldioxide und Sulfite (*in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l*)
- l. Lupine und Lupinenerzeugnisse
- m. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse (*u.a. Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamari, alles Muscheln inkl. Austern*)
- n. Eier und Eierzeugnisse (*alle Eier, nicht nur Hühnereier*)

Kenntlichmachung (*hergestellt aus*) gentechnisch veränderter Lebensmittel

g.v.L. – gentechnisch veränderte Lebensmittel