

# Museumsgasthof Ochsen



Seit Anfang des 16. Jahrhunderts bietet das fränkische

## **Gasthaus zum Ochsen**

**Rast, Einkehr und Begegnung bei Speis und Trank.**

Wir freuen uns, Sie als Gäste im Museumsgasthof Ochsen willkommen zu heißen. Wir bieten Ihnen deutsche und italienische Gerichte, sowie Spezialitäten aus unserer Heimat Rumänien.

Ihre Familie  
**Nicolae & Corina Samoila**

### **Öffnungszeiten**

Dienstag bis Sonntag 11 – 21 Uhr,

Montag Ruhetag

Durchgehend warme Küche.

Museumsgasthof Ochsen - Im Städtle 3, 74541 Vellberg  
Telefon: 0151 631 62 350 - E-Mail: perlasamco@gmail.com



Museumsgasthof Ochsen

# Speisekarte

## Deutsche Gerichte

01	Maultaschensuppe <sup>3,15,16</sup>	7,80
02	3 geröstete Maultaschen <sup>3,15,16</sup>	13,40
03	Bratwurst mit Sauerkraut <sup>4,5</sup>	13,80
04	Käsespätzle mit Röstzwiebeln <sup>3,6,7</sup>	12,80
05	Krustenbraten mit Spätzle und gemischtem Salat <sup>3,6,7,8</sup>	18,80
06	Schweinebraten mit Spätzle und gemischtem Salat <sup>3,6,7,8</sup>	17,80
07	Schnitzel, Wiener Art vom Schwein, mit Pommes und gemischtem Salat <sup>3,6,7,8</sup>	16,80
08	Schnitzel, Wiener Art vom Hähnchen, mit Pommes und gemischtem Salat <sup>3,6,7,8</sup>	16,80
09	Zwiebelrostbraten mit Spätzle <sup>6,8</sup>	26,80
10	Rinderleber, gegrillt, mit Röstzwiebeln und Kartoffelstampf	15,80
11	Currywurst mit Pommes <sup>4,5</sup>	13,80
12	Kalte Platte mit Brot (Verschiedene Wurstsorten und Käse)	16,80
13	Spätzle mit Soße – Kinderportion	5,80



**Inhaltsstoffe:** 3 Weizen, 4 Stabilisator (Phosphat), 5 Antioxidantien, 6 Milch, 7 Ei, 8 Senf, 9 Fisch,  
10 Konservierungsstoffe, 11 enthält Alkohol, 13 Rind, 15 Sellerie, 16 Soja



Museumsgasthof Ochsen

# Speisekarte

## Italienische Gerichte

21	Spaghetti al Aglio e Olio mit Schrimps	<sup>3,7,9</sup>	13,80
22	Spaghetti Carbonara	<sup>4,5,7,10</sup>	13,80
23	Rigatoni Bolognese	<sup>3,7</sup>	13,80
24	Tagliatelle mit Lachs	<sup>3,7,9,11</sup>	15,80
25	Penne Quattro Fromaggi	<sup>3,4,6,7</sup>	15,80
26	<b>Meeresfrüchte</b> , gegrillt, in mediteraner Soße (Oktopus, Calamari Ringe, Garnelen)	für 1 Person: für 2 Personen:	36,50 73,00

## Salate

31	Gemischter Salat	<sup>6,8</sup>	6,80
32	Caesar Salat mit Hähnchenbrust	<sup>6,8</sup>	14,80
33	Gemischter Salat mit Roastbeefstreifen vom Kalb	<sup>6,8,13</sup>	16,80
34	Wurstsalat mit Brot		15,80
35	Caprese Salat (Mozarella, Tomaten, Basilikum)		10,80



**Inhaltsstoffe:** 3 Weizen, 4 Stabilisator (Phosphat), 5 Antioxidantien, 6 Milch, 7 Ei, 8 Senf, 9 Fisch, 10 Konservierungsstoffe, 11 enthält Alkohol, 13 Rind, 15 Sellerie, 16 Soja



Museumsgasthof Ochsen

# Speisekarte

## Rumänische Spezialitäten

41	Eintopf mit weissen Bohnen und geräucherter Wurst <sup>4,5,8,13,14</sup>	14,90
42	Kleine Sauerkohlrouladen mit Polenta, dazu Sauerrahm <sup>6,14</sup>	15,80
43	Schweinenacken, gegrillt, mit Pommes und gemischem Salat <sup>6,8</sup>	17,80
44	Hähnchenbrust, gegrillt, mit Pommes und gemischem Salat <sup>6,8</sup>	16,80
45	Kalbsfleisch, gegrillt, mit Champignonrahmsoße und Spätzle <sup>3,6,7</sup>	26,80
46	Grillteller mit Schweinenacken, Hähnchenbrust, Bratwurst Cevapcici, dazu frittierte Kartoffelwürfel mit Feta Käse und sauer eingelegtem Gemüse <sup>4,6,11</sup>	<p style="text-align: right;">für 1 Person: 31,90 für 2 Personen: 63,80</p>
47	Schweinebauchbraten mit Kartoffelsalat	16,80
48	Gemüse, gegrillt, mit Reis (Vegetarisch)	15,80
49	Cevapcici mit Pommes	17,80

## Nachtisch

61	Pfannkuchen mit Konfitüre und Vanilleeis	6,80
62	Pfannkuchen und Nutella und Vanilleeis	6,80
63	Kuchen - nach Angebot des Tages!	

**Inhaltsstoffe:** 1 Farbstoff, 2 Säuerungsmittel, 3 Phosphorsäure, 4 Aroma Koffein, 5 Natürliches Aroma, 6 Natriumglucomat, 7 Stabilisatoren, 8 mit Antioxidationsmittel, 9 Carotin



Museumsgasthof Ochsen

# Getränkekarte

## Wasser

- Mineralwasser, Still oder Medium 0,5 l / 0,2 l 3,20 / 2,20

## Softdrinks

- Coca-Cola<sup>1,2,3,4,5</sup> 0,4 l 3,80
- Fanta / Sprite<sup>2,6,7,8,9</sup> 0,4 l 3,80
- Sweppes, Bitter Lemon 0,4 l 3,80
- Rabarberlimonade 0,33 l 4,20
- Apfel- oder Johannisbeerschorle 0,4 l 3,80

## Heißgetränke

- Tasse Kaffee 3,00
- Cappuccino 3,60
- Latte Macchiato 3,60
- Café Latte 3,60
- Espresso 2,00
- Doppelter Espresso 3,60
- Tee, verschiedene Sorten 2,20

Kuchen - nach Angebot des Tages!

**Inhaltsstoffe:** 1 Farbstoff, 2 Säuerungsmittel, 3 Phosphorsäure, 4 Aroma Koffein, 5 Natürliches Aroma, 6 Natriumglucomat, 7 Stabilisatoren, 8 mit Antioxidationsmittel, 9 Carotin



Museumsgasthof Ochsen

# Getränkekarte

## Biere

• Gaildorfer Zwickel, naturtrüb	0,5 l	3,80
• Gaildorfer Spezial	0,5 l	3,80
• Radler Süß / Sauer	0,5 l	3,80
• Haller Löwenbräu Radler, naturtrüb	0,33 l	3,20
• Haller Löwenbräu Hefeweizen	0,5 l	3,80
• Haller Löwenbräu Edelpils	0,33 l	3,20
• Erdinger alkoholfrei	0,5 l	3,80
• Bier vom Fass	0,3 l / 0,5 l	3,80 / 4,50

## Destilate

• Ramazotti	2 cl	2,80
• Averna	2 cl	2,80
• Williams Birne	2 cl	2,80
• Zwetschge	2 cl	2,80
• Himbeergeist	2 cl	2,80
• Wodka Gorbatschow	2 cl	2,80
• Wodka Absolut	2 cl	3,20
• Wiskey	4 cl	4,50
• Grappa	2 cl	2,80
• Campari Soda mit Zitrone	2 cl	2,80



Museumsgasthof Ochsen

# Weinkarte

## Weißwein

- Grauburgunder, trocken  
*(Weibler Kleiner Ochs, 2023)* 0,2 l 5,80
- Rießling, trocken  
*(Weibler, 2023)* 0,2 l 5,80

## Rotwein

- Trollinger mit Lemberger, feinherb  
*(Weibler 2022 / 23)* 0,2 l 5,80
- Lemberg, trocken  
*(Fürstenfass)* 0,2 l 5,80

## Roséwein

- Crenache Rosé  
*(Caves du Lineral, Süd Frankreich)* 0,2 l 5,80

## Weinschorle

- Rot oder Weiß 0,25 l 3,80

## Cocktail

- Aperol gespritzt 0,25 l 6,80
- Lillet Wild Berry 0,25 l 6,80
- Campari Orange 0,25 l 6,80