

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



Speisekarte

Deutsche Gerichte

01	Maultaschensuppe ^{3,15,16}	7,80
02	3 geröstete Maultaschen ^{3,15,16}	13,40
03	Bratwurst mit Sauerkraut ^{4,5}	13,80
04	Käsespätzle mit Röstzwiebeln ^{3,6,7}	12,80
05	Krustenbraten mit Spätzle und gemischtem Salat ^{3,6,7,8}	18,80
06	Schweinebraten mit Spätzle und gemischtem Salat ^{3,6,7,8}	17,80
07	Schnitzel, Wiener Art vom Schwein, mit Pommes und gemischtem Salat ^{3,6,7,8}	16,80
08	Schnitzel, Wiener Art vom Hähnchen, mit Pommes und gemischtem Salat ^{3,6,7,8}	16,80
09	Zwiebelrostbraten mit Spätzle ^{6,8}	26,80
10	Rinderleber, gegrillt, mit Röstzwiebeln und Kartoffelstampf	15,80
11	Currywurst mit Pommes ^{4,5}	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



Speisekarte

Italienische Gerichte

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

Salate

31	Gemischter Salat ^{6,8}	6,80
32	Caesar Salat mit Hähnchenbrust ^{6,8}	14,80
33	Gemischter Salat mit Roastbeefstreifen vom Kalb ^{6,8,13}	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



Speisekarte

Rumänische Spezialitäten

41	Eintopf mit weissen Bohnen und geräucherter Wurst ^{4,5,8,13,14}		14,90
42	Kleine Sauerkohlrouladen mit Polenta, dazu Sauerrahm ^{6,14}		15,80
43	Schweinenacken, gegrillt, mit Pommes und gemischtem Salat ^{6,8}		17,80
44	Hähnchenbrust, gegrillt, mit Pommes und gemischtem Salat ^{6,8}		16,80
45	Kalbsfleisch, gegrillt, mit Champignonrahmsoße und Spätzle ^{3,6,7}		26,80
46	Grillteller mit Schweinenacken, Hähnchenbrust, Bratwurst Cevapcici, dazu frittierte Kartoffelwürfel mit Feta Käse und sauer eingelegtem Gemüse ^{4,6,11}	für 1 Person: für 2 Personen:	31,90 63,80
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!	



Getränkekarte

Wasser

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

Softdrinks

- Coca-Cola^{1,2,3,4,5} 0,4 l 3,80
- Fanta / Sprite^{2,6,7,8,9} 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
- Cappucino 3,60
- Latte Machiato 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



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



Weinkarte

Weißwein

- | | | |
|---|-------|------|
| • Grauburgunder, trocken
<i>(Weibler Kleiner Ochs, 2023)</i> | 0,2 l | 5,80 |
| • Rießling, trocken
<i>(Weibler, 2023)</i> | 0,2 l | 5,80 |

Rotwein

- | | | |
|--|-------|------|
| • Trollinger mit Lemberger, feinherb
<i>(Weibler 2022 / 23)</i> | 0,2 l | 5,80 |
| • Lemberg, trocken
<i>(Fürstenfass)</i> | 0,2 l | 5,80 |

Roséwein

- | | | |
|--|-------|------|
| • Crenache Rosé
<i>(Caves du Linal, Süd Frankreich)</i> | 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 |