

Herzlich willkommen bei uns...



O Wirtschaft zum **Chsen**

Terrasse mit schöner Aussicht
Saal für 40 Personen

Ruhetage: Montag ab 17.00 Uhr, ausser bei reservierten Anlässen
Dienstag, Mittwoch

Ida & Othmar Buschor
Zelg 560
ch-9427 Wolfhalden
071 888 17 03
info@ochsen-zelg.ch

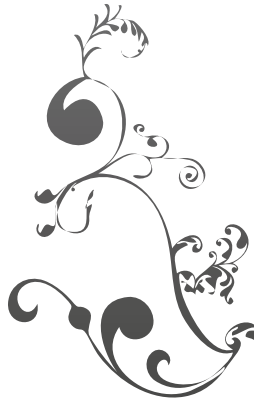
Wir verwenden vorwiegend Schweizer Produkte



Kalte Speisen

Salate als Beilage

- 1 **Gemischter Salat**
mit hausgemachter französischer/italienischer Sauce
- 2 **Grüner Salat**
mit hausgemachter französischer/italienischer Sauce



Kalte Tellergerichte

- 4 **Wurstsalat, garniert**
- 5 **Wurstsalat, einfach**
- 6 **Wurst - Käsesalat, garniert**
- 7 **Wurst - Käsesalat, einfach**
- 8 **Thonsalat, garniert**
- 9 **Thonsalat, einfach**
- 10 **Salatteller, frisch und reichlich garniert**
- 11 **Kleiner Salatteller**





Warme Speisen

Tellerservice

- 12 **Schweinsrahmschnitzel** vom Nierstück mit Nudeln, Gemüse & kleinem gem. Salat
- 13 **Schweinschnitzel** paniert vom Nierstück mit Pommes-frites, Gemüse und gem. Salat
- 14 **Cordon-bleu**, hausgemacht Kalbfleisch, mit Gemüse und Pommes-frites
- 15 Portion Pommes-frites
- 16 **„Fitnessteller“** Schweinssteak, Kräuterbutter, verschiedene Salate mit Pommes-frites
- 16a **„Fitnessteller“** mit Gordon Bleu vom Kalb
- 16b **„Fitnessteller“** mit Gordon Bleu und Pommes, Kalb
- 17 **Ochsensteak vom Nierstück, Schwein** mit Käse & Schinken überbacken, Gemüse mit Pommes-frites & kleinem gemischten Salat

Haus-Spezialität!

- 18 **Poulet im Körbli** ab 2 Personen
Halbes Schweizer **Poulet im Körbli**
Halbes Schweizer Poulet mit gem. Salat,
auf Wunsch Currysauce inbegriffen
- 19 Schweizer **Pouletflügeli** und Currysauce

Für die kleinen Gäste

- 20 Schweinschnitzel paniert, Pommes-frites, Gemüse
- 21 Schweinschnitzel, Rahmsauce, Nudeln, Gemüse

Wir beziehen unser Fleisch vom eigenen Betrieb oder hauptsächlich aus der Schweiz, ansonsten aus Uruguay und Brasilien. Lammfleisch ausschliesslich vom eigenen Betrieb.





Warme Speisen

Suppen

- 22 Bouillon natur
- 23 Bouillon mit Ei
- 24 Bouillon mit Flädli



Tellerservice reich garniert

- 25 „Heisser Stein“ Speziell
Gemischter Salat,
Rindsfilet mit verschiedenen Saucen
und Früchten, dazu Pommes-frites
- 26 **Pfeffersteak**
Rindsfilet, mit Reis & Gemüse / Pommes-frites

Auf dem Teller vom Grill

- 27 **Schweinssteak** mit Kräuterbutter
- 28 **Rindsfilet** mit Kräuterbutter

Für Vegetarier

- 29 **Salatteller „Spezial“**
mit Gemüse und Pommes-frites reich garniert
- 30 **Gemüseteller** mit Pommes-frites / Nudeln
- 31 **Käseschnitte „Hausart“**
in Weisswein, Käse und Spiegelei

Beilagen

- 32 Pommes-frites
- 33 Nudeln
- 34 Reis
- 35 Gemüse, mindestens vier verschiedene

Wir beziehen unser Fleisch vom eigenen Betrieb oder hauptsächlich aus der Schweiz, ansonsten aus Uruguay und Brasilien. Lammfleisch ausschliesslich vom eigenen Betrieb.





Weiss-, Roséweine

Weissweine offen

2 dl

5 dl

Bernecker Federweiss Fam. Indermaur

Johannisberg

St. Saphorin

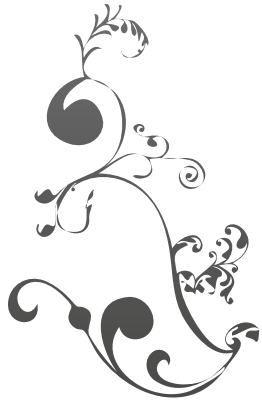
Yvorne

Fendant

Féchy

Aigle

Weisswein gespritzt, süss-sauer



Roséwein offen

Summa- Summarum, Primitivo

Weissweine Flaschen

Hauswein

Aigle les Murailles H. Badoux 75 cl. 12.5 Vol %

Chasselas. Tiefes, klar funkelnDes Zitronengelb, Elegant und fruchtig entfaltet er Lindenblüten- und Mangoaromen, begleitet von einer subtilen mineralischen Note. Ein bemerkenswertes Finale dank seiner üppigen, sinnlichen Grosszügigkeit.

Yvorne Clos du Rocher, Obrist 75 cl. 12.5 Vol %

Chasselas. Wunderbares Goldgelb. Fruchtig, tiefgründig und komplex. Körperreich, ausgewogen, schmeichelnd, mit mineralischen Noten, vereint Vollmundigkeit, Rasse, und Finesse.

NEW AGE - Argentina 75 cl. 8.5 Vol %

Torrontes, Sauvignon Blanc. Dieser Wein in seiner einmalig attraktiven Aufmachung zeigt eine sehr jugendliche leichte Perlung, äusserst viel Frucht, Feinheit und Eleganz.





OWirtschaft zum
Chsen

Rotweine

Rotweine offen

Bernecker		2.5 dl	5 dl
Yvorne	1 dl	2.0 dl	5 dl
Maienfelder			
Jeninser			
Aigle Rouge			
Dôle			
Valpolicella Ripasso, Italien			
Syrah, Coppola California			

Rotweine Flaschen

„Schäferwein“ M·A·N Shiraz	75 cl.	14.0 Vol %	
Family Wines, Coastal Region Skaapveld. Aromen von reifen Pflaumen und Gewürzen, vollmundige, süsse Beerenaromen und sanfte Tannine. Die amerikanischen Eichenfässer verleihen einen Hauch von Vanille und Gewürz.			
Bodensee-Cuvée	75 cl.	12.5 Vol %	
Die edle Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir und Cabernet Franc besticht durch einen bunten Strauss an Aromen wie Kirschen und dunklen Beeren. Am Gaumen würzige Komponenten, harmonisch, anhaltend im Abgang.			
Baron de Ley, Rioja, Spanien	75 cl.	12.5 Vol %	
Tempranillo. Rubinrote Farbe, im Einklang mit eleganten reifen und verführerischen Noten: Kokosnuss, Karamel, leicht würzige und mediterrane Töne. Am Gaumen sehr viel Volumen und einen wunderbaren nachhaltigen Abgang.			
Ovivo Primitivo Salento, Italien	75 cl.	13.0 Vol %	
Der wuchtige Primitivo präsentiert in der Nase Brombeer- und Kirscharomen, gepaart mit dezenten Würzigkeit. Im Gaumen zeigt er seine ganze Stattlichkeit, eine schöne Textur, eine feine Konzentration und Dichte, mit langem aromatischen Abgang.			
Gergenti, Sizilien	75 cl.	13.5 Vol %	
Nero d'Avola, Sangiovese. Kräftiges, intensives Dunkelrot. Vollmundig, anhaltend und aromareich. Gut strukturierter Körper, gleichzeitig weich und rund am Gaumen, mit feinen Edelholznoten.			
Amarone Sartori Valpolicella	75 cl.	14.5 Vol %	
Tief rubinroter Amarone mit ausgeprägten granatrotten Reflexen. Im Duft intensive Noten roter Früchte und Vanille, im Geschmack harmonisch, samtig, warm, mit einem Touch von Eichen-, Röst- und Gewürznoten.			
Syrah - Shiraz Francis Ford Coppola, California	75 cl.	13.5 Vol %	
In der Nase verwöhnt er mit einem intensiven Aroma von Kirschen, Leder und Muskatnuss. Am Gaumen konzentriert und komplex mit sanften Tanninen und einer vollen, samtigen Textur. Der Geschmack erinnert an Pflaumen, Himbeeren, Kakao und geröstete Eiche.			
Ovivo Nero d'Avola Syrah Sicilia	75 cl.	13.5 Vol %	
Nero d'Avola und Syrah. Der Syrah verleiht diesem Wein Eleganz, Frucht und Würze, der strukturbetonte und körperreiche Nero d'Avola bringt seine Konzentration und Dichte ein. Mit einem samtig weichen Auftakt, schöner Vielschichtigkeit und einem harmonisch fülligen Körper.			
Unplugged Zweigelt Hannes Reeh	75 cl.	13.5 Vol %	
In der Nase rote Kirschen, Holunder und würziges Rosenholz. Am Gaumen sehr elegant und frisch gebaut, feiner Extrakt mit viel Druck, gehaltvolles Tannin, Nougat, Zwetschgen, Minze und ein Hauch Nelken. Ein beeriges Finale mit langem, würziger Abgang.			
Amarama Primitivo Puglia	75 cl.	13.5 Vol %	
Er hat eine intensiv rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase intensive Aromen von roten Beerenfrüchten und mediterranen Gewürzen. Er mundet sehr weich, harmonisch und vollmundig, samtig und lang im Abgang.			

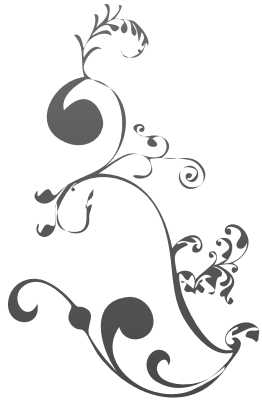




Biere / Apéro

Schützengarten Bier

Flasche Lager	50 cl
Schwarzer Bär, dunkel	50 cl
Weisser Engel, Weissbier	50 cl.
Schützengold alkoholfrei	50 cl



Offenausschank

Tulpe hell	30 cl
Kübel hell	40 cl

Apéro

Campari mit O-Saft	23 Vol. %	4 cl
Cynar	15 Vol. %	4 cl
Martini weiss	15 Vol. %	4 cl
Appenzeller Alpenbitter	25 Vol. %	4 cl

Apéritivo

Ochsen Sprizz	mit Sekt, wilden Erdbeerli mit Weisswein, wilden Erdbeerli
Apérol Sprizz	mit Sekt mit Weisswein mit Mineral oder O-Saft

Prosecco	11 Vol %	20 cl
----------	----------	-------





Mineral- & Tafelwasser

in Flaschen

33 cl

1 l

Goba Mineral
Apfelsaft (Süssmost) hell
Shorley
Coca Cola, Coca Cola Zero
Rivella rot / blau
Schweppes

5 dl

1 l

Goba Mineral, mit oder ohne Gas

Offenausschank

3 dl

5 dl

1.5l

Coca-Cola, Goba Mineral,
Rivella blau, Citro, Shorley, Eistee

Fruchtsaft

2 dl

Orangensaft

Saft

5 dl

Möhl Saft trüb, Flasche
Möhl Saft trüb alkoholfrei, Flasche





Kaffee, Tee, Snacks...

Café Crème / Nature

Milchkaffee

Cappuccino

Espresso Crème / Nature

Latte Macchiato

Schoggi heiss, Ovo heiss

Schoggi kalt, 3 dl Glas

Tee, verschiedene Aromen

Tee Crème

Apfelpunsch ohne Alkohol

Orangepunsch ohne Alkohol

Rumpunsch ohne Alkohol

Tee Rum, 4 cl, 37.5% vol

Kaffe fertig, Pflümli / Kräuter / Zwetschgen

Kaffee Lutz

Hauskaffee

Haus-Spezialität!

mit Amaretto und Schlagrahm 4 cl 28% Vol

Schäferkaffee

mit Baileys und Schlagrahm 4 cl 14 Vol%

Snacks

Nussgipfel

Eingeklemmtes, diverse, mit Fleisch



Wirtschaft zum
Ochsen



Spirituosen Longdrinks

Kirsch	40 Vol. %
Williams	40 Vol. %
Pflümli	40 Vol. %
Trester	40 Vol. %
Zwetschgenwasser	40 Vol. %
Kräuter	40 Vol. %
Grappa, div.	40 Vol. %
Eierliqueur	15 Vol. %
Grand Marnier	40 Vol. %
Amaretto	28 Vol. %
Cognac Bisquit	40 Vol. %
Baileys	17 Vol. %
Vieille Prune	40 Vol. %
Whiskey Diverse Sorten	40 Vol. %

Longdrinks

Bacardi-Cola	40 Vol. %
Vodka-Orange	40 Vol. %
Gin Tonic	40 Vol. %
Apérol Sprizz	mit Sekt mit Weisswein mit Mineral oder O-Saft

Haus-Spezialität!

Ochsen-Sprizz mit Sekt, wilden Erdbeerli
mit Weisswein, wilden Erdbeerli



Speziell



Gutbürgerliche Küche

Haus-Spezialitäten!

- Rindsfilet auf dem „heissen Stein“, reich garniert
- Schweizer Poulet oder Poulet-Flügel im Körbli
- Appenzeller-Filet gefüllt, ab 5 Personen auf Bestellung
- Lammspezialitäten aus eigener Zucht jeweils an unserer Metzgere
- Terrasse mit schöner Aussicht

Ruhetage: Montag ab 17.00 Uhr, Gesellschaften, Gruppen auf Anfrage
Dienstag, Mittwoch

Sonntag ab 11.00 Uhr durchgehend warme Küche bis 19.00 Uhr,
ab 20.00 Uhr geschlossen.

Wir empfehlen uns für Ihre Familien-, Firmen-, Vereinsfeste
und Sitzungen.

Familie Buschor und Personal

Zelg 560
ch-9427 Wolfhalden
071 888 17 03
info@ochsen-zelg.ch