

Speisenkarte



scan mich

SPEISEN UND GETRÄNKE

Öffnungszeiten:

Mo. - Do.	12 ⁰⁰ - 23 ⁰⁰	Samstag, Sonntag & Feiertag	9 ³⁰ - 24 ⁰⁰
Fr.	12 ⁰⁰ - 24 ⁰⁰		
Mittagstisch Mo.- Fr.	12 ⁰⁰ - 17 ⁰⁰	Frühstück	9 ³⁰ - 14 ⁰⁰
warme Küche	12 ⁰⁰ - 22 ⁰⁰	warme Küche	12 ⁰⁰ - 22 ⁰⁰

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Vorspeisen

Tagessuppe (kleine Tasse)	3.90
Fleischbrühe mit Flädle (kleine Tasse)	5.80
Vegane Bärlauch-Kartoffelsuppe (kleine Tasse)	5.70
Bauernbrot mit Knoblauchbutter überbacken	6.90
Oliven und Schafskäse	7.50
Vegane Bärlauch Crostini an Salatbouquet	9.80
Vegane Vorspeisenvariation mit Rucola, Oliven, Bärlauch Crostini, getr. Tomaten und Hummus	13.90
Carpaccio vom Rinderfilet mit Grana Padano	14.80
Serranoschinken mit Rucola, Oliven, getr. Tomaten und gehobeltem Grana Padano 2,5,8	13.90
OX Vorspeisenteller mit Bärlauch- Crostini, Oliven, 2 Riesengarnelen, Serranoschinken und Ziegenkäse 2,5,8	19.00
6 Riesengarnelen mit Aioli und Baguette	18.00

Salate

Kleiner Salatteller (vegan)	5.90
Großer Salatteller (vegan)	12.00
Gemischter Salat	17.50
mit gebratenen Putenstreifen	15.20
mit gebratenen Champignons (vegan)	16.30
mit 5 Bärlauch Crostini (vegan)	17.00
mit gebratenem Ziegenkäse und Honig	20.60
mit gebratenem Zanderfilet	21.00
mit 6 gebratenen Riesengarnelen und Aioli	
Bunter Blattsalat	
mit süß sauer marinierten Putenstreifen	17.20
mit Feta, Oliven, Zwiebeln, Gurken, Peperoni, Tomaten	17.00
mit gebratenen Rinderstreifen	18.50
mit 6 gebr. Riesengarnelen in süß-sauer Marinade	21.50
Rucolasalat	
mit Tomaten u. gehobeltem Grana Padano (klein)	8.00
(groß)	14.50
mit gebratenen Rinderstreifen, Tomaten und gehobeltem Grana Padano	19.80
mit 6 Riesengarnelen, Serranoschinken, Oliven, getr. Tomaten und gehobeltem Grana Padano 2,5,8	23.00
Vegane Bowl	
mit gebratenen Räuchertofuwürfel, Rucola, Linsen, Kartoffeln, Hummus, Karotte, Weißkraut, Walnüsse	17.80

Auf Wunsch können Sie Ihr Salat Dressing wählen !
Joghurt - Balsamico - Vinaigrette

V e s p e r

Tagessuppe (große Tasse)	6.50
Fleischbrühe mit Flädle (große Tasse)	7.80
Vegane Bärlauch-Kartoffelsuppe (große Tasse)	7.90
Pommes rot/weiß	5.80
Twisterkartoffeln mit sweet chilidip	7.20
Wurstsalat ^{2, 4, 6}	12.00
Elsässer Wurstsalat ^{2, 4, 6}	13.00
Badisches Dreierlei ^{2, 4, 6}	18.50
Bibiliskäs mit Brägele	13.00
Wiener Schnitzel mit Salat	21.00
Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat	21.00
Portion Münsterkäse mit Kümmel und Zwiebeln	9.80
Gebratenes Zanderfilet an Kartoffelsalat	20.60

Portion Brägele oder Bibiliskäs 5.50

Nur als Beilage

F l a m m e n k u c h e n

Elsässer Art ^{2,5} Speck, Zwiebeln, Sauerrahm	10.90
Mediterran ^{2,5} ital. Schinken, Grana Padano, Rucola, Tomaten	13.00
Vegetarisch ⁸ Spinat, Schafskäse, Oliven, Zwiebeln	11.50
Pizza ^{2,4} mit Schinken, Paprika, Champignons, Käse	13.50
Vegan mit Tomatensauce, Paprika, Champignons, Oliven und Spinat ⁸	12.00
Vegan mit Hummus, Champignons, Tomaten, Zwiebeln und Rucola	13.50
Hawaii ^{2,4} mit Schinken, Ananas und Käse	13.00
Gorgonzola und Spinat	13.00
Räucherlachs Spinat und Zwiebeln	13.50
Bärlauch mit Ziegenkäse und Tomaten	13.50
Münsterkäse mit Zwiebeln und Kümmel	13.50

Inhaltsstoffe verschiedener Produkte:

1: Farbstoff 2: Konservierungsstoff 3: Süßungsmittel 4: Phosphat 5: Antioxidationsmittel 6: mit Geschmacksverstärker
7: geschwefelt⁸ 8: geschwärzt 9. gewachst 10: coffeinhaltig 11: chininhaltig 12. taurinhaltig

Hauptgerichte

Käsespätzle mit Bergkäse und Röstzwiebeln dazu Salat	19.50	Gemischter Grillteller mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat	26.00
Vegane Linguine mit Bärlauch, Tomaten, Champignons, Oliven dazu Salat	18.90	Black Bull Burger Rindfleischburger mit Gouda, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Salat und Barbecuesauce. Dazu Twisterkartoffeln und sweet chili Dip	19.80
Veganer like meat Burger mit Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Salat und Barbecuesauce. Dazu Twisterkartoffeln und sweet chili Dip	18.00	Knoblauchlinguine mit 6 Riesengarnelen, dazu Salat	26.90
Risotto mit Bärlauch Champignons, Grana Padano und Salat	21.50	Gebratenes Zanderfilet an Linsenrisotto, dazu Salat	23.50
Schweinefiletmedaillons an Pilzrahmsauce mit Spätzle und Salat	25.50		
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und Salat	25.90		
Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce, Spätzle und Salat	28.00		
Cordon bleu vom Kalb ^{2,4} mit Pommes und Salat	29.00		
Brägele statt Pommes frites	2.50		

Inhaltsstoffe verschiedener Produkte:

1: Farbstoff 2: Konservierungsstoff 3: Süßungsmittel 4: Phosphat 5: Antioxidationsmittel 6: mit Geschmacksverstärker
7. geschwefelt“ 8: geschwärzt 9. gewachst 10: coffeinhalzig 11: chininhalzig 12. taurinhalzig

Steak & Filet

Rumpsteak vom Süddeutschen Weiderind mit Kräuterbutter und Brot	25.50
mit Kräuterbutter und Salat	28.00
mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln, Pommes Frites und Salat	32.50
mit Pfeffersauce, Brägele und Salat	35.00
Arg. Rumpsteak mit Kräuterbutter und Brot	25.50
mit Kräuterbutter und Salat	28.00
mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln, Pommes Frites und Salat	32.50
mit Pfeffersauce, Brägele und Salat	35.00
Rinderfilet mit Kräuterbutter und Brot	32.00
mit Kräuterbutter und Salat	36.00
mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln, Pommes Frites und Salat	37.80
mit Pfeffersauce, Brägele und Salat	39.00

Markgräfler Spargel

Spargelcremesuppe (kleine Tasse)	6.80
Spargelcremesuppe (große Tasse)	9.40
Spargel Flammkuchen mit Schinken und Käse ^{2,5}	12.60
Spargelsalat mit Schwarzwälder Schinken und Grana Padano ^{2,5}	19.90
Portion Spargel mit Sauce Hollandaise und Kartoffeln oder Kratzede	25.90
mit Sauce Vinaigrette und Kartoffeln (Vegan)	23.50
+ Portion gemischter Schinken ^{2,5}	6.90
Gebratenes Zanderfilets mit Spargel an Sauce Hollandaise dazu Kartoffeln	29.50
Wiener Schnitzel mit Spargel an Sauce Hollandaise dazu Kartoffeln	31.80
Süddeutsches Rumpsteak mit Spargel an Sauce Hollandaise dazu Kartoffeln	37.90
Schweinefiletmedaillons mit Spargel an Sauce Hollandaise dazu Kartoffeln	31.40
Vegan- Spargel Avocado Bowl mit Rucola, Bärlauchpesto, Linsen, Kartoffeln und Kirschtomaten	18.50
Spargelrisotto mit Grana Padano und Salat	21.90

Desserts

Panna Cotta mit Beerensauce	8.90
Warmer Schokokuchen mit Vanilleeis	9.90
Warmer Schokokuchen mit Sorbet nach Wunsch (vegan)	9.90
Sorbet Variation mit Fruchtsalat (vegan)	8.50
Cassisorbet mit Sekt ^{1,2}	8.50
Zitronensorbet mit Sekt ^{1,2}	8.50
Eiskaffee	6.90
Eisschokolade	6.90
Sanfter Engel	6.90

Kuchen nach Vorrat und Saison

Inhaltsstoffe verschiedener Produkte:

1: Farbstoff 2: Konservierungsstoff 3: Süßungsmittel 4: Phosphat 5: Antioxidationsmittel 6: mit Geschmacksverstärker
7. geschwefelt* 8: geschwärzt 9. gewachst 10: coffeinhaltig 11: chininhalzig 12. taurinhalzig



Eis

Gemischtes Eis 3 Kugeln mit Sahne	6.00 6.90
Kugel Eis Stracciatella, Schoko, Erdbeere, Zitrone, Haselnuß, Walnuß, Banane	2.30
Kugel Sorbet ^{1,2}	2.50
Nussbecher mit Nusseis, Amaretto und Sahne	8.50
Ananasbecher Vanilleeis, Ananas Sorbet, frische Ananas und Sahne	8.50
Coup Danmark Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Sahne	7.90
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	8.00
Bananensplit	8.50
Extra Sahne	0.90

Kinderkarte nur für Kinder bis 12 Jahre

Pommes	4.00
Pumuckl Nudeln mit Tomatensauce	6.00
Wilde Kerle Kleines Kalbsschnitzel mit Pommes	9.00
Wilde Hühner Chicken Nuggets mit Pommes	8.00
Captain Blaubär Fischstäbchen mit Pommes	8.00
Rabe Socke Käsespätzle	8.00
Idefix Spätzle mit Soße	7.00
Kindersalat	5.00
Piratenteller Du bekommst einen Teller und nimmst Dir was Du gerne isst bei Mama oder Papa	--.--

Milkshakes

Banane	5.80
Nuss	5.80
Erdbeere	5.80
Stracciatella	5.80
Vanille	5.80
Schokolade	5.80
Vegane Fruchtshakes mit Hafermilch und Sorbet Erdbeere, Mango, Maracuja, Cassis, Himbeere, Ananas, Kirsche	6.50

K a f f e e

Kaffee	3.40
Kaffee doppelt	4.80
Cappuccino	3.80
Milchkaffee	4.20
Latte Macchiato	4.50
Milchkaffee mit Baileys / Amaretto	5.80
Latte Macchiato mit Baileys / Amaretto	6.20
Flavour Shot Vanille, Karamell, Nuss	1.20
Irish Coffee Whisky Zucker Kaffee Sahne	7.20



Alle Kaffeespezialitäten

werden mit Biomilch hergestellt und erhalten Sie auch koffeinfrei , lactosefrei mit Soja- oder Hafermilch

E s p r e s s o „ L a S p a z i a l e “

Espresso Manaresi Super Bar Vollmundig intensiv im Geschmack, mit phantastisch dichter haselnußbrauner Crema. Durch langsame Röstung verflüchtigen sich die astringierenden Säuren, die verbleibenden sind kaum spürbar. 60 % Arabica + 40 % Robusta	2.50
Espresso doppelt	3.80
Espresso Macchiato	2.80
S c h o k o l a d e mit Biomilch	
Schokolade mit Sahne	3.90
Ovomaltine	4.20
Milch heiss oder kalt	3.40
Hot Chocolate Schokolade mit Bacardi & Sahne	5.80

offener Tee im „Tea for one set“ serviert

Ceylon-Indisch-Mischung

Typisch ist das rötlich schimmernde Blatt, er ist nachhaltig aromatisch und fein.

4.80

Ostfriesische Mischung

Kräftige und dunkle Assam Tees geben dieser Mischung ihre malzige Würze.

4.80

Darjeeling Bio FTGFOP

Berühmtes Teeanbaugebiet südlich vom Himalaya Gebirge. Blumige, zarte Tees von Spitzenqualität. Kontrollierter biologischer Anbau des Teegartens „Ambootia“

5.00

Earl Grey

Das Aroma der Bergamotte, einer Zitrusfrucht, gibt diesem Schwarztee sein unverwechselbares Aroma.

4.80

Schwarztee Vanille

Hochwertiger Schwarztee mit den duftigen Aromen der Vanille verfeinert.

4.80

Vitaminchen

Enthält keine Schwarz- und Grünteeanteile und ist daher auch für Kinder sehr geeignet. Geschmacksrichtung: Maracuja-Orange

4.80

China Grüntee Bio Wulu

Bio Wulu ist ein Grüntee mit zarter Note, duftig und blumig dabei hocharomatisch.

5.00

Grüner Tee Jasmin Chung Hao

China ist die Urheimat des grünen Tee. Feinster Jasmintee „kaiserliche Rarität“ gefällt durch zartes Aroma und viele helle Blattspitzen.

5.00

Rooibos Karamell

Botanisch gesehen ist der Rotbusch nicht mit der Teepflanze verwandt. Rooibos enthält kein Koffein. Mit Karamellstücken verfeinert.

5.00

Schweizer Kräuter

Eisenkraut auch Eibisch und Pfefferminzblätter Ingwer, Apfel- und Orangenstücke

5.00

Tasse Tee im Beutel

Pfefferminze, Kamille

3.20

Heissgetränk

Heisse Zitrone

4.00

Glühwein

4.80

Grog

5.50

Wasser

Lieler Schlossbrunnen

Natürliches Mineralwasser
Classic, Vital, Still

0,25 3.00
0,50 4.00

Eistee

Eistee Zitrone, Pfirsich

0,2 3.60
0,4 4.00

Eistee Elephant Bay

Melone, Granatapfel, Blueberry, Rosenwasser 0.33 4.20

Limonaden

Limo mit frischer Zitrone, Mineralwasser

Lime Juice, Zitronensaft, Zuckersirup

Zitronenscheiben

0,4 5.00

Rote Beeren Limo Beeren, Cassis Sirup,

Wildberry, Mineralwasser frischer Minze

0,4 5.50

Limonaden

Zitronenlimonade ^{1,2}

0,2 2.50
0,4 3.50

Verjus Limo Verjus, Holunderblütensirup,
Mineralwasser und frische Minze

0,4 5.50

Spezi ^{1,3,5,10}

0,2 2.90
0,4 3.90

Fanta ^{1,2,3}

0,2 2,90
0,4 3.90

Orangina

0,25 3.50

Coca Cola, Cola Zero ^{1,3,5,10}

0,2 2.90
0,4 3.90

Fritz Kola ^{1,10}

Erhöhter Koffeingehalt nicht für Kinder geeignet 0,2 3.80

Fritz Rhababarschorle

0,33 4.00

Thomas Henry Bitter Lemon, Tonic Water ⁹

Ginger Ale, Spicy Ginger, Botanical ^{1,5,11}

0,2 4.00

Bionade

Holunder

0,33 4.00

Red Bull ^{1,3,5,10,12}

4.20

Inhaltsstoffe verschiedener Produkte:

1: Farbstoff 2: Konservierungsstoff 3: Süßungsmittel 4: Phosphat 5: Antioxidationsmittel 6: mit Geschmacksverstärker

7. geschwefelt" 8: geschwärzt 9. gewachst 10: coffeinhaltig 11: chininhaltig 12. taurinhaltig

Säfte & Nektar

Apfelsaft	0,2 3.40
	0,4 4.50
Apfelschorle	0,2 3.20
	0,4 4.20
Bio Apfelsaft trüb	0,2 3.50
	0,4 4.80
Orangensaft	0,2 3.50
	0,4 4.80
Grapefruitsaft	0,2 3.50
	0,4 4.80
Ananassaft	0,2 3.50
	0,4 4.80
Pflaumennektar	0,2 3.50
	0,4 4.80
Kirschnektar	0,2 3.50
	0,4 4.80

Säfte oder Nektar

als Schorle	0,2 3.20
	0,4 4.20
Maracujanektar	0,2 3.50
	0,4 4.80
Pfirsichnektar	0,2 3.50
	0,4 4.80
Bananennektar	0,2 3.50
	0,4 4.80
Johannisbeernektar	0,2 3.50
	0,4 4.80
KIBA Kirsch & Banane	0,2 3.50
	0,4 4.80
Orangensaft frisch gepresst	0,2 4.50
	0,4 6.00



Bier vom Fass

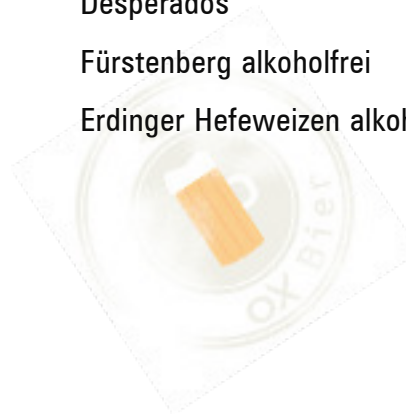
Waldhaus Pils	0,3	3.90
	0,5	4.60
Waldhaus naturtrüb	0,3	3.90
	0,5	4.50
Gespritztes Bier	0,3	3.90
	0,5	4.60
Erdinger Hefeweizen	0,3	3.90
	0,5	4.60

Snacks

Salzsticks	2.50
Erdnüsse	2.50
Chips	2.50
Knabberteller	4.50
Tortilla Chips mit Salsa	4.50

Flaschenbier

Rothaus Tannenzäpfle	0,33	4.00
Erdinger Kristallweizen	0,5	4.60
Erdinger Dunkles Weizen	0,5	4.60
Fürstenberg Pils	0,33	4.00
Desperados	0,33	4.80
Fürstenberg alkoholfrei	0,33	4.00
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,5	4.60



Aperitifs

OX- tail Sekt auf Eis mit Erdbeersirup	5.80
Martini Bianco	5cl 3.00
Sherry Sandemann Medium	5cl 3.00
Portwein	5cl 3.00
Ricard Pastis	4cl 3.50
Campari	4cl 3.00
Kir	0,1 2.80
Kir Royal	0,1 4.80
Aperol Sprizz mit Prosecco	7.00
Leo Rosewein, Holunder, Soda	6.00

Inhaltsstoffe verschiedener Produkte:

1: Farbstoff 2: Konservierungsstoff 3: Süßungsmittel 4: Phosphat 5: Antioxidationsmittel 6: mit Geschmacksverstärker
7. geschwefelt“ 8: geschwärtzt 9. gewachst 10: coffeinhaltig 11: chininhaltig 12. taurinhaltig

Sekt Crémant Secco

Schloß Munzingen		
Sekt Cuvée Brut	0,1 4.40 0,75 28.00	
Badischer Winzersekt		
Winzerhof Gehmann Müllheim	0,75 33.00 0,1 5.50	
Sekt auf Eis	0,15 5.50	
Sekt Peach mit Pfirsichlikör	0,1 5.50	
Crémant d' Alsace	0,1 5.50 0,75 33.00	
Crémant auf Eis	0,15 5.80	
Prosecco	0,1 5.50 0,75 33.00	

Bio-Crémant brut

Wein-und Sektgut Harteneck Schliengen		
Elegant lebendig charismatisch! Aus traditionellen		
Markgräfler Traubensorten,		
9 Monaten Reifezeit auf der Hefe	0,75 36.00	

Champagner

Veuve Clicquot Ponsardin	0,75 80.00
--------------------------	------------

Weissweine

0.25

Weinschorle Weiß vom Fass	3.20
Weinschorle Rot	3.20
Fasswein Gutedel trocken Maltesergarten Weingut Julius Zotz	4.20
Oxler Cuvée aus Sauvignon Blanc und Weißburgunder	5.80
2022 Gutedel trocken Weingut Marget Heitersheim	5.00
2022 Grauer Burgunder trocken Weingut Julius Zotz Heitersheim	6.00
2022 Sauvignon Blanc Kabinett Weingut Marget Heitersheim	5.80
2022 Chardonnay trocken Weingut Marget Heitersheim	5.80

Bio-Weissweine offen 0.25

2022 Bio Gutedel trocken Weingut Feuerstein Heitersheim	4.80
2022 Bio-Weißburgunder trocken Weingut Schneider-Pefferle Heitersheim	4.80
2022 Bio-Gutedel trocken Weingut Harteneck Schliengen Zitronengelb mit Noten von Birne und Akazienblüte, lebendig mineralisch	 5.80
2022 Bio-Weißburgunder trocken Weingut Harteneck Schliengen Frische feine Noten von Holunderblüten und Limette in der Nase.	 5.80
2022 Grauburgunder trocken Weingut Zähringer Maltesergarten Heitersheim	 4.80
2022 grüner Markgräfler Weingut Schneider-Pefferle Heitersheim	4.50

Rotweine offen 0.25

Oxebluet Cuvée

aus Merlot, Cabernet Dorsa, Spätburgunder,
Regent. Kräftig, dicht, Tiefdunkel. Brombeere
und Schokolade

6.60

2019 Spätburgunder trocken

Weingut Josef Walz Heitersheim QbA

5.50

2020 Spätburgunder trocken

Weingut Julius Zotz Heitersheim

5.50

2018 Nero D`Avola

Regaleali sicilia Reife Pflaumen, dunkle Beeren
und kräftige Gewürznoten.

6.50

2019 Rioja Campo Viejo

6.50

2019 Cabernet Sauvignon

Finca Antigua Spanien, 6 Monate Barrique
Vanille und Karamell, Nuancen von Zitrus

6.50

Bio-Rotweine offen 0.25

2020 Spätburgunder ObA trocken

ECOVIN Weingut Zähringer Heitersheim

5.80

2018 Bio-Spätburgunder trocken

Weingut Harteneck Schliengen

Kraftvoll – harmonisch – würzig!

Saftigen Sauer- kirschnoten von lebendigen

Aromen frisch gemahlene Pfeffer.

6.30

Roséweine offen 0.25

2021 Spätburgunder Weissherbst

Maltesergarten Weingut Julius Zotz

5.20

2021 Cotes de Provence Méditerranée

5.80

2022 Bio- Spätburgunder Rose trocken

Weingut Zähringer Heitersheim

5.50

2022 Pinot Noire Rose trocken

Weingut Sommerhalter Mauchen

5.50

Weissweine

0.75

Oxler Cuvée aus Sauvignon Blanc
und Weisser Burgunder, leicht,fruchtig
nach Birne und Apfel, passende Säure 18.00

2022 Sauvignon Blanc Kabinett
Weingut Marget Heitersheim 18.00

2022 Gutedel Kabinett trocken
Weingut Josef Walz Heitersheim 18.00

2022 Weißburgunder Kabinett trocken
Weingut Josef Walz Heitersheim 18.00

2022 Weißburgunder Kabinett trocken
Weingut Heinemann Scherzingen 19.00

2022 Weißburgunder Kabinett trocken
Weingut Marget Heitersheim 18.00


2022 Chardonnay Spätlese trocken
Weingut Marget Heitersheim Kräftig
mit feinen Aromen von Ananas
und Pfirsich 13vol% 19.00




Bio - Weissweine

0 . 7 5

2022 Bio-Gutedel trocken ECOVIN
Weingut Feuerstein Heitersheim aus alten,
ertragsreduzierten Reben 19.00

2021 Bio-Auxerrois trocken 
Weingut Harteneck Schliengen
Ausdrucksvoll – fruchtig- cremig! Frische
verspielte Fruchtaromen von Birne,
Limette und Holunderblüten treffen
eine ausdrucksvolle Mineralität 25.00

2022 Weissburgunder SZ trocken 
Weingut Zähringer Heitersheim 23.00

2022 Chardonnay SZ trocken 
Weingut Zähringer Heitersheim 24.00

2022 Muskateller trocken
Weingut Rinklin Eichstetten 24.00

2022 Sauvignon Blanc trocken
Weingut Rinklin Eichstetten 24.00

2021 Grauburgunder trocken Holzfass
Weingut Rinklin Eichstetten 25.00

2022 Bio-Weißburgunder trocken
Weingut Schneider-Pefferle Heitersheim 19.00

2022 Bio-Sauvignon Blanc S trocken
Weingut Schneider-Pefferle Heitersheim 19.00

Regionale Rotweine &

Oxebluet Cuvée aus Merlot,
Cabernet Dorsa, Spätburgunder, Regent. Kräftig, dicht,
Tiefdunkel. Brombeere und Schokolade 19.50

2017 Spätburgunder trocken
Weingut Josef Walz Heitersheim 12 Monate
im Eichenfass gereift 13,5vol% 22.00

2019 Spätburgunder trocken
Weingut Julius Zotz Heitersheim 13 vol% 21.00


2018 Spätburgunder Rotwein trocken
Weingut Marget Heitersheim 13vol% 20.00

2019 Merlot Q.bA. trocken
Weingut Marget Heitersheim 13,5vol% 20.00

2018 Spätburgunder Markgräfler trocken
Weingut Martin Waßmer Bad Krozingen 13,5vol% 25.00

2020 Blauer Spätburgunder Rotwein
Weingut Heinemann Scherzingen „Alte Reben“
Scherzinger Batzenberg 25.00

Bio Rotweine 0.75

2019 Bio –Merlot Paradies 
Weingut Harteneck Schliengen
Saftig Reif Mediterran! Aromen von Rosmarin,
Grilltomaten und Oliven harmonieren
fruchtig in der Nase. Leicht tänzelnde Tannine
und pfeffrigen Noten im Abgang. 27.00

2018 Bio- Spätburgunder SZ trocken 
Weingut Zähringer Heitersheim 25.00

Internationale Rotweine

0.75

2018 Nero D`Avola Regaleali Sicilia Am Gaumen ungemein kraftvoll, aromatisch und dabei noch saftiger.	20.00
2016 Cheval noir Cheval, Bordeaux geradlinige rote Beerenfrucht, milde Tannine und angenehmer Alkoholgehalt.	25.00
2018 Cabernet Sauvignon Finca Antigua Spanien 6 Monate Barrique, Vanille und Karamell, Nuancen von Zitrus	19.00
2019 Tempranillo, Rioja Campo Viejo	19.00



Spirituosen

Obstwasser	2.50
Weinhefe	2.50
Schwarzwälder Sauerkirchwasser Schwarzwälder Mirabell	2.50
Williams Christ Birne	2.50
Fernet Branca	2.50
Tequilla silber/gold	2.50
Ouzo 12	2.50
Grappa GRAN RISERVA „BRENTÉ“ Beniamino Maschio Über 10 Jahre im Eichenholzfass gereift	4.00

2 c l

Rum / Wodka

Botucal (Venezuela)	3.50
Don Papa (Philippinen)	4.00
Havana Club 3 Jahre	2.50
Havana Club 7 Jahre	4.00
Bacardi weiss/braun	2.50
Russian Standard Wodka	2.50

2 c l

Cognac Brandys

Asbach Uralt	2.60
Osborne Reserva 8 Jahre	3.00
Calvados	2.60
Hennessy	4.00

2 c l

Inhaltsstoffe verschiedener Produkte:

1: Farbstoff 2: Konservierungsstoff 3: Süßungsmittel 4: Phosphat 5: Antioxidationsmittel 6: mit Geschmacksverstärker
7. geschwefelt“ 8: geschwärtzt 9. gewachst 10: coffeinhaltig 11: chininhaltig 12. taurinhaltig

Whiskys

Johnnie Walker red label

Ballantines

Jack Daniels

Jim Beam

Tullamore Dew

Glennfiddich Single Malt

Aberlour 10 years

Laphroaig 10 years

Lagavulin 16 years



4 cl

4.50

4.50

4.50

4.50

4.50

5.50

5.80

6.50

9.50

Liköre

Averna

Ramazotti

Ramazotti mit Zitronensaft

Jägermeister

Amaretto

Batida de Coco

Malibu

Likör 43

Baileys

Grand Marnier

Cointreau

Southern Comfort

Sambuca Molinari

Fireball

Cops

O' Donnell

2 cl

2.40

2.40

2.80

2.40

2.40

2.40

2.40

2.40

2.40

2.40

2.40

2.40

2.40

3.00

3.00

3.00

Cocktails

Lillet, Wildberry Schweppes, Beeren ^{1,11}	7.00	Pina Colada Rum, Kokos, Ananas, Sahne ²	8.50
Caipirinha	7.00	Swimming Pool Rum, Wodka, Kokos, Ananas, Sahne, Blue Bols ¹	8.50
Mojito	7.00	Sex on the beach Wodka, Orange, Ananas, Peach, Cranberry ^{1,2}	8.50
Kingston Apricot Brandy, Malibu, Erdbeer, Maracuja, Sahne ¹	8.00	Mai Tai ¹	8.50
Big Ben Wodka, Apricot Brandy, Ananas, Maracuja, Pfirsich, Kirschsaf ¹	8.00	Rum, Apricot Brandy, Lime, Mandel, Limette	8.50
Espresso Martini Wodka, Espresso, Kaffeelikör	8.00	Hurricane Rum, Lime, Orange, Ananas, Limette, Maracuja ²	8.50
Sours Whiskey, Rum, Gin oder Wodka Zitronensaft, Zuckersirup, Orangensaft	8.00	Long Island Icetea Gin, Rum, Wodka, Orange, Zitrone, Triple sec, Cola ^{1,3,5,10}	8.50
Melon Sunrise Wodka, Melonenlikör, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadinesirup ^{1,2}	8.00	Mules	
Hard Seltzer		Munich Mule Gin, Limettensaft, Spicy Ginger ²	8.50
Wodka, Grapefruitsaft, Limettensaft, Honig ²	8.50	Moscow Mule Wodka, Limettensaft, Spicy Ginger ²	8.50
Le Gurk: Hendrick's. Zuckersirup, Holunder, Gurkenscheibe, Apfelsaft	8.00	Southern Ginger Rum, Aperol, Limette, Zuckersirup, Soda	8.00
OX Colada		Cuba National Rum Apricot Brandy, Ananas, Limette	8.00
Baileys, Malibu, Banane, Ananas, Sahne ^{1,3,10}	8.50	Gin Verjus Gin, Weiswein, Brauner Zucker und frische Minze	8.50

Cocktails alkoholfrei

Coco Kiss Kokos, Ananas, Sahne, Grenadine 1,2 6.00

Florida
Orange, Ananas, Zitrone, Grenadine, Maracuja 1,2 6.00

Caipi Ginger/Tonic mit Ginger Ale oder Tonic 1,5,11 6.00

Bananenflip
Banane, Grapefruitsaft, Maracujasaft 2 6.00

Longdrink 4 cl

Campari Soda / Orange 1 6.00

Aperol Maracuja Sprizz 1,11 7.00

Aperol Sour 1,11 7.00

Cuba Libre 1,3,5,10 7.00

Malibu Orange / Maracuja 6.00

Batida Kirsch / Orange 6.00

Wodka Lemon / Kirsch 7.00

Gin Tonic's

Gordons 5,11 7.00

Tanqueray Ten 5,11 8.50

Hendricks 5,11 8.50

Bombay Sapphire 5,11 8.50

Monkey 47 5,11 10.00

Roku 5,11 8.50

Gin Mare 5,11 8.50

Whisky Cola 1,3,5,11 7.00

Hugo 2 6.00

Sekt Bellini mit Pfirsichnektar und Eis 6.50

Sanbitter Orange/Soda Alkoholfrei 1 4.80

Wodka Bull 1,3,5,10,11 8.50

Inhaltsstoffe verschiedener Produkte:

1: Farbstoff 2: Konservierungsstoff 3: Süßungsmittel 4: Phosphat 5: Antioxidationsmittel 6: mit Geschmacksverstärker
7. geschwefelt 8: geschwärtzt 9. gewachst 10: coffeinhaltig 11: chininhaltig 12. taurinhaltig

Frühstück

Kleines Frühstück „süß“

1 Croissant mit Butter und Konfitüre 4.50

Kleines Frühstück „herzhaft“ ^{2,5}

1 Brötchen mit Käse, Schinken, Butter, 1 Ei 5.80

Frühstück Komplett ^{1,2,5}

1 Croissant, 1 Brötchen, 1 Brezel, Butter, Konfitüre, Honig, Nutella, Salami, Schinken, Käse, 1 Ei, O-Saft 11.90

Powerstart ^{2,5}

2 Vollkornbrötchen, Frischkäse, Butter, ger. Putenbrust, frischer Fruchtsalat, frisch gepresster O-Saft 10.50

Toskana Frühstück ^{1,2,5,8}

2 Ciabatta, Butter, Ricotta, Gorgonzola, Ital. Schinken, Salami, Mozzarellakugeln mit getr. Tomaten und eingel. Oliven 12.90

Erdinger Frühstück ^{2,5}

1 Paar Weißwürste mit süßem Senf, 1 Brezel und ein Erdinger Weißbier 11.90

Basler Frühstück

2 Vollkornbrötchen, 1 Brezel, Butter, Honig, versch. Schnitt- und Weichkäse, Himbeerquark 10.50

OX Genießerfrühstück ^{1,2,5}

Croissant, 2 Ciabatta, Butter, Honig, Konfitüre, Salami, Sahnemeerrettich, Räucherlachs, 1 Ei, Himbeerquark, O-Saft, 1 Glas Sekt 15.80

Honeymoon für Zwei ^{1,2,5}

2 Brezel, 4 Brötchen, 2 Croissant, Butter, Konfitüre, Honig, Ziegenkäse, Brie, Rucola mit Grana Padano, Serano Schinken mit Melone, Salami, Rührei mit Tomaten, 2 Birchermüsli, dazu 2 Gläser Sekt und 2 O-Saft 32.00

Veganes Frühstück

2 Vollkornbrötchen, Erdnusscreme, Konfitüre, Hummus, Curry- Brotaufstrich, Obst und Gemüse garnitur, Sojajogurt mit frischen Früchten und O-Saft 12.50

Frühstück für Kinder ^{2,4,5} (nur für Kinder bis 12 Jahre)

1 kl. Heisse Schokolade, Multivitaminsaft, 1 Brötchen, Brezel, Lyoner, Frischkäse, Butter, Nutella, Konfitüre, Überraschung 7.20



R ü h r e i aus Heitersheimer Freilandeiern

aus 3 Eiern	6.40
mit Schinken <small>2,5</small>	7.40
mit Lachs und frischen Kräutern	8.90
mit Tomaten und frischen Kräutern	7.80
mit Speck und Zwiebeln <small>2,5</small>	7.80
mit Paprika und Zwiebeln	7.80

O m e l e t t e aus Heitersheimer Freilandeiern

aus 3 Eiern	6.40
mit Käse	7.40
mit Schinken und Käse <small>2,5</small>	8.30
mit Champignons und Zwiebeln	8.00
mit Tomaten und Mozzarella	8.00
Omlette „OX Style“ <small>8</small> mit Tomaten, Oliven, Zwiebeln und Fetawürfeln	9.50

S p i e g e l e i aus Heitersheimer Freilandeiern

aus zwei Eiern	5.70
mit Bacon <small>2,5</small>	7.40
mit Schinken <small>2,5</small>	7.40
mit Putenschinken <small>2,5</small>	7.40
Himbeerquark	4.10
Frischer Fruchtsalat	4.50
Birchermüsli	4.40
Naturjoghurt mit frischen Früchten	4.50
Sojajoghurt mit frischen Früchten	4.80

Frühstück

Samstag, Sonntag & Feiertag

9³⁰ - 14⁰⁰ Uhr

Inhaltsstoffe verschiedener Produkte:

1: Farbstoff 2: Konservierungsstoff 3: Süßungsmittel 4: Phosphat 5: Antioxidationsmittel 6: mit Geschmacksverstärker
7. geschwefelt“ 8: geschwärzt 9. gewachst 10: coffeinhaltig 11: chininhaltig 12. taurinhaltig

Extra nur zu einem Frühstück

Brötchen	1.70	Heitersheimer Freilandeier	2.10
Ciabatta	1.80	Portion Käse	4.20
Vollkornbrötchen	1.90	Portion Salami 1,2,5,6	4.10
Laugenbrezel	1.80	Portion gekochter Schinken 2,5	4.10
Butterbrezel	2.60	Portion Seranoschinken 2,5	4.90
Croissant	2.50	Portion Lyoner 2,4,5,6	3.40
Portion Marmelade	1.50	Portion Putenbrust 2,5	4.10
Portion Nutella	1.60	Portion Räucherlachs	7.20
Portion Honig	1.60		
Portion Butter	1.50		
Glutenfreies Brötchen	2.40		



Inhaltsstoffe verschiedener Produkte:

1: Farbstoff 2: Konservierungsstoff 3: Süßungsmittel 4: Phosphat 5: Antioxidationsmittel 6: mit Geschmacksverstärker
7. geschwefelt 8: geschwärzt 9. gewachst 10: coffeinhaltig 11: chininhaltig 12. taurinhaltig