

## Geschmack mit Tradition. Seit 1791

Gemütliche Stuben und viel Gespür für die Küche des Salzkammergutes. Unser Ochsen Wirtshaus ist gelebte Tradition. Hier schwelgen wir in den eigenen Kindheitserinnerungen, holen sie in die Gegenwart und interpretieren die bodenständige Küche ein klein wenig neu. Nicht zu viel, denn schließlich wollen wir diesen Ort als das betrachten, was er immer war: ein Spiegel der kulinarischen Vielfalt des Alpenraumes und seiner Menschen. Hier isst man á la carte oder lässt sich das Menü in 3 oder 4 Gängen auftragen. Ein Wirtshaus für Jedefrau und Jedermann.

Unser **Wild** beziehen wir ausschließlich aus dem Jagdgebiet um Ischl und des inneren Salzkammergutes.

Unser **Rindfleisch** von den Bauern aus Bad Ischl und Gosau

Unsere **Fische** kommen frisch geliefert aus den glasklaren Seen des Salzkammergutes

Unsere **Molkerei Produkte** ausschließlich von der Gmundner Molkerei und den umliegenden Bauern

**Willkommen im Wirtshaus**

**Lassen Sie sich`s schmecken**

**täglich geöffnet**

von 7:00-23:00 Uhr

Frühstück a la carte vom Buffet:

7:00 bis 10:30 Uhr € 21,00 pro Person

warme Küche

Freitag bis Sonntag & Feiertag 11:30 bis 14:30 Uhr & 17:00 bis 21:00 Uhr

Montag, Dienstag, Mittwoch: 17:00 bis 21:00 Uhr

Donnerstag Ruhetag

## Tagesmenü

*kräftige Rindsuppe mit hausgemachtem Fleischstrudel*

**gefüllte Rindsroulade**

*in feiner Sauce, Serviettenknödel*

*Esterhazyschnitte*

3 Gang € 23,50

2 Gang € 21,00

## zum Bauernherbst- alles hausgemacht!

**hausgemachte Blutwurst** -Chefsache- Sauerkraut, Röstkartoffeln 15,50

**gefülltes Surbrüstl** vom Strohschwein, warmer Speckkrautsalat 14,50

## Vorspeisen

**Carpaccio vom Hirsch** aus dem Jagdgebiet Hohe Schrott 17,50

**hausgebeizter Salzkammergutlachs** aus dem Fuschlsee 17,50

**hausgemachtes Tafelspitzsülzchen** Roter Zwiebel, Bauernkernöl  
Vorspeise 9,50 Hauptspeise 12,00

**Ziegenkäse überbacken** auf Rucola 13,50

**Leberbunkel** mit roter Zwiebelmarmelade 10,50

**gemischter Salatteller**, gemischte **Blattsalate** 5,90

*hausgemachter roter Rübensalat* 5,90

## Aus dem Suppentopf

**Kräftige Rindsuppe** wahlweise mit hausgemachten Frittaten, Grießnockerl,  
Fleischstrudel oder Leberknödel 4,60

**Kürbiscremesuppe** vom frischen Bauernkürbis 5,20

**hausgemachte Fischsuppe** mit Nockerl vom Salzkammergutlachs 7,50

## Vegetarisches & Fisch

**frische Steinpilze** gebacken, Petersilkartofferl, Sc. Tartare 29,00

**geröstete Semmelknödel** mit Eierschwammerl und Pilzen 15,50

**hausgemachte Kürbislasagne** -überbacken- 12,50

**Steinpilzrisotto** mit frischem Grana 15,50

**hausgemachter Kartoffellauchstrudel** auf Tomatensauce 12,50

**Filet vom fangfrischen Fuschlseesaibling** -vom Grill- Petersilkartofferl 26,50

## Ochsen-Klassiker

**Zwiebelrostbraten** „Alt Wiener Art“

gebraten vom Rostbratenstück, Bratkartoffeln 24,50

**gekochtes Rindfleisch**, Cremespinat, Röstkartoffeln, Apfelkren 19,50

**Naturschnitzel** - heimisches Milchkalb - Natursafterl, Butterreis, Preiselbeeren 25,50

**frisches Bries** -Spezialität- gebacken, Petersilkartofferl 26,50

**frische Kalbsleber** im Natursafterl, Apfelscheiben, Butterreis  
oder gebacken mit Petersilkartofferl, Preiselbeeren 24,50

**Kalbsrahmgulasch** Butterspätzle 16,50

**Wiener Schnitzel** in Österr. Rapsöl gebacken Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren  
Schwein oder Pute 16,50 Kalb 25,50

**Cordon Bleu** Petersilienkartoffel, Preiselbeeren Schwein od. Pute 18,50 Kalb 27,50

**gefüllte Krautroulade** auf Kapernrahm, Butterstampfkartoffeln 13,50

## schussfrisch aus dem Jagdgebiet Hohe Schrott

**Hirschkeule** im Wacholderrahm, Serviettenknödel 26,50

**Ragout vom Hirschkalb** mit Wurzelwerk, Serviettenknödel 23,50

**Wir servieren zu allen Wildgerichten hausgemachtes Apfelrotkraut**

## **Beilagen**

Petersil-, Röstkartofferl, Butterreis, hausgemachte Spätzle, Serviettenknödel 4,50

Pommes Frites 6,50

Portion frisches Marktgemüse 8,90

Süsse Verführung hausgemacht

**Kaiserschmarrn** mit Zwetschkenröster 14,50

**Palatschinke** mit Marillenmarmelade oder Preiselbeermarmelade 4,50  
oder mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Obers 10,50

**Flaumige Topfennockerl** mit Zwetschkenröster 9,50

**Orangen-Schokoladenmousse** 10,50

**Waldhonigparfait** aus Ischls Imkerei 9,50

**gemischte Käseauswahl** (6 Sorten) 18,00

Hausgemachte Mehlspeisen:

**Sachertorte, gezogener Apfel/Zwetschkenstrudel,  
Esterhazyschnitte, Topfenoberstorte** 4,60

Unsere Eissorten:

Vanille, Schokolade, Erdbeere oder Zitrone pro Kugel 3,00 mit Schlagobers 0,50

**Cremiges Schokoladeneis mit marinierten Weichseln** 8,50

**Eiskaffee** von der Wiener Melange 8,50