

HERZLICH WILLKOMMEN SEIT 1791!

Wir freuen uns sehr, dass Sie uns als Restaurant ausgewählt haben.
In unsere Töpfe und somit auf Ihre Teller kommen nur hochwertige Produkte,
vorzugsweise aus der Region und von Lieferanten unseres Vertrauens. DIE
KULINARISCHEN GENÜSSE DER OCHSENKÜCHE HABEN TRADITION. BEREITS FRANZ
LEHAR ZÄHLTE ZU UNSEREN STAMMKUNDEN

Unser Wild beziehen wir ausschließlich aus dem Jagdgebiet um Ischl von den ÖBF Rettenbachalm. Unser Chef schlägt es noch selbst aus der Decke und verarbeitet es.

Unser Rindfleisch beziehen wir nach Möglichkeit von Bauern in der nächsten Umgebung oder aus Oberösterreich.

Unsere Fische sind fangfrisch aus den Seen des Salzkammerguts. Die Reinanke stammt vom Wildfang aus dem Traunsee, wo Herr Lahnsteiner seine Netze für uns auslegt. Forelle und Saibling kommen aus dem Fuschlsee aus der Schlossfischerei.

Unser Geflügel beziehen wir von der Fa. Wech. WECH-Hendlbauern befinden sich in ganz Österreich. Rund 80 % davon in Kärnten, an den Hängen der Sau- und Koralpe.

Unsere Molkereiprodukte stammen von der Firma Gmundner Milch. Der heimische Molkerei-Betrieb bezieht die Milch ausschließlich von Qualitätsbauern aus der Region.

Wir wünschen „**Guten Appetit!**“
und EINE GEMÜTLICHE ZEIT IM GOLDENEN OCHS.

Frühstück a la carte vom Buffet:

7:00 bis 11:00 Uhr € 25,00 pro Person

Restaurant und Bar geöffnet von 15 bis 23 Uhr

Nachmittagskarte von 15 bis 17 Uhr

Warme Küche von 17 bis 21 Uhr

NEU ab 2. Mai Samstag & Sonntag ab 11 Uhr

DIENSTAG & MITTWOCH RUHETAG

(während der Leharfestspiele
20. Juli bis 24. August Dienstag Ruhetag)



Frühstück a la carte vom Buffet: 7:00 bis 11:00 Uhr € 25,00 pro Person
warme Küche 17 bis 21 Uhr – Reservierung erbeten Tel.: 06132 23 529
Dienstag und Mittwoch Ruhetag

GOLDENER
Ochs
1791
BAD ISCHL

Samstag, 2. Mai 2026

Tagesmenü

kräftige Rindsuppe mit Schnittlauchfritatten

Kalbsrahmgulasch

Butterspätzle

Grießschmarrn mit Apfelmus

Menü 3 Gang 21,50

Menü 2 Gang 19,00

hausgebeizter Salzkammergutlachs aus dem Fuschlsee 15,50

hausgemachtes Tafelspitzsülzchen mit Bauernkernöl

Vorspeise 9,50

Hauptspeise 12,00

Ziegenkäse überbacken auf Ruccola und Berglinsen 15,50

gemischter Salatteller, gemischte Blattsalate
oder Kartoffel/Vogerlsalat 5,20

kräftige Rindsuppe mit hausgemachten Frittaten, Grießnockerl,
Fleischstrudel 5,20

Tomatencremesuppe 5,50

Spargelcremesuppe vom frischen Spargel 6,50



Frühstück a la carte vom Buffet: 7:00 bis 11:00 Uhr € 25,00 pro Person
warme Küche 17 bis 21 Uhr – Reservierung erbeten Tel.: 06132 23 529
Dienstag und Mittwoch Ruhetag

GOLDENER
Ochs
1791
BAD ISCHL

Unser Frühlingsangebot

Junger Marchfeldspargel mit Sc. Hollandaise, Petersilkartoffeln 19,50

Spargel-Cordon Bleu auf Bärlauchrisotto 16,50

hausgemachte Bärlauchnockerl -frisch gepflückt in Ischls Auen
mit Gorgonzolasauce oder Tomatenklein 13,50

Ochsenklassiker vom regionalen Rind, Kalb oder Schwein

Rib-Eye Steak rosa gebraten, Ratatouillegemüse, Rosmarinkartoffeln 39,50

Zwiebelrostbraten „Alt Wiener Art“

frisch angebraten von Rostbratenstück, Bratkartoffeln 26,50

gekochtes Rindfleisch Cremespinaat, Apfelkren, Röstkartoffeln 19,50

gefüllte Rindsroulade in feiner Sauce, Serviettenknödel 19,50

frische Kalbsleber im Natursafterl, Apfelscheiben, Butterreis
oder gebacken, Petersilkartoffel, Preiselbeeren
oder geröstet, Butterreis 26,50

Kalbsrahmgulasch Butterspätzle 16,50

Kalbsrahmbeuscherl Serviettenknödel 14,50

landfrisches Backhenderl -ausgelöst- Kartoffel/Vogelersalat 19,50

steirischer Backhendlsalat mit Bauernkernöl 15,50

Wiener Schnitzel Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren

Schwein od. Pute 17,50 Kalb 25,50

Cordon Bleu Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren

Schwein od. Pute 19,50 Kalb 27,50

gefüllte Krautroulade auf Kapernrahm Buttereis 13,50

fangfrisch

Filet vom Fuschlseeforelle natur gebraten, Spargelrisotto 23,50



Gemüselasagne auf Tomatensauce 13,50

Frühstück a la carte vom Buffet: 7:00 bis 11:00 Uhr € 25,00 pro Person
warme Küche 17 bis 21 Uhr – Reservierung erbeten Tel.: 06132 23 529
Dienstag und Mittwoch Ruhetag

GOLDENER
Ochs
1791
BAD ISCHL

Kaiserschmarrn

mit Zwetschkenröster (Wartezeit: 20 Minuten) 14,50

Palatschinke

mit Marillen- oder Preiselbeermarmelade oder mit Nutella 5,10

Eispalatschinke

mit Vanilleeis, Schokoladensauce 10,50

Topfennockerl auf Zwetschkenröster 10,50

Orangenschokoladenmousse mit frischen Beeren 10,50

hausgemachte Himbeerparfait 9,50

hausgemachte Mehlspeisen

Sachertorte mit Schlag 4,90

gezogener Apfelmarillenstrudel oder **Topfenstrudel** 4,90

Karottentorte -glutenfrei- 4,90

Frische Erdbeeren

mit Naturjoghurt oder Schlag 8,50

mit Vanilleeis & Schlag 9,50

unsere Eissorten

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Zitrone pro Kugel 3,00

Schlagobers 1,00

Cremiges Vanilleeis, Bauernkernöl oder warmer Schokolade 9,00

Zitronensorbet mit Prosecco 10,50

Käseauswahl vom österreichischen Käse 18,50



Frühstück a la carte vom Buffet: 7:00 bis 11:00 Uhr € 25,00 pro Person
warme Küche 17 bis 21 Uhr – Reservierung erbeten Tel.: 06132 23 529
Dienstag und Mittwoch Ruhetag

GOLDENER
Ochs
1791
BAD ISCHL