

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

Bar täglich geöffnet von 15 bis 23 Uhr

Warme Küche

Montag, Donnerstag, Freitag von 17 bis 21 Uhr

Samstag und Sonntag 11.30 bis 14 Uhr und 17 bis 21 Uhr

Dienstag und Mittwoch Ruhetag



GOLDENER
Ochs
1791
BAD ISCHL

Frühstück a la carte vom Buffet: 7:00 bis 11:00 Uhr € 25,00 pro Person
warme Küche Donnerstag bis Montag 17-21 Uhr und Samstag/Sonntag auch 11.30-14 Uhr
Dienstag / Mittwoch Ruhetag

Montag, 18. Mai 2026

Tagesmenü

Karfiolcremesuppe vom Gartenkarfiol
faschiertes Butterschnitzel -vom Kalb-
Cremespinat, hausgemachtes Kartoffelpüree

Apfel-/Marillenstrudel

Menü 3 Gang 19,50

Menü 2 Gang 17,00

Carpaccio vom Maibock 19,50

hausgebeizter Salzkammergutlachs aus dem Fuschlsee 15,50

hausgemachtes Tafelspitzsülzchen mit Bauernkernöl

Vorspeise 9,50

Hauptspeise 12,00

Ziegenkäse überbacken auf Ruccola & Berglinsen 15,50

**gemischter Salatteller, gemischte Blattsalate
oder KartoffelVogerlsalat 5,20**

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

Tomatencremesuppe 5,50

Spargelcremesuppe vom frischen Spargel 6,50



GOLDENER
Ochs
1791
BAD ISCHL

Frühstück a la carte vom Buffet: 7:00 bis 11:00 Uhr € 25,00 pro Person
warme Küche Donnerstag bis Montag 17-21 Uhr und Samstag/Sonntag auch 11.30-14 Uhr
Dienstag / Mittwoch Ruhetag

Spargelzeit

Junger Marchfeldspargel mit Sc. Hollandaise, Petersilkkartoffeln 19,50

Spargel-Cordon Bleu auf Bärlauchrisotto 16,50

vom schussfrischen Maibock aus dem Hausruckviertel

Rehfilet rosa gebraten Knödelscheiben, Pilze, Apfelrotkraut 36,50

Rehragout mit Wurzelgemüse, Serviettenknödel, Apfelrotkraut 24,50

Ochsenklassiker vom regionalen Rind, Kalb, Schwein und Hendl

Rib Eye Steak rosa gebraten, Kartoffelscheiben, Grillemüse, Spargel 29,50

Zwiebelrostbraten „Alt Wiener Art“

frisch angebraten von Rostbratenstück, Bratkartoffeln 26,50

Fiaker Gulasch Serviettenknödel 15,50

Kalbsrahmgulasch Butterspätzle 16,50

Kalbsrahmbeuscherl Serviettenknödel 14,50

Wiener Schnitzel Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren

Schwein od. Pute 17,50

Kalb 25,50

Cordon Bleu Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren

Schwein od. Pute 19,50

Kalb 27,50

Steirischer Backhendlsalat vom frischen Landhendlbrüstchen 15,50

fangfrisch aus dem Fuschlsee

Filet vom Saibling natur gebraten auf Spargelrisotto 26,50

vegetarisch

FrISCHE Gartenmelanzani

im Parmesanmantel auf Ratatouillegemüse 13,50



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 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

Eiskaffee von der Wiener Melange 9,50

Zitronensorbet mit Prosecco 10,50

Käseauswahl vom österreichischen Käse 18,50

