



Steak, Grill & Vegetarisch

**OX fifty-four**

*Steakhaus*



seit 1529

**ADLER**

*Gasthof*

**SPEISEN & GETRÄNKE**  
...für Leib und Seele





Ihre Familie  
Zwergger



**Herzlich Willkommen bei Tradition und Moderne  
in Ochsenhausen / Oberschwaben, dem**

**SEELE – LÄCHLE – LAND**

Oberschwaben, die Ferien - und Freizeitregion zwischen Donau und Bodensee  
begrüßt Sie mit einem herzlichen – Grüß Gott – .

Das vom Rheingletscher sanft geformte Alpenvorland bietet eine Fülle von Möglichkeiten.  
Vom kurzfristigen Städtetourismus bis zum längeren Wohlfühlurlaub laden wir Sie ein  
zu einer Reise durch Oberschwaben. Wir zeigen Ihnen, wo Sie wandern, Rad fahren,  
baden, Museen, Kirchen und Klöster besuchen können.

**Dort wo Sie Urlaub erleben,  
freuen wir uns, Ihr Gastgeber sein zu dürfen.**

WAS DU HEID KASCH ENTKORKA,  
*des verschiab id*  
*auf morga.*



# Kulinarischer Kalendr Gaschdhof Adler

**Küchaschlachdfeschd**

**Metzlsupp**

**Februar/März**

**Oktober/November**

**Schnitzelbüfett / Sonntagsbüfett**  
**jeden Sonntag 11:30 – 14:00 Uhr**

**Schwobaschmaus**

**Ab 4 Persona, Reservierung erforderlich**

**Küchaparty**

**Für Gruppa ab 30 Persona, Noch Vereinbarung**

**Schwäbischs Büfett**

**Für Gruppa ab 30 Persona**

**Weihnachda / Silvester**

**Onser Feschdprogramm**

**Wirtshaus-Musikanten**

**Informationa zu de aktuelle Termine**  
**findad Se auf unsrer Homepage.**



Steak, Grill & Vegetarisch

**OX fifty-four**

Steakhaus

*Saisonal / Tagesspezialität*



Auf einer Anhöhe über der Rottumstadt thront die mächtige Anlage der ehemaligen Benediktiner Reichsabtei.

Das im Jahr 1093 erstmals urkundlich erwähnte Kloster zählte einst zu den bedeutendsten Klöstern in Oberschwaben. Seine Blütezeit erlebte das Kloster im Barock. Bis heute ist die Stadt von ihrer reichen klösterlichen Vergangenheit geprägt.



— seit 1529 —

**ADLER**  
Gasthof

## Supp ond Salad

FLÄDLASUPP mit Schnittlauch	5,00 €
KARTOFFELSUPP mit Kracherle ond Speckwürfel	6,00 €
BRÄTKNÖDLSUPP mit Backspätzla ond Schnittlauch	7,00 €
<b>OND ZWISCHA DURE ODER VORNA WEG</b>	
Gruibaschmalzbrod mit Schnittlauch	3,50 €

## Salad-Variationa

### MIR EMBFEHLAD ZU JEDEM GRICH D

Kloiner Marktsalad	6,50 €
Großer bunter Saladteller vom Markt	9,80 €
Hausmachdr Grombirasalad (Kartoffelsalad)	5,50 €
<b>FÜRSTAWALD</b>	18,50 €
knackiger Blattsalad mit frischm Obschd ond Joghurtdressing, ond broadane Stroifa vom Rehfloisch ond Weißbrod	
<b>ABT WELTIN</b>	13,50 €
knackiger Blattsalad mit Schinka, Oi, bunter Salad, Gmiasmois ond Frenchdressing	
<b>OX</b>	16,50 €
knackiger Blattsalad mit Tomada, Gurga, Oliva, Fetakäs ond bachas Haxafloisch, Röschdzwiebla ond Frenchdressing	



Unsere kleine **STADT OCHSENHAUSEN** liegt im Herzen Oberschwabens.

Ochsenhausen ist staatlich anerkannter Erholungsort und hat einschließlich seiner Teilorte Mittelbuch und Reinstetten knapp 9.000 Einwohner und eine lange Tradition.

Ochsenhausen liegt an der Haupttroute der Oberschwäbischen Barockstraße, zwischen Donau und Bodensee. Grüne Schilder mit gelbem Putto weisen den Weg zu den barocken Klöstern, Kirchen und Schlössern, sowie durch eine reizvolle und abwechslungsreiche Landschaft, das auch ein Paradies für Radfahrer und Wanderer ist.

Auf diesen herrlichen Wegen vermitteln die kulinarischen Angebote der Gasthöfe das barocke Lebensgefühl und laden

zum Genießen der regionalen Köstlichkeiten ein.

Einheimischen und Reisenden wurde über die Jahrhunderte hinweg immer etwas Besonderes geboten.



Steak, Grill & Vegetarisch

**OX fifty-four**

Steakhaus

## Hauptgericht

### EINTOPF

**GAISBURGER MARSCH** 16,50 €  
mit Zwiebschmelze

**TELLER SAURE KUTTLE** mit Brod 12,50 €

**PORTIO BROADKARTOFFEL** 5,50 €

**LINSA MIT SOITAWUSCHD** 13,50 €  
kocht m Bauch ond Spätzla

**BROADKARTOFFEL** 9,50 €  
mit Speck ond zwoi Spiegeloier

### VEGETARISCH

**KÄSSPÄTZLA** 14,00 €  
mit gschmelzde Zwiebla

**OFENKARTOFFEL** 13,00 €  
mit Sour Creme ond Saladgarnitur

**KARTOFFELPUFFER** 16,00 €  
mit Rahmpilz ond Gmias







— seit 1529 —

**ADLER**

*Gasthof*

# Hauptgericht

## **OND FRISCH AUS DR PFANNA**

**SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSCHTBRODA**  
mit hausgemachte Spätzla

25,00 €

**JÄGERSCHNITZEL**  
mit hausgemachte Spätzla

15,50 €

**PANIERTS SCHWEINESCHNITZEL**  
mit Pommes Frites

13,50 €

**PUTASCHNITZEL NATUR**  
mit Rahmsöß ond Spätzla

13,50 €

**SCHWEINEFILETSCHIEBA**  
mit pikantr ungarischer Soß ond Pommes Frites

21,00 €





Steak, Grill & Vegetarisch

**OX fifty-four**

Steakhaus

## Hauptgericht

### SPEZIELL AUS ONSRER HOIMAD

#### SEELE – LÄCHLE – TELLER

Mauldascha, Krautkrapfa, Kässpätzla, Schupfnudla

18,50 €

#### GSCHMELZTE MAULDASCHA

mit Zwieblasoß ond Grombierasalad

13,50 €

#### OCHSABÄCKLA AN KRÄFTIGER SOB

mit Gmias ond Serviettenknödl

20,50 €

#### MAULDASCHA-TOPF

mit Kässpätzla ond Pilzrahmsöß

19,50 €

#### MAULDASCHA-BURGER

auf Schwazbrod mit Käs, Gurk, Tomat, Krautsalat,  
Spiegeloi ond Röschtspeck

13,50 €



*I mach heit ebbes  
für Bauch, Beine, Po –  
Mauldäscha oder so...*



Der „Adler“ oder „Schildstüble“, wie er anfangs hieß, war bis Ende des 16. Jahrhunderts lange Zeit die einzige Gastwirtschaft in Ochsenhausen. Er ist damit mit Abstand das älteste Gasthaus in der Stadt.

Die Adlerbrauerei (rechts im Bild) wurde 1899 vom Adlerwirt Felix Boeckh gebaut, ebenso erbaute Felix Boeckh zur Eröffnung der Schmalspurbahnlinie das Bahnhof in der damaligen Kunstrichtung im Jugendstil, in der Gründerzeit und im wirtschaftlichen Aufschwung des Deutschen Reiches.



— seit 1529 —

**ADLER**

*Gasthof*

# Hauptgericht

## **ONSRE REHGRICH AUS HOIMISCHE WÄLDR**

### **REHGSCHNETZELTS**

aus dr Keule, an feiner Grand-Marniersoß, Spätzla

24,00 €

## **AUS ONSERM FISCHWEIHER**

### **FORELLENFILET AUS EM FÜRSTAWALD**

mit Rahmpilz, Gmiasgarnidur ond Grombiera

21,00 €



#### **INFORMATIONA:**

Beilaga - Änderungen 1,50 €

Kloine Portion abzüglich 1,50 €



Der Doppeladler erinnert an die ehemalige Reichsabtei Ochsenausen unter der Herrschaft Vorderösterreich, den Habsburgern und bedeutet die Doppelmonarchie Österreich-Ungarn, zu der das Kloster Ochsenausen seit dem Jahr 1546 gehörte, nach dem Reformationskrieg unter Kaiser Karl. Im Bauch des Doppeladlers und an dem wunderschön, geschmiedeten Wirtsschild ist das Wappen des letzten Abtes Romuald Weltin.





Steak, Grill & Vegetarisch

**OX fifty-four**

Steakhaus

## Veschper

<b>WUSCHDSALAD</b> mit Zwiebla ond Brod	10,50 €
<b>SCHWEIZER WUSCHDSALAD</b> mit Zwiebla ond Brod	10,50 €
<b>SCHWÄBISCHER WUSCHDSALAD</b> Leberkäs, Schwazwuschd, Käs ond Zwiebla, mit Brod	10,50 €

## Für unsre Kloine

### HAUPTGRICHD

<b>PANIERTS SCHNITZEL</b> mit Pommes Frites	9,50 €
<b>SPÄTZLA</b> mit Rahmsoß	5,50 €
<b>PORTION POMMES</b> mit Ketschap/Majo	5,50 €
<b>SIASSES</b>	
<b>KARTOFFELPUFFER MIT EPFELMUS</b>	8,00 €

Opa,  
i will Spätzla!







seit 1529

**ADLER**

Gasthof

# See-Lächle-Menü



## LASS D' SEEL BAUMLA

hoimadverbunda ond ehrlich

– bietet mr Dir auf Vorbestellung (4 Stunda) –

### MENÜ

Buabaspitzla mit Ackersalad

\*\*\*

Krautkrapfa

\*\*\*

Gschmelzde Mauldascha mit  
schlotzigem Grombirasalad

\*\*\*

Kässpätzla au mit Backstoikäs  
ond ma Schweinefilet im Speckmantel  
mit Butterzwiebla gschmelzd

\*\*\*

Epfelkiachla mit Vanillsoß

**34,00 € / PERSON**

ab 2 Personen



**KARIN MIT DEM GOLDENEN ORDEN**

am Band, den Sie für **30 JAHRE**  
**BETRIEBSZUGEHÖRIGKEIT**  
bei Familie Zwerger bekommen hat  
und seither jeden Tag stolz trägt.



Steak, Grill & Vegetarisch

**OX fifty-four**

Steakhaus

## Schwobaschmaus

**Schweinshaxa,  
Saumaga-Broda,  
Hähnchen, gschmorter Krautskopf,  
Gmias, große Grombiera,  
Kässpätzla, Mauldascha**

---

Dip: Sour Creme  
Zwiebla-Brodasoß

Für Gruppa ab 4 Persona bietet mr Dir  
a it alltäglicha Form vom Essã

Bei wohliger Atmosphäre dürfed Se sich über unsre schwäbische Schbezialidäda  
hermacha. Des isch a rächda Gaude, sich oimal auf a andre Ard so richtig satt zu  
essa. Ideal für a gmiatlichs Dräffa mit dr Familie odr Friend.

Au für Firmã ideal!

- Vorbestellung erforderlich -

**19,50 € / PERSON OND A SCHNÄPSLE DAZUA**



seit 1529

**ADLER**  
Gasthof

# Aperitif

## D' SCHBEZIALIDÄD DES HAUSES

**MOSCHDCKOCTAIL** 6,00 €  
Epfelmoschd, Sekt ond Himbeersirup

**HUGO** 7,00 €  
Holunderblütasirup, Limetta, Minze  
mit trockenem Prosecco

**APEROL SPRITZ** 7,00 €  
Aperol <sup>2</sup> mit trockenem Prosecco ond Soda

**LILLET** 7,00 €  
Wild Berry <sup>6</sup>, Beerenfrüchte

Campari Orange <sup>2</sup> 4 cl 6,50 €  
Glas Prosecco 0,1 l 3,50 €

## ALKOHOLFREIER APERITIF

**RED SUN FIRE** 8,50 €  
Maracujasirup, Orangensaft,  
Bitter Lemon, Soda, Grenadine

## SEKT Geldermann

**CARTE BLANCHE** 0,75 l 35,00 €  
**BRUT** 0,75 l 35,00 €  
**ROSE TROCKEN** 0,75 l 35,00 €

*Mariele, wecksch me  
wenn i duschd hau -*

*Woher solle  
wissa wenn da  
duscht hosch?*

*Hta wenn da me  
weksch.*



**SAISONAL**





# SPEISEN



Steak, Grill & Vegetarisch

**OX fifty-four**

Steakhaus

## VORSPEISEN

<b>TOMATENSALAT CAPRESE</b> Tomaten und Mozzarella mit Basilikumpesto - Dressing	11,50 €
<b>CARPACCIO VOM LACHS UND JACOBSMUSCHELN</b> mit getrüffeltem Zitronendressing und Parmesan	19,50 €
<b>HUMMERCREMSÜPPCHEN</b> mit Cognac verfeinert	9,50 €
<b>FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE</b> mit Käsecrouçons	7,00 €

## HAUPTGERICHT

<b>RIND</b> GRILLTELLER OX FIFTY FOUR Medaillons vom Rind, Schwein und Geflügel, mit mexikanischer Soße, Gemüse und Pommes Frites	22,50 €
<b>FILETSTEAK VOM OCHSENHAUSER RIND</b> das besonders zarte Fleisch vom Rind mit einer leichten Pfeffersoße Kartoffelrösti und buntes Gemüse	42,00 €
<b>RINDERFILETSCHNITZELN STRINDBERG</b> unter der Zwiebel-Senfkruste mit Bratkartoffeln, Gemüse und Südweinglace	38,00 €
<b>RIB-EYE-STEAK (PRIMA RIND)</b> Folienkartoffel mit Sour Cream und Baguette	31,00 €
<b>HÜFTSTEAK</b> vom US Angus Beef, Pastinakenpüree, Süßkartoffel Pommes, Baguette	28,00 €

Beste Zutaten, eine kreative und moderne Küche!

# SPEISEN

200 g FLANKENSTEAK 35,00 €  
vom US Angus Beef. Eine Spezialität, die Sie überraschen wird  
Pikantes Grillgemüse, Twister-Kartoffel und Baguette

**SCHWEIN** SPARE RIBS 300 g 13,50 €

SPARE RIBS 500 g 17,50 €  
Dazu servieren wir Ihnen eine Folienkartoffel mit Sour creme

PIG-COP ca. 450 g 19,00 €  
eine ordentliche Tranche aus dem ganzen Schweinerücken geschnitten  
mit einer würzigen mexikanischen Soße und Twister-Kartoffel

Wie sollen wir Ihr Steak grillen –  
englisch - medium – durch?

Zu allen Steaks servieren wir  
Ihnen Kräuterbaguette!

## BURGER & FINGERFOOD

FINGERFOODPLATTE 15,00 €  
Wedges, Chicken Wings, Frühlingsrolle, Blattsalat, Chili-Dip und Kräuter-Dip

OX-FIFTY-FOUR – BURGER 10,50 €  
180 g Fleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Käse, Relish

VEGETARISCH BURGER AUF ERBSENBASIS 12,00 €  
mit Zwiebeln, Tomaten, Salatgurken, Käse, Ajvar

## VEGETARISCH

GEBACKENE CHAMPIGNONS 17,50 €  
mit pikantem Avocado- und Ajvar-Dip und Kartoffelchen

GEMÜSECHILI mit pikanten Reisbällchen 15,50 €



Steak, Grill & Vegetarisch

**OX fifty-four**

Steakhaus

## BESONDERE SPEZIALITÄTEN

KALBSSCHNITZEL aus dem Rücken „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln	27,00 €
KNUSPRIG GEBRATENE ENTE mit pikantem Chinagemüse und Süßkartoffel -Pommes	25,00 €
T-BONE STEAK ca. 500 g mit Kräuterbutter und Baguette	50,00 €
IRISCHES BIO-ANGUS ca. 400 g vom Rücken mit Kräuterbutter und Baguette	45,00 €

---

## NACHTISCH

APFELKÜCHLE mit Vanilleeis und Sahne	8,00 €
VANILLEEIS mit heißen Himbeeren und Sahne	7,50 €
GEBACKENES RAHMVANILLEEIS mit marinierten Beeren	8,50 €
TIRAMISU mit marinierten Beeren	8,00 €
OCHSENHAUSER DESSERTTELLER eine feine Zusammenstellung aus Mousse au Chocolat, Parfait, Sorbet und Früchten	9,00 €
KÄSEDESSERT eine Auswahl an heimischen und internationalen Käsespezialitäten, Feigensenf und Früchten	11,00 €

**Beilagen:** Umbestellung 1,50 €

**Kleine Portionen:** Abzug 2,50 €

Beste Zutaten, eine kreative und moderne Küche!



Steak, Grill & Vegetarisch

**OX fifty-four**

Steakhaus

## Schnäpse (2 cl)

### BSONDRE SPIRITOSA

(Cognacs/Weinbrände /Whiskey)

Sierre Tequila Silver	3,00 €	Glenfiddich	6,00 €
Williams Birne	3,50 €	Jack Daniel's / Cola	4,50 €
Remy Martin V.S.O.P.	7,00 €	Paddy	4,00 €
Hennessy V.S.O.P.	7,00 €	John Jameson	6,00 €
Metaxa (Griechisch)	5,00 €	Slyrs (Deutscher Whiskey)	6,50 €
Asbach Uralt / Cola	3,50 €		

### EISKALTE SPIRITOSA

Malteserkreuz Aquavit	3,00 €
Aalborg Jubiläumsakvavit	4,00 €

### LIKÖRE

Amaretto	3,50 €	Eierlikör	3,00 €
Bailey's Irish Cream	3,50 €	Southern Comfort & Apfelsaft	3,50 €

### DESCHTILLATE OND GOISCHT VON LANTENHAMMER

Waldhimbeere	7,50 €
Williams	7,50 €
Marille	7,50 €

### GRAPPAS VON NONINO

Chardonnay	6,50 €
Merlot	6,50 €



# Bier



— seit 1529 —

**ADLER**  
Gasthof

## VON DR FÜRSCHDLICH FÜRSCHDENBERGISCHA BRAUEREI IN DONAUESCHINGEN

Export vom Faß	0,4 l	3,80 €
Export vom Faß	0,3 l	3,20 €

## VON DR GOLD OCHSA BRAUEREI IN ULM

Kellerbier naturtrüb vom Faß	0,3 l	3,90 €
Pils vom Faß	0,3 l	3,90 €
Kristallwoiza	0,5 l	4,90 €
Dunkls Hefewoiza	0,5 l	4,90 €
Leichts Hefewoiza	0,5 l	4,90 €
Hefewoiza hell vom Faß	0,5 l	4,90 €
Hefewoiza hell vom Faß	0,3 l	3,90 €
Alkoholfreis Hefewoiza	0,5 l	4,90 €
Gold Ochsen Original alkoholfrei	0,3 l	3,90 €

*D' Wahrheit liegt  
vielleicht it aufem  
Grund voma  
Bierglas...*

*Aber wenigstens mal  
gugga sottesch!*





Steak, Grill & Vegetarisch

**OX fifty-four**

Steakhaus

## Getränke

### MINERALWASSER

Flasche Mineralwasser – Schönrain spritzig	0,75 l	4,00 €
Teinacher Medium / Still	0,75 l	6,00 €
Teinacher Medium	0,33 l	4,00 €
Teinacher Naturell	0,5 l	4,50 €
Tafelwasser	0,2 l	2,80 €
Tafelwasser	0,4 l	3,20 €

### LIMONADE UND SÄFTE

Afri, Bluna, Bluna / Zitrone <sup>1,2,3</sup>	0,2 l	3,20 €
Afri, Bluna, Bluna / Zitrone <sup>1,2,3</sup>	0,4 l	4,20 €
Coca Cola light <sup>1,2,3</sup>	0,33 l	4,20 €
Schweppes Bitter Lemon – chininhaltig –	0,2 l	4,20 €
Schweppes Tonic Water	0,2 l	4,20 €
Apfelsaftschorle	0,2 l	3,20 €
Apfelsaftschorle	0,4 l	4,20 €
Johannisbeersaftschorle	0,4 l	4,50 €
Kirschschaftschorle	0,4 l	4,50 €

1 koffeinhaltige Limonade

2 mit Farbstoff

3 mit Antioxidationsmittel



— seit 1529 —

**ADLER**

*Gasthof*

## Weine – Offene Weissweine (0,25 l)

<b>STETTENER HEUCHELBERG</b> Riesling 11,0 % Vol Qualitätswein Württemberg	6,00 €
<b>HÜGELHEIM</b> Weißer Burgunder 12,5 % Vol, trocken Qualitätswein Markgräflerland Baden	6,00 €
<b>IPHÖFER MÖNCHSHÜTTE</b> Bacchus 11,5 % Vol Qualitätswein Franken	6,00 €
<b>LA MERA</b> Pinot Grigio 12,0 % Vol Italien	6,00 €
<b>WEINGUT TRESS</b> Müller Thurgau trocken 12,5% Vol Qualitätswein Bodensee	7,00 €
<b>OFFENER ROSEWEIN</b>	
<b>HÜGELHEIM</b> Spätburgunder Weißherbst 11,5 % Vol Qualitätswein Markgräflerland Baden	6,00 €

*A Viertale  
zviel ghett?  
Dann ab in  
onser Bett.*

*Mir hend au scheane  
Zimmer für Sie.*





Steak, Grill & Vegetarisch

**OX fifty-four**

Steakhaus

## Weine - Offene Rotweine (0,25 l)

*A gscheiter Wei  
het no nia  
amma Domma  
gschadet.*

### OCHSENBACHER STROMBERG

Trollinger mit Lemberger 12 % Vol, trocken  
Qualitätswein  
Württemberg

6,00 €

### HÜGELHEIM

Spätburgunder Rotwein 13 % Vol, trocken  
Qualitätswein  
Markgräflerland Baden

6,00 €

### CÔTES-DU-RHÔNE

Appellation D'Origine Protégée 12,5 % Vol  
Victor Berard  
Frankreich

6,00 €

### MERLOT

Terre Siciliane, DOC 12 % Vol  
Italien

6,00 €







— seit 1529 —

**ADLER**

*Gasthof*

# Kaffee und Heißgetränke

Tasse Kaffee	3,20 €
Milchkaffee	3,50 €
Espresso	3,00 €
Doppelter Espresso	4,50 €
Cappuccino	3,50 €
Latte Macchiato	3,50 €
Glas Tee	3,20 €
Kännchen Tee	5,50 €
Glas Tee mit 2 cl Rum	6,00 €
Glas Glühwein	6,00 €
Tasse Schokolade mit Sahne	4,00 €



*Schwäbisch  
isch seggsie!*

# *Kulinarischer Kalendr Gaschdhoif Adler*

## *Küchenschlachdfeschd*

Guggad Se bei uns in d`Häfa ond bedienad Se sich selbr.

Blud- ond Leberwuschd, Kessfloisch, Saumaga, Leber ond Nierla geschnetzelt -  
Hirn backa, Schweinszüngla in feiner Kräutersoß, panierts Schnitzel,  
Krustabroda vom Bug, Schweinsbrodwuschd, Vescher-Wuschd ond Brod

### **BEILAGA**

Sauerkraut, Kartoffelpüree, brodane Grombira, Grombirasalad,  
Spätzla, Schupfnudla, Erbsapüree

### **SUPPA**

Fleischbria mit Einlage (Leberspätzla - Flädla)  
Metzelsupp - Wuschdsupp mit kochtm Schweinebauch

**Preis pro Person 19,50€ / Kinder bis 12 Jahre 1,20€ pro Jahr**  
**Reservierung erforderlich**

## *Schnitzelbüffett / Sonntagsbüfett*

Salad vom Büfett

Suppa  
Variantiona von Schnitzel, Broda und diverse Beilaga  
Nochdisch

**Preis pro Person 19,50€ / Kinder bis 12 Jahre 1,20€ pro Jahr**

Sonntig von 11:30 - 14 Uhr

## *Küchaparty*

### Was bietet mr Dir?

kulinarische Köschtlchkeita, die mir mit Dir direkt beschprechet,  
Dei Thema isch onser Engagement

### Was Se daffet

hinter d' Kulissa gugga, sich mit de Köche unterhalta,  
selbr Hand anlega, Essa bis Se satt send, au Spüla - wenn Se wellet ?!

### Onser Programm

Mir ziehet Se an (Schutz ond Kappa)  
Flaniered durch d' Küchareim mit Essafassa  
Doilnahm am Gastro - Quiz mit Verlosung  
Serviettafalta, Flambiera

**Preis pro Person 40€ / Ab 30 Personen**

## *Schwäbischs Büffet*

Mauldascha, Kässpätzla, Krautkrapfa,  
Schupfnudla, saure Kuttla, brodane Kartoffel,  
Schweinebroda, panierte Schnitzel,  
Grombiera- ond gmischtm Salad

**Preis pro Person 19,50€ / Kinder bis 12 Jahre 1,20€ pro Jahr  
Ab 25 Personen**

*'Hot's Ihre göschmegd?'  
Dange, es war sehr guad,  
allerdings bissle viel.  
Gega End hab i  
schr kämpft.  
'Des isch a Büffet!'*



# Onser Feschtprogramm

## *Weihnachda*

### **1. ond 2. Weihnachtsfeierdag**

À-la-cart Grichd im Restaurant  
von 11 - 14 Uhr ond 17 - 22 Uhr

## *Silvester*

### **Silvester - Büffet mit Musik ond Danz**

Einlass ab 19 Uhr  
Beginn ab 20 Uhr

---

### **im Restaurant ab 18 Uhr**

Menü ond à la cart Grichd

Um Reservierung wird gebeta unter 07352 / 92140.

Informationen über Zutaten und Getränke die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitern.



## Öchslebahn

Alles begann 1899...

Gemächlich zockelt sie durch die Wiesen und Wälder und weckt Erinnerungen an vergangene Zeiten. Die 750mm Schmalspur Eisenbahn zwischen Ochsenhausen und Warthausen bei Biberach war eine von fünf Schmalspurbahnen der Königlich Württembergischen Staatseisenbahn. Als der Marktflecken Ochsenhausen mit der Eröffnung der Bahnlinie am 29. November 1899 den ersehnten Anschluss an die weite Welt erhielt, herrschte eitel Freude.

In den folgenden Jahren und Jahrzehnten tat das Öchsle brav seinen Dienst. Generationen von Arbeitern und Schülern fuhren mit ihm in die Fabrik und zur Schule. Begeben Sie sich auf eine Zeitreise, erleben Sie Eisenbahnromantik pur.



## Kutschfahrt

Kutschfahrten in Ochsenhausen –  
Entschleunigen Sie mit dem Fortbewegungsmittel unserer Vorfahren und genießen Sie die sanfte und abwechslungsreiche Landschaft des Rottumtales vor der Ochsenhauser Klosterkulisse. Unsere Kutschfahrten in ihren unterschiedlichen Variationen bieten Ihnen Naturgenuss, Kultur und einen anderen Blick auf die Dinge. Die Route kann individuell geplant werden. Und natürlich bieten die Kutschfahrten auch die Gelegenheit, um ein mitgebrachtes Picknick an einem idyllischen Plätzchen zu genießen, oder eine Einkehr in einem gemütlichen Gasthof.





## *Hans - Liebherr - Stüble*

Der „Adler“ war bis Ende des 16. Jahrhunderts  
lange Zeit die einzige Gastwirtschaft in Ochsenhausen.

Er ist mit Abstand das älteste Gasthaus in der Stadt. Die lange Wirtshaus-  
tradition mit schwäbischer Küche und gemütlichem Ambiente schätzen  
die Gäste bis heute.

Ein ganz besonderer Gast, der bereits seit den 50er Jahren regelmäßig  
im Gasthaus Adler ein und aus ging, war Hans Liebherr – Gründer des  
gleichnamigen Unternehmens. In kleiner Runde traf er sich mit Freunden  
im urigen Nebenzimmer des Adlers, spielte Karten und schmiedete  
gemeinsam Pläne für die Zukunft. Auch mit der damaligen Besitzerin des  
Adlers Elsa Boeckh spielte er die ein oder andere Runde des Kartenspiels  
66 und genoss dazu eine Zigarre und Saitenwürste.

Und wer weiß:  
Vielleicht hatten einige Ideen des oberschwäbischen Visionärs sogar hier  
in diesem Raum ihren Ursprung.

Wir widmen unserem Ehrengast darum dieses Zimmer,  
in dem er viele Jahre lang Stammgast war.





## Adler Saal

Ein Saal für alle Fälle, für bis zu 220 Personen, der durch die variablen Trennwände ideale Voraussetzungen für Veranstaltungen aller Art bietet. Hochzeiten und Feiern können bis 200 Personen mit Tanzfläche für sie organisiert werden. Für den Tagungsbereich haben wir mit Deckeneinbau - Leinwände und Beamer, Sonnenschutz und Verdunklungsmöglichkeiten sowie die übliche Tagungstechnik in Verbindung mit vielfältigen Möglichkeiten der Raumgestaltung sehr gute Bedingungen geschaffen. Die Terrasse zugänglich vom Saal aus ist eine optimale Ergänzung zum Luftschnappen und um sich die Beine zu vertreten.

Genießen Sie an vielen Feiertagen unser reichhaltiges Familienbuffet für Jung und Alt. Oder tanzen Sie an Silvester mit uns ins neue Jahr. Für weitere Informationen fragen Sie uns hier im Adler oder rufen Sie uns einfach an.



## Barockzimmer

Das im Jahr 1093 erstmals urkundlich erwähnte Kloster zählte einst zu den bedeutendsten Klöstern in Oberschwaben.

Über 700 Jahre lang, bis zu dem Jahr 1803, haben hier Mönche im Geiste des Heiligen Benedikt gewirkt: Ora et labora – Bete und arbeite. Seine Blütezeit erlebte das Kloster im Barock. Bis heute ist die Stadt von ihrer reichen klösterlichen Vergangenheit geprägt. Die Barockisierung der spätgotischen Kirche begann 1660 mit der Ausschmückung der Sakristei und zog sich über acht Jahrzehnte hin. Bei uns im Adler haben wir damit etwas später angefangen. Wir schufen hier ein eigenes „Räumle“, das ganz dem Zeitalter des Barock gewidmet ist. Sie sitzen auf prunkvollen Polstern und kleine barocke Engel schauen auf sie herab.





# *Ihr idealer Partner für Veranstaltungen aller Art*

Ob Empfänge, Familienfeiern, Einweihungsfeiern, Silvester-, Garten- oder Geburtstagsparty, wir bieten Ihnen die tollsten Büfets, Menüs und Grillstationen.



1 Gasthof Adler



2 Steakhaus OX fifty-four



3 Ringhotel Mohren



4 Topspin



# Stadtplan mit eigenen Betrieben



- 1 Gasthof Adler
- 2 Steakhaus OX fifty-four
- 3 Ringhotel Mohren
- 4 Topspin

## SEHENSWÜRDIGKEITEN

- 5 Kloster
- 6 Öchslebahn
- 7 Krumbach
- 8 Freibad

## MUSEEN

- 9 Städt. Galerie im Fruchtkasten des Kloster
- 10 Muschelmuseum
- 11 Museum der Waschfrauen
- 12 Klostermuseum

## *Busgruppen sind willkommen* für das Feinkostgewölbe empfehlen wir

- Schwäbisches Büffet
- Schwabenschmaus
- Busgruppenkarte
- Wurstsalat Büffet

Reservierung erforderlich

## *Partyservice*

Wenn Sie Ihr Fest zu Hause gestalten möchten und doch nicht nur bei der Zubereitung der Getränke und des Essens in der Küche stehen wollen, dann sind Sie bei uns richtig. Denn

## SIE FEIERN, WIR LIEFERN!

Verschiedene Büffets, ganz egal ob rustikal, gut bürgerlich oder extravagant, wir stellen uns ganz auf Ihre Wünsche ein.

Lassen Sie sich verwöhnen!

---

Catering und Partyservice  
88416 Ochsenhausen  
Grenzenstr. 4

Tel.: 07352 9260

Fax: 926-100

Mail: [info@ringhotel-mohren.de](mailto:info@ringhotel-mohren.de)



DES ISCH KOIN DICKER  
BAUCH. DES ISCH  
*Feinkostgewölbe!*





**Gasthof Adler**  
Schloßstraße 7  
88416 Ochsenhausen

Telefon: 073 52 / 92 14 0  
[www.adler-ochsenhausen.de](http://www.adler-ochsenhausen.de)



Mi ka ma fir vier Eiro kaufa!