



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

KÜCHENFEST MIT SPARGELSPEZIALITÄTEN April / Mai

Alles vom Rind April / Oktober

Schnitzel-Buffer Februar bis November

Schwäbische Spezialitäten März / Oktober

Küchenjagdfest September / November

Schwobaschmaus

Ab 4 Persona, Reservierung erforderlich



Do gibt's ebbes
zom Gugga

Küchaparty

Für Grupp ab 30 Persona, Noch Vereinbarung

Schwäbischs Büffet

Für Grupp ab 30 Persona

Weihnachda / Silvester

Onser Feschdprogramm

Informationa zu de aktuelle Termine
findad Se auf unsrer Homepage.

Saisonal / Tagesspezialität

Supp ond Salad



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.



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.

FLÄDLASUPP mit Schnittlauch	5,80 €
KARTOFFELSUPP mit Kracherle ond Speckwürfel	6,80 €
BRÄTKNÖDLSUPP mit Backspätzla ond Schnittlauch	7,80 €
OND ZWISCHA DURE ODER VORNA WEG	
Gruibaschmalzbrod mit Schnittlauch	3,50 €

Salad-Variationa

MIR EMBFEHLAD ZU JEDEM GRICHD

Kloiner Marktsalad	7,80 €
Großer bunter Saladteller vom Markt	10,50 €
Hausgmachdr Grombirasalad (Kartoffelsalad)	6,00 €
FÜRSTAWALD	22,00 €
knackiger Blattsalad mit frischm Obschd ond Joghurtdressing, ond broadane Stroifa vom Rehfloisch ond Weißbrod	
ABT WELTIN	16,50 €
knackiger Blattsalad mit Schinka, Oi, bunter Salad, Gmiasmois ond Frenchdressing	
OX	18,80 €
knackiger Blattsalad mit Tomada, Gurga, Oliva, Fetakäs ond bachas Haxafloisch, Röschdzwiebla ond Frenchdressing	



Hauptgericht

Hauptgericht

EINTOPF

GAISBURGER MARSCH 18,50 €
 mit Zwiebschmelze

TELLER SAURE KUTTLA mit Brod 14,50 €

PORTIO BROADKARTOFFEL 6,00 €

LINSA MIT SOITAWUSCHD 16,50 €
 kochtm Bauch ond Spätzla

BROADKARTOFFEL 11,80 €
 mit Speck ond zwoi Spiegeloier

VEGETARISCH

KÄSSPÄTZLA 16,50 €
 mit gschmelzde Zwiebla

OFENKARTOFFEL 15,50 €
 mit Sour Creme ond Saladgarnitur

KARTOFFELPUFFER 19,50 €
 mit Rahmpilz ond Gmias

OND FRISCH AUS DR PFANNA

SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSCHTBRODA 30,50 €
 mit hausgmachte Spätzla

JÄGERSCHNITZEL 18,20 €
 mit hausgmachte Spätzla

PANIERTS SCHWEINESCHNITZEL 16,20 €
 mit Pommes Frites

PUTASCHNITZEL NATUR 16,20 €
 mit Rahmsoß ond Spätzla

SCHWEINEFILETSCHIEBA 24,80 €
 mit pikantr ungarischer Soß ond Pommes Frites



Hauptgericht

SPEZIELL AUS ONSRER HOIMAD

SEELE-LÄCHLE-TELLER 21,80 €
 Mauldascha, Krautkrapfa, Kässpätzla, Schupfnudla

GSCHMELZTE MAULDASCHA 16,50 €
 mit Zwieblasoß ond Grombierasalad

OCHSABÄCKLA AN KRÄFTIGER SOß 23,80 €
 mit Gmias ond Serviettenknödl

MAULDASCHA-TOPF 22,50 €
 mit Kässpätzla ond Pilzrahmsöß

MAULDASCHA-BURGER 16,20 €
 auf Schwazbrod mit Käs, Gurk, Tomat, Krautsalat,
 Spiegeloi ond Röschtspeck



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

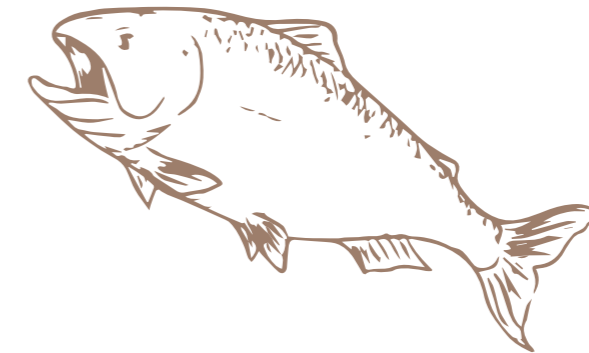
Hauptgericht

ONSRE REHGRICHD AUS HOIMISCHE WÄLDR

REHGSCHNETZELTS 29,50 €
 aus dr Keule, an feiner Grand-Marniersoß, Spätzla,
 Birne ond Breiselbeera

AUS ONSERM FISCHWEIHER

FORELLENFILET AUS EM FÜRSTAWALD 24,50 €
 mit Rahmpilz, Gmiasgarnidur ond Grombiera



INFORMATIONA:
 Beilaga - Änderungen 1,50 €
 Kloine Portion abzüglich 1,50 €



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.



Der Doppeladler erinnert an die ehemalige Reichsabtei Ochsenhausen unter der Herrschaft Vorderösterreich, den Habsburgern und bedeutet die Doppelmonarchie Österreich-Ungarn, zu der das Kloster Ochsenhausen 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.

Veschper

WUSCHDSALAD mit Zwiebla ond Brod	12,80 €
SCHWEIZER WUSCHDSALAD mit Zwiebla ond Brod	12,80 €
SCHWÄBISCHER WUSCHDSALAD Leberkäs, Schwazwuschd, Käs ond Zwiebla, mit Brod	12,80 €

Für unsre Kloine

HAUPTGRICHD	
PANIERTS SCHNITZEL mit Pommes Frites	10,50 €
SPÄTZLA mit Rahmsoß	6,00 €
PORTION POMMES mit Ketschap / Majo	6,00 €

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

37,00 € / PERSON
 ab 2 Personen

Opa,
 i will Spätzla!



KARIN MIT DEM GOLDENEN ORDEN

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

Schwobaschmaus

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

Dip: Sour Creme
 Zwiebla-Brodasoß

Für Gruppa ab 4 Persona bietet mr Dir
 a it alltägliche Form vom Essä

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 Firmä ideal!

- Vorbestellung erforderlich -

27,50 € / PERSON OND A SCHNÄPSLE DAZUA



Do gibt's ebbes
 zom Gugga

Aperitif

D' SCHBEZIALIDÄD DES HAUSES

MOSCHDCKOCTAIL 6,00 €
 Epfelmoschd, Sekt ond Himbeersirup

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

APEROL SPRITZ 7,50 €
 Aperol² mit trockenem Prosecco ond Soda

LILLET 7,00 €
 Wild Berry⁶, Beerenfrüchte

Campari Orange ²	4 cl	7,50 €
Glas Prosecco	0,1 l	4,00 €

ALKOHOLFREIER APERITIF

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

SEKT Geldermann

CARTE BLANCHE	0,75 l	38,00 €
BRUT	0,75 l	38,00 €
ROSE TROCKEN	0,75 l	38,00 €

Mariele, wecksch me
 wenn i duschd hau -

Woher solle
 wissa wenn da
 duscht hosch?

Hta wenn da me
 weksch.



SAISONAL

SPEISEN



VORSPEISEN

TOMATENSALAT CAPRESE Tomaten und Mozzarella mit Basilikumpesto - Dressing	13,50 €
CARPACCIO VOM LACHS UND JACOBSMUSCHELN mit getrüffeltem Zitronendressing und Parmesan	23,50 €
HUMMERCREMSÜPPCHEN mit Cognac verfeinert	10,80 €
FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE mit Käsecroûtons	8,00 €

HAUPTGERICHT

RIND GRILLTELLER OX FIFTY FOUR Medaillons vom Rind, Schwein und Geflügel, mit mexikanischer Soße, Gemüse und Pommes Frites	28,00 €
FILETSTEAK VOM OCHSENHAUSER RIND das besonders zarte Fleisch vom Rind mit einer leichten Pfeffersoße Kartoffelrösti und buntes Gemüse	44,00 €
RINDERFILETSCHNITZEL STRINDBERG unter der Zwiebel-Senfkruste mit Bratkartoffeln, Gemüse und Südweinglace	42,00 €
RIB-EYE-STEAK (PRIMA RIND) Folienkartoffel mit Sour Cream und Baguette	36,00 €
200g HÜFTSTEAK vom US Angus Beef, Pastinakenpüree, Süßkartoffel Pommes, Baguette	34,00 €

Beste Zutaten, eine kreative und moderne Küche!

SPEISEN

200 g FLANKENSTEAK 38,00 €
vom US Angus Beef. Eine Spezialität, die Sie überraschen wird
Pikantes Grillgemüse, Twister-Kartoffel und Baguette

SCHWEIN SPARE RIBS 300 g 15,00 €
SPARE RIBS 500 g 22,00 €

Dazu servieren wir Ihnen eine Folienkartoffel mit Sour creme
PIG-COP ca. 500 g 24,00 €
eine ordentliche Tranche aus dem ganzen Schweinerücken geschnitten
mit einer würzigen mexikanischen Soße und Twister-Kartoffel

BURGER & FINGERFOOD

FINGERFOODPLATTE 17,80 €
Wedges, Chicken Wings, Frühlingsrolle, Blattsalat, Chili-Dip und Kräuter-Dip

OX-FIFTY-FOUR – BURGER 12,50 €
180 g Fleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Käse, Relish

VEGETARISCH BURGER AUF ERBSENBASIS 13,50 €
mit Zwiebeln, Tomaten, Salatgurken, Käse, Ajvar

VEGETARISCH

GEBACKENE CHAMPIGNONS 19,50 €
mit pikantem Avocado- und Ajvar-Dip und Kartoffelchen

GEMÜSECHILI mit pikanten Reisbällchen 17,50 €

BESONDERE SPEZIALITÄTEN

KALBSSCHNITZEL aus dem Rücken „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln 29,50 €

KNUSPRIG GEBRATENE ENTE 28,00 €
mit pikantem Chinagemüse und Süßkartoffel -Pommes

T-BONE STEAK ca. 500 g 60,00 €
mit Kräuterbutter und Baguette

IRISCHES BIO-ANGUS ca. 400 g 55,00 €
vom Rücken mit Kräuterbutter und Baguette

NACHTISCH

APFELKÜCHLE mit Vanilleeis und Sahne 9,00 €

VANILLEEIS mit heißen Himbeeren und Sahne 8,00 €

GEBACKENES RAHMVANILLEEIS mit marinierten Beeren 9,50 €

TIRAMISU mit marinierten Beeren 9,00 €

OCHSENHAUSER DESSERTTELLER 11,00 €
eine feine Zusammenstellung aus Mousse au Chocolat,
Parfait, Sorbet und Früchten

KÄSEDESSERT 11,00 €
eine Auswahl an heimischen und internationalen Käsespezialitäten,
Feigensenf und Früchten

Beilagen: Umbestellung 1,50 €

Kleine Portionen: Abzug 2,50 €

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

Zu allen Steaks servieren wir
Ihnen Kräuterbaguette!

Schnäpse (2 cl)

Bier

BSONDRE SPIRITOSA

(Cognacs / Weinbrände / Whiskey)

Sierre Tequila Silver	3,00 €	Glenfiddich	6,00 €
Williams Birne	3,50 €	Jack Daniel's / Cola	5,00 €
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	3,50 €
Aalborg Jubiläumsakvavit	5,00 €
Linie Aquavit	5,00 €

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 €

VON DR FÜRSCHDLICH FÜRSCHDENBERGISCHA BRAUEREI IN DONAUESCHINGEN

Export vom Faß	0,4 l	4,00 €
Export vom Faß	0,3 l	3,50 €

VON DR GOLD OCHSA BRAUEREI IN ULM

Kellerbier naturtrüb vom Faß	0,3 l	4,00 €
Pils vom Faß	0,3 l	4,00 €
Kristallwoiza	0,5 l	5,20 €
Hefewoiza hell vom Faß	0,5 l	5,20 €
Hefewoiza hell vom Faß	0,3 l	4,00 €
Alkoholfreis Hefewoiza	0,5 l	5,20 €
Dunkles Kellerbier	0,5 l	5,50 €

Gold Ochsen Original alkoholfrei	0,3 l	4,00 €
----------------------------------	-------	--------

VON DR PAULANER BRAUEREI

Dunkls Hefewoiza	0,5 l	5,20 €
Leichts Hefewoiza	0,5 l	5,20 €

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

*Aber wenigstens mal
 gugga sottesch!*



Getränke

Weine – Offene Weissweine (0,25 l)

MINERALWASSER

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

LIMONADE UND SÄFTE

Afri, Bluna, Bluna / Zitrone ^{1,2,3}	0,2 l	3,50 €
Afri, Bluna, Bluna / Zitrone ^{1,2,3}	0,4 l	4,40 €
Coca Cola light ^{1,2,3}	0,33 l	4,40 €
Schweppes Bitter Lemon – chininhaltig –	0,2 l	4,20 €
Schweppes Tonic Water	0,2 l	4,20 €
Apfelsaftschorle	0,2 l	3,50 €
Apfelsaftschorle	0,4 l	4,40 €
Johannisbeersaftschorle	0,4 l	4,80 €
Kirschschorle	0,4 l	4,80 €

STETTENER HEUCHELBERG

Riesling 11,0 % Vol Qualitätswein Württemberg	6,50 €
---	--------

HÜGELHEIM

Weißer Burgunder 12,5 % Vol, trocken Qualitätswein Markgräflerland Baden	6,50 €
--	--------

IPHÖFER MÖNCHSHÜTTE

Bacchus 11,5 % Vol Qualitätswein Franken	6,50 €
--	--------

LA MEREIA

Pinot Grigio 12,0 % Vol Italien	6,50 €
------------------------------------	--------

WEINGUT TRESS

Müller Thurgau trocken 12,5% Vol Qualitätswein Bodensee	7,50 €
---	--------

OFFENER ROSEWEIN

HÜGELHEIM Spätburgunder Weißherbst 11,5 % Vol Qualitätswein Markgräflerland Baden	6,50 €
--	--------

A Viertale
 zviel ghett?
 Dann ab in
 onser Bett.

Mir hend au scheane
 Zimner für Sie.



1 koffeinhaltige Limonade
 2 mit Farbstoff
 3 mit Antioxidationsmittel

Weine – Offene Rotweine (0,25 l)

Kaffee und Heißgetränke

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

OCHSENBACHER STROMBERG Trollinger mit Lemberger 12 % Vol, trocken Qualitätswein Württemberg	6,50 €
HÜGELHEIM Spätburgunder Rotwein 13 % Vol, trocken Qualitätswein Markgräflerland Baden	6,50 €
CÔTES-DU-RHÔNE Appellation D'Origine Protégée 12,5 % Vol Victor Berard Frankreich	6,50 €
MERLOT Terre Siciliane, DOC 12 % Vol Italien	6,50 €



Tasse Kaffee	3,50 €
Milchkaffee	3,80 €
Espresso	3,50 €
Doppelter Espresso	4,50 €
Cappuccino	3,80 €
Latte Macchiato	3,80 €
Glas Tee	3,20 €
Kännchen Tee	5,50 €
Glas Tee mit 2 cl Rum	6,00 €
Glas Glühwein	6,00 €
Tasse Schokolade mit Sahne	5,00 €



*Schwäbisch
 isch seggsie!*

Kulinarischer Kalendr Gaschdhoof Adler

Küchenschlachdfeschd

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

Blud- ond Leberwuschd, Kesslfloisch, Saumaga, Leber ond Nierla geschnetzelt -
Hirn backa, Schweinszüngla in feiner Kräutersoß, panierts Schnitzel,
Krustabroda vom Bug, Schweinsbrodwuschd, Veschper-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 24,50€ / Kinder bis 12 Jahre 2,00€ pro Jahr
Reservierung erforderlich

METZLSUPP

Februar / März & Oktober / November

KÜCHENFEST MIT

SPARGELSPEZIALITÄTEN April / Mai

Alles vom Rind April / Oktober

Schnitzel-Buffer Februar bis November

Schwäbische Spezialitäten März / Oktober

Küchenjagdfest September / November

Küchaparty

Was bietet mr Dir?

kulinarische Köschlichkeitä, 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 ab 45€/ ab 30 Personen

Schwäbischs Büffet

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

Preis pro Person 24,50€ / Kinder bis 12 Jahre 2,00€ pro Jahr
Ab 25 Personen

'Hot's Ihre göschneggd?'
Dange, es war sehr guad,
allerdings bissle viel.
Gega End hab i
scho kämpft.
'Des isch a Buffer!'

Onser Feschtprogramm

Weihnachda

1. ond 2. Weihnachtsfeiertag
À-la-cart Grichd im Restaurant
von 11 - 14 Uhr

Silvester

Silvester - Büffet mit Musik ond Danz
Einlass ab 19 Uhr
Beginn ab 20 Uhr

im Restaurant ab 17 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.

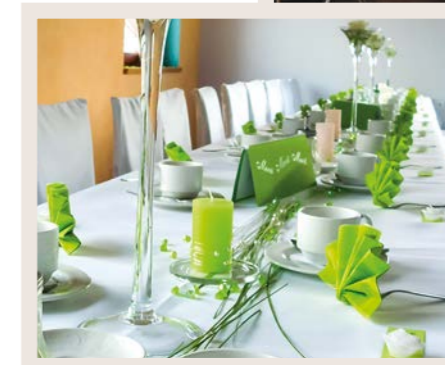
Wir widmen unserem Ehrengast darum dieses Zimmer, in dem er viele Jahre lang Stammgast war.



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

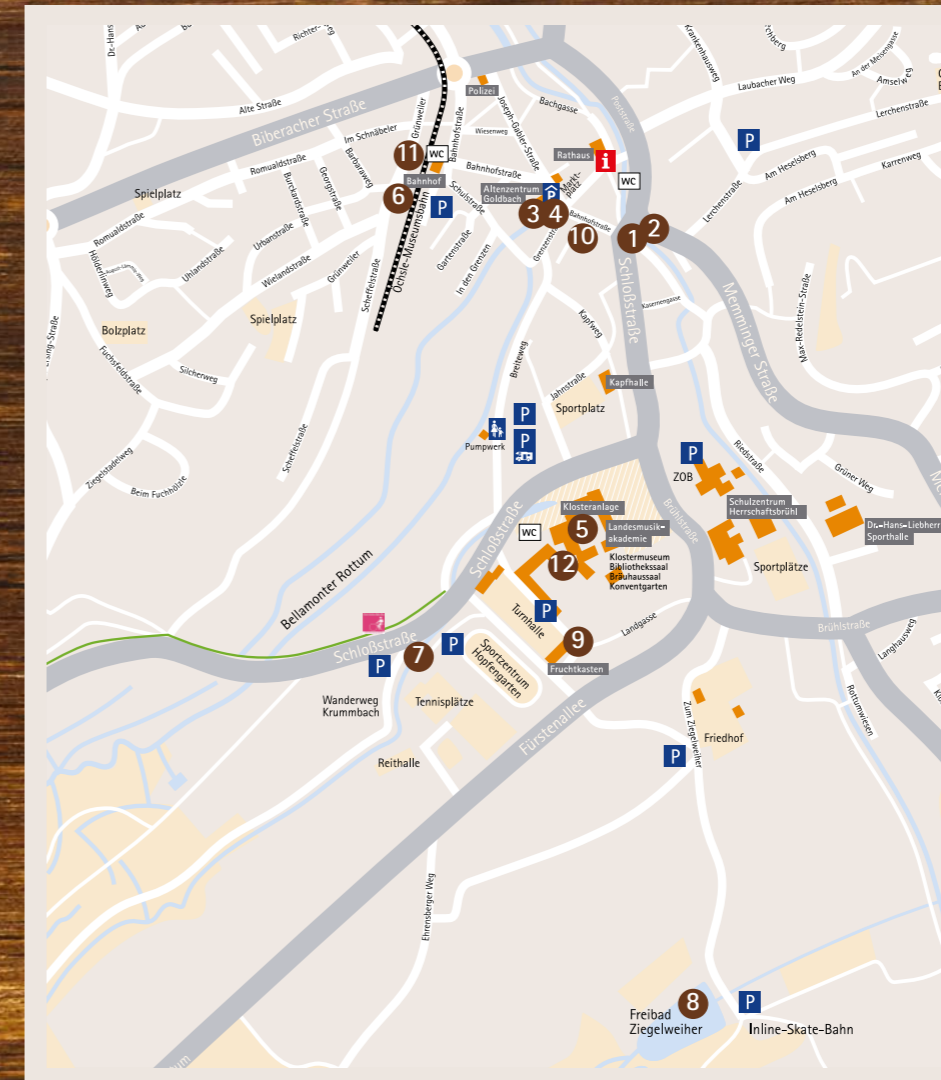


3 Ringhotel Mohren



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

DES ISCH KOIN DICKER
BAUCH. DES ISCH
Feinkostgewölbe!



Gasthof Adler
Schloßstraße 7
88416 Ochsenhausen

Telefon: 073 52 / 92 14 0
www.adler-ochsenhausen.de



Mi ka ma fir vier Eiro kaufa!