



Gasthof Ochsen

Hotel & Spa | Restaurant | Brauerei

Liebe Gäste, Grüß Gott und herzlich willkommen!

Wir freuen uns sehr, dass wir Sie heute bei uns im Ochsen in Kißlegg im Allgäu begrüßen dürfen.

Schon seit 1976 befindet sich unser Traditionsgasthof im Herzen von Kißlegg im Familienbesitz. Erstmals urkundlich erwähnt wurde der Ochsen jedoch bereits im frühen 19. Jahrhundert. Damals wurden die Fassaden der Wirtshäuser noch rot angestrichen, damit man sie gleich erkennt. So entstand der Name „Roter Ochsen“. Als kleine Reminiszenz an diese Zeit führt unser „ochsenblutroter“ Baldachin an der Decke einmal quer durchs gesamte Restaurant.

Mit viel Engagement und Herzblut hat sich unser Haus in den vergangenen Jahren weiterentwickelt. Gäste aus der ganzen Welt dürfen wir mittlerweile beherbergen, bewirten und umsorgen. Neben unseren 58 Hotelzimmern, dem 400 m² großen, innovativen und hippen karuun® | heimat SPA, mit dem in der Region absolut einzigartigen Wellness-Highlight „Original Kißlegger Bierbad“, gibt es seit 2014 auch unsere familieneigene Hausbrauerei, das „Kißlegger Kellerbräu“, das Heimatbier der Kißlegger. Seit 2020 besteht das „Ochsen-Ensemble“ aus drei Häusern sowie unserem Pop-Up Biergarten, dem „Schlossgarten“. Die Brauerei wird derzeit umgebaut und um eine Destillerie erweitert.

Bei allem Wandel ist eines jedoch stets konstant geblieben: egal ob weit angereist oder aus unserer Ortschaft selbst, jeder ist bei uns im Hause herzlich willkommen. Ihre Zufriedenheit ist unser Antrieb. Ein feines Essen ist unser Anspruch. Und unser Service kommt von Herzen.

Freuen Sie sich auf unsere regionale, feinbürgerliche Meisterküche. Wir wünschen einen schönen Aufenthalt bei uns und einen Guten Appetit.

Herzlichst,

Ihre Familie Karrer-Eisenhöfer mit Belegschaft



Davor und Danach

before and after

Glas Sekt „Hausmarke“ glass of sparkling wine	€ 4,50
Glas Sekt „Hausmarke“ wahlweise mit glass of sparkling wine filled with Ingwer Sirup ginger syrup Pfirsichlikör peach liquer Cassissé cassissé	€ 5,20
Bacardi Cola / Whiskey Cola / Gin Tonic various liquor mixed drinks	€ 6,50
„American Caipirinha“ (alkoholfrei) limes, sugar, lime juice, apple juice and mint leaves Limetten, Zuckerrohrsirup, Limettensaft, Apfelsaft, Minze	€ 5,90
„Blueberry Mule“ (alkoholfrei) blueberries with lime juice, sugar and spicy ginger ale Blaubeeren mit Limettensaft, Zuckersirup und Spicy Ginger Ale	€ 5,90
„Lillet Wild Berry“ lillet wild schweppes wild berry Lillet mit Pink Schweppes und Wildbeeren	€ 7,20
„Aperol Sprizz“ aperol with soda water and sparkling wine mit Soda-Wasser und Sekt	€ 7,20
„Hugo“ elder syrup with soda water and sparkling wine, limes and mint leaves Holunderblütensirup, Soda-Wasser, Sekt, Limette und Minze	€ 7,20
„Moscow Mule“ wodka with limes, mint leaves and spicy ginger ale Premium Wodka mit Spicy Ginger Ale, aufgefüllt mit Crushed Ice und fein garniert mit Limetten und Minze	€ 7,20



„Gin Caipirinha“ € 7,50

dry gin, cointreau, sugar, limes, pomgrenades, passion fruit, mint, and crushed ice

Premium Dry Gin, Cointreau, Zuckerrohrsirup,
Limetten und Granatapfel, aufgefüllt mit Crushed Eis
und fein garniert mit Passionsfrucht und Minze

Bierspezialitäten aus der eigenen Hausbrauerei

beer from our own brewery

Kißlegger Kellerbräu "Goldigs" *lager tap beer* 0,3 l
 Erfrischendes, untergäriges Zwickelbier mit goldener Farbe, 0,5 l
 leicht gehopft mit feinstem Tettninger Aromahopfen,
 vergärt zwischen 7-9 °C, reift gut 3 Wochen im Lagerkeller
 Stammwürze von 11,0 % Alk. 5,0 % vol



€ 4,00
 € 4,40

Kißlegger Kellerbräu "Funzligs" *dark lager tap beer* 0,3 l
 Süffiges, untergäriges Zwickelbier mit schwarzbrauner Farbe, 0,5 l
 durch Zugabe des dunklen Braumalzes erhält das Bier seine
 typische schwarze Farbe und den mild-aromatischen Geschmack,
 vergärt zwischen 7-9 °C, reift gut 3 Wochen im Lagerkeller
 Stammwürze von 11,0 % Alk. 5,0 % vol



€ 4,00
 € 4,40

Kißlegger Kellerbräu "Kellerweizen" *wheat tap beer* 0,3 l
 Obergäriges Bier mit kräftiger, leicht bernsteinbrauner Farbe, 0,5 l
 durch die Zugabe von obergäriger Hefe entsteht der typische
 aromatische Weizenbiergeschmack, ungefiltert, naturtrüb,
 vergärt zwischen 18-20 °C, reift gut 2 Wochen im Lagerkeller
 Stammwürze von 11,5 % Alk. 5,2 % vol



€ 4,00
 € 4,40

Kißlegger Kellerbräu "Helles" 0,5 l
 (aus der Flasche) *lager beer in the bottle*
 Mildes, süffiges Lagerbier aus der Flasche.
 Stammwürze von 10,5 % Alk. 4,8 % vol



€ 4,40

Verschiedene Biere auch zum Mitnehmen:
 Unser neues „Helles“ erhalten Sie auch im
 Six Pack und im traditionellen Bierkasten!

Please ask our service staff for seasonal beer specials.
 Several beers are also available for take away.





Biere von Partnerbrauereien

beer from our partner brewery

Härle Gold vom Fass	0,5 l	€ 4,40
Farny Kristallweizen	0,5 l	€ 4,40
Maisel's Hefeweizen, alkoholfrei	0,5 l	€ 4,40

Hausweine house wines

Sasbacher Weißwein Weißer Burgunder, trocken, Baden	0,25 l	€ 6,20
Sasbacher Rotwein Spätburgunder, trocken, Baden	0,25 l	€ 6,20
Sasbacher Weißherbst Spätburgunder, trocken, Baden	0,25 l	€ 6,20

Weinschorle wine with spritz

Wahlweise Weiss / Rot / Rosé, süß / sauer	0,25 l	€ 4,90
	0,5 l	€ 7,20

Sekt sparkling wines

Sasbacher Piccolo „Pinot Noir“ Müller – Thurgau, trocken, Baden	0,2 l	€ 8,50
Flasche Sekt „Hausmarke“ trocken, Baden	0,75 l	€ 29,00

Alkoholfreie Getränke

Non alcoholic soft drinks

Tafelwasser still / prickelnd	0,2 l	€ 3,20
Krumbach Gourmet still / medium	0,75 l	€ 5,90
Afri Cola light	0,33 l	€ 3,90
Limonade (Cola, Cola-Mix, Orange, Zitrone)	0,2 l	€ 3,50
	0,4 l	€ 4,00

Alle Preise sind inklusive aktueller gesetzlicher Mehrwertsteuer.



Säfte / Saftschorle

juices / juices with spritz

Apfel-, / Orangen-, / Multivitamin- und Johannisbeersaft

Saft pur	0,2 l	€ 3,50
	0,4 l	€ 4,50
Saftschorle süß / sauer	0,2 l	€ 3,50
	0,4 l	€ 4,00
Holunderschorle	0,4 l	€ 4,00

Kaffee und Tee

coffee and tea

Glas Tee zur Wahl aus unserer separaten Teekarte		€ 4,10
Tasse Kaffee / Tasse Kaffee koffeinfrei		€ 4,00
Haferl Kaffee		€ 4,50
Espresso		€ 3,20
Espresso Macchiato		€ 3,70
Doppelter Espresso		€ 4,20
Cappuccino / Latte Macchiato		€ 4,50
Heiße Schokolade mit Sahne		€ 4,50


Digestifs

digestifs

Kißlegger Bierlikör aus eigener Herstellung	2 cl	€ 3,90
Prinz Obstwasser / Williams / Marille	2 cl	€ 3,90
Malteserkreuz	2 cl	€ 3,90
Jägermeister	2 cl	€ 3,90
Prinz Rhabarber Likör	2 cl	€ 3,90
Ramazotti	4 cl	€ 4,50
„Prinz Premium Digestifs“ Alte Williams / Haselnuss / Waldhimbeere	2 cl	€ 5,20



Klein aber fein: Vorspeisen & Suppen starters and soups

- Hausgemachte Fleischbrühe € 5,50
wahlweise mit Kräuterflädle oder Leberspätzle
beef broth with pancake stripes or liver spätzle (swabian noodles) 8
- Kleiner, gemischter Salatteller (vom Buffet) € 6,20
Verschiedene Salate der Saison an Hausdressing
various seasonal salads with house dressing 6/9/11
- Bowl Vegane Kokos Currysuppe € 7,50
mit Wokgemüse und geröstetem Sesam
bowl of coconut curry soup with wok vegetables and sesame 
- Mediterrane Vorspeise
Burrata auf Zupfsalat an Balsamico Dressing,
mit Grillgemüse, Tomaten, Rucola und Oliven € 10,80
burrata, seasonal salads, balsamico dressing, grilled vegetables, tomatoes, arugula and olives

Typisch Schwäbische Leibspeisen typical swabian dishes

- Currywurst vom Grill € 9,80
mit hausgemachter, pikanter Currysoße und Pommes Frites
grilled sausage with housemade curry sauce and French fries 7/8/15
- Paar G'schlagene Bratwürst aus der Schlossmetzgerei € 13,20
mit verschiedenen Salaten der Saison
pair of fried regional sausages with seasonal salads 1/2/3/4/11
- Schwäbische Maultaschen mit Zwiebelschmelz € 13,80
und verschiedenen Salaten der Saison
swabian maultaschen with meltes onions and different salads of the season 1/2/3/11
- Allgäuer Kässpätzle mit Bergkäsemischung und Zwiebelschmelz € 14,50
sowie einem gemischtem Salatteller
homemade Swabian egg cheese noodles, braised onions and Various seasonal salads with house dressing 8
- Geschmorte Ochsenbacken in Rotweinsöße € 19,80
mit buntem Gemüse und hausgemachten Spätzle
braised ox cheeks with red wine sauce, vegetables and homemade swabian egg noodles



Klassiker vom regionalen Schwein regional pork classics

- Schnitzel „Wiener Art“ € 16,80
mit Pommes-frites und gemischtem Salatteller
pork schnitzel, french fries and a small, mixed salad plate 1/3/11
- „Rahmschnitzel“ € 17,80
mit Champignons, hausgemachten Spätzle und gemischtem Salatteller
pork schnitzel with champignons, homemade spaetzle and mixed salad platter 1/3/8/11
- Allgäuer Cordon Bleu vom Schwein € 18,80
Schnitzel vom Schweinerücken mit Rauchfleisch und Bergkäse gefüllt,
dazu Pommes-frites und gemischtem Salatteller
pork schnitzel stuffed with ham and cheese, French fries and a small, mixed salad plate 1/3/8/11/15
- „Kißlegger Legende“ € 20,80
Schweinefilet an Rahmsöße,
mit buntem Gemüse, Maultäschle und Allgäuer Kässpätzle
tender pork medallions, vegetables, Swabian egg cheese noodles and creamy sauce 7/8/15

Fit & Vital fit & healthy

- Veganes Thai Curry (pikant)  € 15,80
mit Wok Gemüse, Kichererbsen und Sesamreis
- optional: zusätzlich mit gebratenen Putenstreifen € 18,80
mild vegan Thai curry with wok vegetables and sesame rice (optional with grilled chicken stripes)
- Veganes Gemüseragout  € 16,20
mit Räuchertofu, Reisnudeln und Erdnüsse
vegan vegetable ragout, rice noodles and peanuts
- Salatplatte „Feinschmecker“ € 16,80
Marktfrische Salate der Saison an Hausdressing
mit gebratenen, marinierten Putenstreifen und Früchten
big plate of seasonal salads with grilled marinated chicken stripes and fruits 1/2/3/11
- Gebratenes Forellenfilet € 20,50
Tomaten-Butter, Grillgemüse und Grenaille Kartoffeln
fried trout fillet with tomato butter, grilled vegetables and potatoes 8



Unsere Saisonempfehlungen seasonal dishes

Ofenfrische Schweinehaxe € 15,80
mit Kartoffel-Gurkensalat
oven-fresh pork knuckle with potato cucumber salad

Krustenbraten vom LandSchwein an Kißlegger Biersoße, € 15,80
mit hausgemachten Spätzle
crust roast with beer sauce and homemade swabian egg noodles 8

Haxenfleisch € 16,80
an Kißlegger Gemüse-Biersoße mit Allgäuer Kässpätzle
meat of knuckle on beer sauce with swabian cheese noodles 8

Spezialität des Hauses

signature dish

Schwäbischer Zwiebelrostbraten € 29,80
an Rotweinjus, mit hausgemachten Kässpätzle und Röstzwiebeln
sowie einem gemischtem Salatteller 1/3/8/11
onion roasted beef loin served with red wine sauce, swabian egg cheese noodles and a small, mixed salad plate

Umbestellungen oder Änderungen erlauben wir uns mit 2,- € zu berechnen.

order changes to be charged with 2,- €

Zusatzstoffe additives

1 = mit Farbstoff	2 = mit Konservierungsstoff	3 = mit Antioxidationsmittel
4 = mit Geschmacksverstärker	5 = mit Schwefeloxid	6 = mit Schwärzungsmittel
7 = mit Phosphat	8 = mit Milcheiweiß	9 = mit Koffein
10 = mit Chinin	11 = mit Süßungsmittel	12 = mit Phenylaminquelle
13 = gewachst	14 = mit Taurin	15 = mit Nitritpökelsalz

Da in unserer Küche bzw. bei unseren Lieferanten auch Gluten-, Milch-, Ei-, Sellerie-, Erdnuss- und Nusshaltige Zutaten verarbeitet werden, kann trotz aller Sorgfalt ein Übergang von Spuren dieser Stoffe nicht völlig ausgeschlossen werden. Gerne können Sie in unseren Allergene-Ordner Einsicht nehmen.

Alle Preise sind inklusive aktueller gesetzlicher Mehrwertsteuer.



Zünftige Vespergerichte traditional cold dishes

LandZunge Wurstsalat € 9,80
Essig- und Öl-Vinaigrette
salad made of sausage stripes, onions and gherkins with oil and vinegar dressing 1/2/3/7/11/15

Schweizer Wurstsalat € 10,80
mit Emmentaler Käsestreifen und Essig- und Öl-Vinaigrette
salad made of sausage stripes, emmental cheese stripes with oil and vinegar dressing 1/2/3/7/11/15

Bunter LandZunge Wurstsalat "Halb und Halb" € 13,80
mit Essig- und Öl-Vinaigrette und Bratkartoffeln
salad made of sausage stripes, onions and gherkins, fried potatoes 1/2/3/7/11/15

Zu allen Vespern reichen wir Ihnen Brot
we serve bread to all cold dishes

Sinnlichkeiten: Nachspeisen und Desserts sensualities: desserts and sweets

„Klein und Fein“ € 4,20
1 Kugel Vanille Eis von der Allgäuer Eismanufaktur
mit Leinöl aus Bröhm's Kleine Ölmühle und Krokant garniert
vanilla ice cream with linseed oil and brittle 8/9

"Affogato" € 4,80
Vanille Eis von der Allgäuer Eismanufaktur mit heißem Espresso
vanilla ice cream with hot espresso 8/9

Passionsfrucht – Espuma mit Fruchtgarnitur € 6,50
passionfruit foam with seasonal fruits 8

Weitere Desserts finden Sie in unserer separaten Eiskarte.
For more desserts ask for our separate ice cream list.