



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.

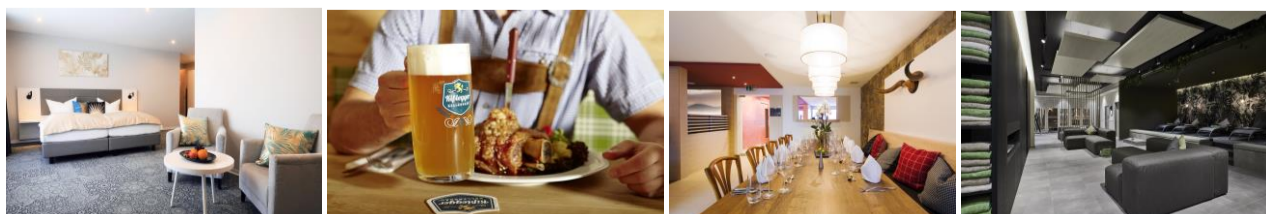
Mit viel Engagement und Herzblut hat sich unser Haus in den vergangenen Jahren weiterentwickelt. Gäste aus der ganzen Welt dürfen wir mittlerweile beherbergen, bewirten und umsorgen. Neben unseren 58 Hotelzimmern, dem 400 m² großen, innovativen und hippen karuun® | heimat SPA, mit dem in der Region absolut 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“.

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



Alle Preise sind inklusive aktueller gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Davor und Danach

before and after

Glas Sekt „Hausmarke“ <small>glass of sparkling wine</small>	€ 4,20
Glas Sekt „Hausmarke“ wahlweise mit <small>glass of sparkling wine filled with</small> Ingwer Sirup <small>ginger syrup</small> Pfirsichlikör <small>peach liqueur</small> Cassissé <small>cassissé</small>	€ 4,90
Bacardi Cola / Whiskey Cola / Gin Tonic <small>various liquor mixed drinks</small>	€ 5,50
„Blueberry Mule“ (alkoholfrei) <small>blueberries with lime juice, sugar and spicy ginger ale</small> Blaubeeren mit Limettensaft, Zuckersirup und Spicy Ginger Ale	€ 5,50
„Lillet Wild Berry“ <small>lillet wild schweppes wild berry</small> Lillet mit Pink Schweppes und Wildbeeren	€ 6,20
„Aperol Sprizz“ <small>aperol with soda water and sparkling wine</small> mit Soda-Wasser und Sekt	€ 6,20
„Hugo“ <small>elder syrup with soda water and sparkling wine, limes and mint leaves</small> Holunderblütensirup, Soda-Wasser, Sekt, Limette und Minze	€ 6,20
„Moscow Mule“ <small>wodka with limes, mint leaves and spicy ginger ale</small> Premium Wodka mit Spicy Ginger Ale, aufgefüllt mit Crushed Ice und fein garniert mit Limetten und Minze	€ 6,80



„Gin Caipirinha“ € 6,80

dry gin, cointreau, sugar, limes, pomegranates, 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*

Erfrischendes, untergäriges Zwickelbier mit goldener Farbe, 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

0,3 l

0,5 l



€ 3,50

€ 4,00

Kißlegger Kellerbräu "Funzligs" *dark lager tap beer*

Süffiges, untergäriges Zwickelbier mit schwarzbrauner Farbe, 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

0,3 l

0,5 l



€ 3,50

€ 4,00

Kißlegger Kellerbräu "Kellerweizen" *wheat tap beer*

Obergäriges Bier mit kräftiger, leicht bernsteinbrauner Farbe, 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

0,3 l

0,5 l



€ 3,50

€ 4,00

Kißlegger Kellerbräu "Helles"

(aus der Flasche) *lager beer in the bottle*

Mildes, süffiges Lagerbier aus der Flasche.
Stammwürze von 10,5 % Alk. 4,8 % vol

0,5 l



€ 4,00

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	€ 4,00
Farny Kristallweizen	0,5 l	€ 4,00
Maisel's Hefeweizen, alkoholfrei	0,5 l	€ 4,00

Hausweine house wines

Sasbacher Weißwein Weißer Burgunder, trocken, Baden	0,2 l	€ 5,40
Sasbacher Rotwein Spätburgunder, trocken, Baden	0,2 l	€ 5,40
Sasbacher Weißherbst Spätburgunder, trocken, Baden	0,2 l	€ 5,40

Weinschorle wine with spritz

Wahlweise Weiss / Rot / Rosé, süß / sauer	0,2 l	€ 4,20
	0,5 l	€ 6,80

Sekt sparkling wines

Sasbacher Piccolo „Pinot Noir“ Müller – Thurgau, trocken, Baden	0,2 l	€ 7,50
Flasche Sekt „Hausmarke“ Spätburgunder, trocken, Baden	0,75 l	€ 24,80

Alkoholfreie Getränke

Non alcoholic soft drinks

Tafelwasser still / prickelnd	0,2 l	€ 2,90
Krumbach Gourmet still / medium	0,5 l	€ 5,20
Afri Cola light	0,33 l	€ 3,80
Limonade (Cola, Cola-Mix, Orange, Zitrone)	0,2 l	€ 3,20
	0,4 l	€ 3,80

Alle Preise sind inklusive aktueller gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Säfte / Saftschorle

juices / juices with spritz

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

Saft pur	0,2 l	€ 3,20
	0,4 l	€ 4,20
Saftschorle süß / sauer	0,2 l	€ 3,20
	0,4 l	€ 3,80
Holunderschorle	0,4 l	€ 3,80

Kaffee und Tee

coffee and tea

Glas Tee zur Wahl aus unserer separaten Teekarte		€ 3,80
Glas Tee mit Rum / Glas Glühwein		€ 4,50
Tasse Kaffee / Tasse Kaffee koffeinfrei		€ 3,80
Haferl Kaffee		€ 4,20
Espresso		€ 3,20
Espresso Macchiato		€ 3,70
Doppelter Espresso		€ 4,20
Cappuccino / Latte Macchiato		€ 4,20
Heiße Schokolade mit Sahne		€ 4,20

Digestifs

digestifs

Kißlegger Bierlikör aus eigener Herstellung	2 cl	€ 3,20
Prinz Obstwasser / Williams / Marille	2 cl	€ 3,80
Malteserkreuz	2 cl	€ 3,80
Jägermeister	2 cl	€ 3,80
Prinz Rhabarber Likör	2 cl	€ 3,80
Ramazotti	4 cl	€ 4,20
„Prinz Premium Digestifs“ Alte Williams / Haselnuss / Waldhimbeere	2 cl	€ 4,90

Alle Preise sind inklusive aktueller gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Klein Aber Fein: Vorspeisen und Suppen starters and soups

Hausgemachte Rinderkraftbrühe, wahlweise mit
Hausgemachte Kräuterflädle oder Leberspätzle
beef broth with pancake stripes or liver spätzle (swabian noodles) € 5,50

Kleiner, gemischter Salatteller
Verschiedene Salate der Saison an Hausdressing
various seasonal salads with house dressing € 5,80

Bowl Vegane Kokos Currysuppe 
mit Wokgemüse und geröstetem Sesam
bowl of coconut curry soup with wok vegetables and sesame € 7,50

Marktfrische Zupfsalate mit Limetten-Dressing,
Feta-Käse in Kräuteröl, Kirschtomaten und geröstete Kernen
market-fresh salads with lime dressing, feta cheese in herb oil, cherry tomatoes and roasted seeds € 8,50

Typisch Schwäbische Leibspeisen typical swabian dishes

Paar G'schlagene Bratwurst aus der Schlossmetzgerei
mit verschiedenen Salaten der Saison
pair of fried regional sausages with seasonal salads 1/2/3/4/11 € 12,20

Schwäbische Maultaschen mit Zwiebelschmelz'
mit verschiedenen Salaten der Saison
swabian maultaschen with meltes onions and different salads of the season 1/2/3/4/11 € 12,20

Allgäuer Kässpätzle mit Bergkäsemischung und Zwiebelschmelz'
Dazu servieren wir Ihnen einen kleinen, gemischten Salatteller
homemade Swabian egg cheese noodles, braised onions and Various seasonal salads with house dressing € 14,20

Tafelspitz mit Meerrettichsoße,
Speckbohnen und Salzkartoffeln
prime boiled beef with horseradish sauce, bacon beans and boiled potatoes € 17,20

Geschmorte Ochsenbacken an Rotweinsoße
mit buntem Gemüse und hausgemachte Spätzle
braised ox cheeks with red wine sauce, vegetables and homemade swabian egg noodles € 18,20

Klassiker vom regionalen Schwein regional pork classics

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein € 16,80
 mit Pommes-frites und kleinem, gemischtem Salatteller
pork schnitzel, french fries and a small, mixed salad plate 1/3/11

Rahmschnitzel € 17,50
 Schweineschnitzel mit Rahmsoße,
 hausgemachte Spätzle und gemischtem Salatteller
pork schnitzel with cream sauce, homemade spaetzle and mixed salad platter 1/3/11

„Kißlegger Legende“ € 18,50
 Schweinemedallions an Rahmsoße,
 mit Speckbohnen, Maultäschle und Allgäuer Kässpätzle
tender pork medallions, bacon-beans, Swabian egg cheese noodles and creamy sauce 7/15

Fit & Vital fit & healthy

„Power Bowl“ € 14,80
 Rohkostsalate und Zupfsalate an Limetten-Dressing,
 mit Kichererbsen, Melone, Granatapfel, Feta-Käse und Sonnenblumenkerne
salad bowl on lime dressing with chickpeas, melon, pomegranate, feta cheese and sunflower seeds 2/3/8

Veganes Thai Curry  € 15,80
 mit Wok Gemüse, Kichererbsen und Sesamreis
vegan Thai curry with wok vegetables and sesame rice

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 € 17,80
 Tomaten-Butter, Grillgemüse und Kartoffeln
fried trout fillet with tomato butter, grilled vegetables and potatoes

Unsere Saisonempfehlungen seasonal dishes

Pikanter Rindfleischsalat € 12,80
 mit Paprika, Kidney Bohnen und Mais,
 dazu servieren wir Ihnen Bratkartoffeln

beef salad with bell pepper, kidney beans and corn, we will serve you fried potatoes with it

Ofenfrische Schweinehaxe € 13,80
 mit Kartoffel-Gurkensalat

oven-fresh pork knuckle with potato and cucumber salad 2/3

Haxenfleisch € 15,80
 an Kißlegger Biersoße mit Allgäuer Kässpätzle

meat of knuckle on beer sauce with swabian cheese noodles 1/3/11

Krustenbraten vom LandSchwein an Kißlegger Biersoße, € 15,80
 mit Krautsalat und hausgemachte Spätzle

crust roast with beer sauce, cole slaw and homemade swabian egg noodles 1/3/11

Spezialität des Hauses

signature dish

Schwäbischer Zwiebelrostbraten € 28,80

an Rotweinjus, mit hausgemachte Kässpätzle und Röstzwiebeln

Dazu servieren wir Ihnen einen kleinen, gemischten Salatteller!

onion roasted beef loin served with red wine sauce, swabian egg cheese noodles and a small, mixed salad plate 1/3/11

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

order changes to be charged with 2,- €

Zünftige Vespergerichte

traditional cold dishes

- | | |
|--|------------------------------|
| LandZunge Wurstsalat
Essig- und Öl-Vinaigrette | € 9,20 |
| <small>salad made of sausage stripes, onions and gherkins with oil and vinegar dressing</small> | <small>1/2/3/7/11/15</small> |
|
 | |
| Schweizer Wurstsalat
mit Emmentaler Käsestreifen und Essig- und Öl-Vinaigrette | € 10,50 |
| <small>swiss salad of sausage stripes, emmental cheese stripes with oil and vinegar dressing</small> | <small>1/2/3/7/11/15</small> |
|
 | |
| Bunter LandZunge Wurstsalat "Halb und Halb"
mit Essig- und Öl-Vinaigrette und Bratkartoffeln | € 12,80 |
| <small>sour marinated cheese with oil and vinegar dressing, fried potatoes</small> | <small>1/2/3/7/11/15</small> |

Zu allen Vespers reichen wir Ihnen eine Brotauswahl.

we serve a choice of bread to all cold dishes

Sinnlichkeiten: Nachspeisen und Desserts

sensualities: desserts and sweets

- | | |
|--|--------------------|
| „Klein und Fein“
1 Kugel Vanille Eis von der Isnyer Eismanufaktur
mit Leinöl aus Bröhm's Kleine Ölmühle und Krokant garniert | € 4,20 |
| <small>vanilla ice cream with linseed oil and brittle</small> | <small>8/9</small> |
|
 | |
| Tagesdessert
Fragen Sie unser Service-Team nach dem heutigen Tagesdessert | € 4,80 |
| <small>ask our service staff for the daily dessert</small> | <small>8</small> |
|
 | |
| "Affogato"
Vanille Eis von der Isnyer Eismanufaktur mit heißem Espresso | € 4,80 |
| <small>vanilla ice cream with hot espresso</small> | <small>8/9</small> |
|
 | |
| Dunkles Mousse von Belgischer Schokolade
mit Bierlikör verfeinert und Früchten garniert | € 6,20 |
| <small>White chocolate chocolate mousse garnished with seasonal fruits</small> | <small>8</small> |

Weitere Desserts finden Sie in unserer separaten Eiskarte.

For more desserts ask for our separate ice cream list.

Alle Preise sind inklusive aktueller gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Unsere Partner und Lieferanten

food partners and suppliers

Fleischprodukte **meat**

Schlossmetzgerei Kißlegg
Metzgerei Sontag Kißlegg
Buchmann Grünkraut

Gemüse und Obst **fruits and vegetables**

Früchte Jork Isny

Kartoffeln **potatoes**

Diesch Dürmentingen

Milchprodukte **milk products**

Omira Ravensburg

Käse **cheese**

Herz Kimratshofen
Baldauf Lindenberg
Grünländer Heimertingen
Weideglück Neu-Ulm

Fisch **fish**

Maichle Friedrichshafen

Wild **venison**

Jagdgenossenschaft Kißlegg
Befreundete Jäger aus der Region

Hopfen **hop**

Bentele Tettngang

Malz **malt**

Weyermann Bamberg

Öle **oils**

Bröhm's kleine Ölmühle

Kaffee und Tee **coffee and tee**

Burkhof Kaffee
Eilles Tee

Zusatzstoffe **additives**

1 = mit Farbstoff

4 = mit Geschmacksverstärker

7 = mit Phosphat

10 = mit Chinin

13 = gewachst

2 = mit Konservierungsstoff

5 = mit Schwefeloxid

8 = mit Milcheiweiß

11 = mit Süßungsmittel

14 = mit Taurin

3 = mit Antioxidationsmittel

6 = mit Schwärzungsmittel

9 = mit Koffein

12 = mit Phenylaminquelle

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.