

Landgasthof Ochsen

Ihr schwäbischer Grieche auf den Härten



Vielen Dank, dass Sie heute unser Gast sind!

Zwischen Tübingen und Reutlingen gelegen, bietet Ihnen der Landgasthof Ochsen ein gepflegtes Ambiente auch für Ihre Feste und Feiern. Dabei können Sie ganz variabel zwischen dem Nebenzimmer mit Platz 60 Personen und dem Gastraum für bis zu 50 Personen wählen. Fragen Sie uns, wir bieten Ihnen auch gerne ein nach Ihren Wünschen gestaltetes Buffet an.

Laue Sommerabende können Sie auch auf der gemütlichen Terrasse genießen. Und wenn Sie einmal eine Unterkunft benötigen, stehen Ihnen unsere 13 Gästezimmer zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit!

Eure Melpomeni

Landgasthof Ochsen, Inhaberin: Melpomeni Mavromichali

Dorfstraße 23, 72127 Kusterdingen-Jettenburg

Tel. 07071/34230, Fax. 07071/367590

E-Mail: info@ochsen-jettenburg.de, Web: www.ochsen-jettenburg.de

Öffnungszeiten

Mo., Mi. – Sa.

Warme Küche

17.° Uhr bis Ende

17.° Uhr bis 21.° Uhr

Sonntag und Feiertage

Warme Küche

11.° bis 14.° Uhr / 17.° Uhr bis 21.° Uhr

11.° bis 14.° Uhr / 17.° Uhr bis 21.° Uhr

Dienstag Ruhetag

Landgasthof Ochsen

Ihr schwäbischer Grieche auf den Härten



NEU!!!

Neue ÖFFNUNGSZEITEN!!

Ab 01.01.2024

**Liebe Freunde und Gäste,
wir haben immer ab **01 bis 05**
eines jeden Monats
geschlossen!!**

Liebe Grüße

eure Melpo



Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern in einen separaten Ordner.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Sie können sicher sein, dass laut Rezeptur kein Gluten bzw. Laktose zugefügt ist. Allerdings müssen wir einräumen, dass wir ein Handwerksbetrieb sind und auf kleinem Raum fast alle Produkte selbst herstellen. Deshalb kann eine Kontamination bei Lagerung, Abfüllung und etc. nicht zu 100 % ausgeschlossen werden.

Auf Wunsch, können auch einige unsere Gerichte, als kleine Portion bestellt werden. Dabei werden 1,50€ vom Preis des gewählten Gerichts abgezogen. Um welche Gerichte es sich hierbei handelt, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Liebe Gäste, unsere Gerichte können Sie auch alle zum Mitnehmen bestellen!

**Nur Bargeld und EC-Karten Zahlungen
möglich!**



Suppe

Hausgemacht Flädlesuppe

5,50€

Salate

„Choriadiki“ Bauernsalat:	Gurken, Tomaten, Schafskäse, Peperoni, Oliven und Zwiebeln, mit Oregano-Essig-Olivenöl Dressing serviert mit Baguette Brot	10,80€
	+ Zutat	13,80€
Salat des Hauses:	Blattsalat der Saison, Paprika, Rote Beete Champignons, Karotten, Kraut, Mais und Pinienkerne serviert mit Baguette Brot	
	+ Zutat	15,80€

Zu dem Bauernsalat und zum Salat des Hauses können Sie noch wahlweise zwischen **einer** der folgenden Zutaten wählen:

- + Gyros
- + Tintenfischringe
- + Putenstreifen
- + Thunfisch

Beilagen Salat

4,80€

Beilagen

Hausgemachte Spätzle	4,00€
Pommes Frites	4,00€
Kartoffel-Chips	4,00€
Reis	4,00€
Kroketten	4,00€



Vorspeisen

„Saganaki“	panierter Schafskäse, garniert mit Gurken und Tomaten, serviert mit Baguette Brot	9,80€
„Tiri Zesto“	im Backofen gebackener Schafskäse, in Olivenöl mit Tomaten, Peperoni und Oliven, serviert mit Baguette Brot	9,80€
„Florines Gemistes“	gefüllte Tomatenpaprika mit Schafskäse in Olivenöl mit Peperoni und Oliven im Backofen geschmolzen, serviert mit Baguette Brot	10,80€
„tiganita Kolokithia“	mit Mehl gebackene Zucchini dazu Tzatziki und Pita Brot	11,80€
„kleiner Mese Teller“	Auberginen-, Fischroggen- und pikante Schafskäse-Paste und Tzatziki, angerichtet mit Gurken, Tomaten, Schafskäse gefüllte Weinblätter, Peperoni, Oliven, Zwiebeln und Bohnen, serviert mit Baguette Brot	
Vegetarisch oder mit Gyros		13,80€
„großer Mese Teller“	Auberginen-, Fischroggen- und pikante Schafskäse-Paste und Tzatziki, angerichtet mit Gurken, Tomaten, Schafskäse gefüllte Weinblätter, Peperoni, Oliven, Zwiebeln, Bohnen, Tomatenpaprika und einem gekochten Ei, serviert mit Pita Brot	
+ vegetarisch	gefüllte Blätterteigtaschen mit Schafskäse	16,80€
+ Gyros		16,80€
+ Tintenfischringe		17,80€
„Spezial Mese des Hauses“	lassen Sie sich überraschen	24,00€

Vegetarische Gerichte

„Pita Horto“	gefülltes Pita Brot mit Tzatziki, Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, Schafskäse und Zwiebeln	9,80€
„Kritharaki Giouvetsi“	griech. Reismudeln in Tomatensoße, mit Schafskäse überbacken, dazu beilagen Salat	10,80€
„Omeletta“	Omelett mit grünen Bohnen, garniert mit Tomaten und Gurken	9,80€
„Wilde Kartoffeln“	mit Tzatziki	8,80€



Fleischgerichte – Gyros Teller

„kleiner Gyros“	mit Pommes und Reis, garniert mit Tzatziki, dazu ein Beilagen Salat	12,80€
„großer Gyros“	mit Pommes und Reis, garniert mit Tzatziki, dazu ein Beilagen Salat	14,80€
„kleiner Gyros Spezial“	in Champignonrahmsoße mit Pommes und Reis, garniert mit Tzatziki, dazu ein Beilagen Salat	13,80€
„großer Gyros Spezial“	in Champignonrahmsoße mit Pommes und Reis, garniert mit Tzatziki, dazu ein Beilagen Salat	15,80€
„Gyros Adriani“	in Bratensoße mit Schafskäse überbacken, mit Pommes und Reis, dazu ein Beilagen Salat	16,80€
„Gyros Metaxa“	in Rahmsoße mit einem Schuss Metaxa, mit Pommes und Reis, garniert mit Tzatziki, dazu ein Beilagen Salat	16,80€
„Pita Gyros“	gefülltes Pita Brot mit Tzatziki, Gyros, Eisbergsalat, Tomaten und Zwiebeln	9,80€

Fleischgerichte

„Souvlakia“	Schweinerückenspieße, mit Pommes und Reis garniert mit Tzatziki, dazu ein Beilagen Salat	15,80€
„Bifteki Kavala“	mit Frischkäse gefüllte Hacksteaks, mit Pommes und Reis, garniert mit Tzatziki, dazu ein Beilagen Salat	15,80€
„Arni Kokinisto“	Lammfleisch mit grünen Bohnen in Tomatensoße, garniert mit Tzatziki, ohne Beilage, dazu ein Beilagen Salat	18,80€
„Arni Gouvetsi“	Lammfleisch in Tomatensoße und griech. Reismudeln mit Schafskäse überbacken, ohne Beilage dazu ein Beilagen Salat	18,80€
„Sikoti“	gegrillte Rinderleber in Bratenrotweinssoße, mit Pommes und Reis, dazu ein Beilagen Salat	15,80€



„Schnitzel“	paniertes Schweinerückensteak mit Soße und Beilage nach Wahl, dazu ein Beilagen Salat	15,80€
„Fileta“	Schweinefiletmedaillons in Rahmsoße mit Beilage nach Wahl, dazu ein Beilagen Salat	18,80€
„Schwabentöpfele“	Schweinefiletmedaillons in Champignonrahmsoße auf hausgemachten Spätzlen, dazu ein Beilagen Salat	18,80€
„Putensteak paniert“	paniertes Putensteak mit Beilage und Soße nach Wahl, dazu ein Beilagen Salat	16,80€
„Putensteak natur“	Putensteak natur mit Beilage und Soße nach Wahl dazu ein Beilagen Salat	16,80€

Fleischgerichte – Mischsteller

„Olympus“	Gyros, Souvlaki, Souzoukaki mit Pommes und Reis garniert mit Tzatziki, dazu ein Beilagen Salat	16,80€
„Achilleus“	Putensteak, Filet, Souvlaki mit Pommes und Reis garniert mit Tzatziki, dazu ein Beilagen Salat	16,80€
„Hermes“	Gyros, Filet, Rückensteak mit Pommes und Reis garniert mit Tzatziki, dazu ein Beilagen Salat	16,80€
„Kreta“	Gyros, Souvlaki, Putensteak mit Pommes und Reis garniert mit Tzatziki, dazu ein Beilagen Salat	16,80€
„Mykonos“	Gyros, Souvlaki, Filet mit Pommes und Reis garniert mit Tzatziki, dazu ein Beilagen Salat	16,80€
„Ares“	Gyros, Schnitzel, Souvlaki mit Pommes und Reis garniert mit Tzatziki, dazu ein Beilagen Salat	16,80€
„Prometheus“	Gyros, Rinderleber mit Pommes und Reis garniert mit Tzatziki, dazu ein Beilagen Salat	16,80€
„Artemis“	Gyros, Kalamaria, Garnelen mit Pommes und Reis garniert mit Tzatziki, dazu ein Beilagen Salat	18,80€
„Aphroditi“	Gyros, Tintenfischringe mit Pommes und Reis garniert mit Tzatziki, dazu ein Beilagen Salat	16,80€



Fischgerichte

„Tintenfischringe“	panierte Tintenfischringe mit Pommes und Reis garniert mit Tzatziki, dazu ein Beilagen Salat	17,00€
„Kalamaria“	frittierte, ganze Tintenfische in Stücke geschnitten mit Pommes und Reis, garniert mit Tzatziki dazu ein Beilagen Salat	17,00€
„Kalamaria Spezial“	frittierte, ganze Tintenfische in Stücke geschnitten, verfeinert in pikanter Tomatensoße, mit Pommes und Reis, garniert mit Tzatziki, dazu ein Beilagen Salat	18,50€
„Perka Fileto“	Zanderfilet mit Pommes und Reis, garniert mit Tzatziki, dazu ein Beilagen Salat	19,80€
„Gavros“	frittierte Sardellen mit Pommes und Reis, garniert mit Tzatziki, dazu ein Beilagen Salat	16,80€

Fischgerichte – Mischsteller

„Zakynthos“	Tintenfischringe und Kalamaria, mit Pommes und Reis, garniert mit Tzatziki und ein Beilagen Salat	18,80€
„Naxos“	Gavros und Tintenfischringe, mit Pommes und Reis, garniert mit Tzatziki und ein Beilagen Salat	17,80€
„Skiathos“	Garnelen, Kalamaria, Gavros, mit Pommes und Reis, garniert mit Tzatziki und ein Beilagen Salat	19,80€



Platten ab 2 Pers. und mehr

„Herkules Platte“ Gyros, Putensteak, Souvlaki, Filet und Schweinerückensteak vom Grill mit Pommes und Reis, dazu ein Beilagen Salat, garniert mit Tzatziki, Oliven und Peperoni **pro Person 23,80€**

„Poseidon Platte“ Zanderfilet, Kalamaria, Garides und Tintenfischringe mit Pommes und Reis, dazu ein Beilagen Salat garniert mit Tzatziki, Oliven und Peperoni **pro Person 25,80€**

Kindergerichte

„Tom und Jerry“ paniertes Schnitzel mit Pommes, dazu Ketchup **8,80€**

„Twetty“ paniertes Hähnchenfleisch mit Pommes, dazu Ketchup **8,80€**

„Nemo“ Tintenfischringe mit Pommes, dazu Tzatziki **9,80€**

Extras

Portion: Majo oder Ketchup **0,80€**

Portion: Braten-, Rahm-, Tomaten- oder Champignonrahmsoße **2,50€**

Portion: Pita oder Baguette Brot **2,00€**

Portion: Tzatziki, pikante Schafskäse-, Fischroggen-, oder Auberginenpaste, Oliven Peperoni, gefüllte Weinblätter oder kalte Schafskäseschnitte **5,00€**



Nachtische

„eine Kugel Eis“		1,50€
„gemischtes Eis“	drei Eiskugeln nach Wahl	
+ ohne Sahne		4,50€
+ mit Sahne		5,20€
„Gelbe Versuchung“	cremigtes Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne	7,50€
„Coup Dänemark“	cremigtes Vanilleeis mit Schokoladensoße und Sahne	7,50€
„Heiße Liebe“	cremigtes Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	7,50€
„Süße Walnussträume“	griech. Joghurt mit gemahlenden Walnüssen und Honig	7,50€

Eissorten: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Zitrone und Stracciatella



Alkoholfrei Getränke

	0,3l	0,75l
Tafelwasser: mit Kohlensäure oder Still	3,00€	
Sprit, Fanta, Spezi, Coca Cola oder Coca Cola Light	3,60€	
Purer Saft: Orange, Apfel und Johannisbeere	3,80€	
Saftschorle	3,60€	
Holunderblütensirup-Schorle	3,80€	
Bitter Lemon	3,80€	
Teinacher: Naturell oder Medium		5,80€

Warme Getränke

Tasse Kaffee		2,40€
Kännchen Kaffee		4,00€
Espresso		2,40€
Cappuccino		3,20€
Latte Macchiato		3,80€
griech. Mocca		3,50€
Glass Tee		3,00€
Kännchen Tee		4,40€

Bier vom Fass

	0,3l	0,5l
Pils	4,00€	
Export	3,80€	4,40€
Weizen Helles Hefe	3,80€	4,40€

Flaschenbier

	0,33l	0,5l
Kristall Weizen		4,40€
Alkoholfreies Weizen		4,40€
Alkoholfreies Export	3,80€	



Griechischer Wein

		0,1l	0,2l
Athos	Rot/Weiß	2,60€	5,00€
Imiglikos	Rot/Weiß	2,60€	5,00€
Naousa	Rot	2,60€	5,00€
Roditis	Rosé	2,60€	5,00€
Retsina	Weiß	2,60€	5,00€

Griechischer Flaschen Weißwein

		0,5l
Malamatina		9,50€
Georgiadis		9,50€

Deutscher Wein

		0,1l	0,2l
Riesling	Weiß	3,20€	5,80€
Trollinger	Rot	3,20€	5,80€

Weinschorle

		0,25l
Rot/Weiß		4,20€

Sekt

		0,25l	0,75l
Hausmarke Piccolo		6,50l	
Hausmarke Sekt			19,50€



Cocktails

Campari Orange/Soda	6,50€
Vodka Orange/Soda	6,50€
Aperol Spritz	6,50€

Hochprozentiges

	2cl	4cl
Ramazzotti		4,50€
Baileys		4,50€
Metaxa		4,50€
Vodka	3,50€	
Williams	2,50€	
Ouzo	2,50€	