

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 Melpo

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

Immer vom 01. bis 05. Eines jeden Monats geschlossen!! Ansonsten haben wir täglich **ab 17.°° Uhr geöffnet.** inkl. dienstags!

Warme Küche 17.°° Uhr bis 21.°° Uhr

Sonntag und Feiertage 11.°° bis 14.°° Uhr / 17.°° Uhr bis 21.°° Uhr

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

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! Keine Kreditkarten**



Suppe

Hausgemacht Flädlesuppe

6,00€

Salate

„Choriatiki“ Bauernsalat:	Gurken, Tomaten, Schafskäse, Peperoni, Oliven und Zwiebeln, mit Oregano-Essig-Olivenöl Dressing serviert mit Baguette Brot	11,00€
	+extra	14,80€
Salat des Hauses:	Blattsalat der Saison, Paprika, Rote Beete, Karotten, Kraut, Mais und Pinienkerne serviert mit Baguette Brot	
	+ extra	16,80€

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

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

Beilagen Salat (vom Buffet)

5,50€

Beilagen

Hausgemachte Spätzle	4,50€
Pommes Frites	4,50€
Kartoffel-Chips	4,50€
Reis	4,50€
Kroketten	4,50€



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	11,00€
„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		14,80€
+ Gyros		15,80€
„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	17,80€
+ Gyros		18,80€
+ Tintenfischringe		19,80€
„Spezial Mese des Hauses“	lassen Sie sich überraschen (z.B. Garnele, Krebs u.v.m)	28,00€

Hier können Sie aus folgenden kalten Vorspeisenhäppchen wählen:

+ Tsatsiki	6,50€
+ Taramas (Fischroggenpaste)	6,50€
+ Xtipiti (pikante Schafskäsepaste)	5,80€
+ Meltzanosalata (Auberginenpaste)	5,80€
+ Oliven	5,80€
+ Peperoni	5,80€
+ Sarmadakia (gefüllte Weinblätter mit Reis)	5,80€
+ Feta	5,80€
+ Gigantes (dicke, weiße Bohnen)	5,80€



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	11,80€
„Wilde Kartoffeln“	mit Tzatziki	8,80€

Fleischgerichte – Gyros Teller

„Gyros“	mit Pommes und Reis, garniert mit Tzatziki, dazu ein Beilagen Salat	klein 13,80€ groß 16,80€
„Gyros Spezial“	in Champignonrahmsoße mit Pommes und Reis, garniert mit Tzatziki, dazu ein Beilagen Salat	klein 14,80€ groß 17,80€
„Gyros Adriani“	in Bratensoße mit Schafskäse überbacken, mit Pommes und Reis, dazu ein Beilagen Salat	18,80€
„Gyros Metaxa“	in Rahmsoße mit einem Schuss Metaxa, mit Pommes und Reis, garniert mit Tzatziki, dazu ein Beilagen Salat	18,80€
„Pita Gyros“	gefülltes Pita Brot mit Tzatziki, Gyros, Eisbergsalat, Tomaten und Zwiebeln	9,80€

Fleischgerichte

„Souvlakia“	Schweinerückenspieße (3 stück), mit Pommes und Reis garniert mit Tzatziki, dazu ein Beilagen Salat	17,80€
„Bifteki Kavala“	mit Frischkäse gefüllte Hacksteaks, mit Pommes und Reis, garniert mit Tzatziki, dazu ein Beilagen Salat	17,80€



„Arni Kokinisto“	Lammfleisch mit grünen Bohnen in Tomatensoße, garniert mit Tzatziki, ohne Beilage, dazu ein Beilagen Salat	20,80€
„Arni Gouvetsi“	Lammfleisch in Tomatensoße und griech. Reisnudeln mit Schafskäse überbacken, ohne Beilage dazu ein Beilagen Salat	20,80€
„Sikoti“	gegrillte Rinderleber in Bratenrotweinssoße, mit Pommes und Reis, dazu ein Beilagen Salat	17,80€
„Schnitzel“	Hausgemachtes paniertes Schweinerückensteak mit Soße und Beilage nach Wahl, dazu ein Beilagen Salat	17,80€
„Fileta“	Schweinefiletmedaillons in Rahmssoße mit Beilage nach Wahl, dazu ein Beilagen Salat	19,80€
„Schwabentöpfele“	Schweinefiletmedaillons in Champignonrahmssoße auf hausgemachten Spätzlen, dazu ein Beilagen Salat	19,80€
„Putensteak paniert“	paniertes Putensteak mit Beilage und Soße nach Wahl, dazu ein Beilagen Salat	19,80€
„Putensteak natur“	Putensteak natur mit Beilage und Soße nach Wahl dazu ein Beilagen Salat	18,80€

Fleischgerichte – Mischsteller

„Olympus“	Gyros, Souvlaki, Souzoukaki mit Pommes und Reis garniert mit Tzatziki, dazu ein Beilagen Salat	18,80€
„Archilles“	Putensteak, Filet, Souvlaki mit Pommes und Reis garniert mit Tzatziki, dazu ein Beilagen Salat	18,80€
„Hermes“	Gyros, Filet, Rückensteak mit Pommes und Reis garniert mit Tzatziki, dazu ein Beilagen Salat	18,80€
„Kreta“	Gyros, Souvlaki, Putensteak mit Pommes und Reis garniert mit Tzatziki, dazu ein Beilagen Salat	18,80€
„Mykonos“	Gyros, Souvlaki, Filet mit Pommes und Reis garniert mit Tzatziki, dazu ein Beilagen Salat	18,80€
„Ares“	Gyros, Schnitzel, Souvlaki mit Pommes und Reis garniert mit Tzatziki, dazu ein Beilagen Salat	18,80€



„Prometheus“	Gyros, Rinderleber mit Pommes und Reis garniert mit Tzatziki, dazu ein Beilagen Salat	18,80€
„Artemis“	Gyros, Kalamaria, Garnelen mit Pommes und Reis garniert mit Tzatziki, dazu ein Beilagen Salat	20,80€
„Aphroditi“	Gyros, Tintenfischringe mit Pommes und Reis garniert mit Tzatziki, dazu ein Beilagen Salat	18,80€

Fischgerichte

„Tintenfischringe“	panierte Tintenfischringe mit Pommes und Reis garniert mit Tzatziki, dazu ein Beilagen Salat	18,80€
„Kalamaria“	frittierte, ganze Tintenfische in Stücke geschnitten mit Pommes und Reis, garniert mit Tzatziki dazu ein Beilagen Salat	19,80€
„Kalamaria Spezial“	frittierte, ganze Tintenfische in Stücke geschnitten, verfeinert in pikanter Tomatensoße, mit Pommes und Reis, garniert mit Tzatziki, dazu ein Beilagen Salat	20,80€
„Perka Fileto“	Zanderfilet mit Pommes und Reis, garniert mit Tzatziki, dazu ein Beilagen Salat	21,80€
„Gavros“	frittierte Sardellen mit Pommes und Reis, garniert mit Tzatziki, dazu ein Beilagen Salat	18,80€

Fischgerichte – Mischsteller

„Zakynthos“	Tintenfischringe und Kalamaria, mit Pommes und Reis, garniert mit Tzatziki und ein Beilagen Salat	20,80€
„Naxos“	Gavros und Tintenfischringe, mit Pommes und Reis, garniert mit Tzatziki und ein Beilagen Salat	18,80€
„Skiathos“	Garnelen, Kalamaria, Gavros, mit Pommes und Reis, garniert mit Tzatziki und ein Beilagen Salat	21,80€



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 24,80€
„Poseidon Platte“	Zanderfilet, Kalamaria, Garides und Tintenfischringe mit Pommes und Reis, dazu ein Beilagen Salat garniert mit Tzatziki, Oliven und Peperoni	pro Person 26,80€

Kindergerichte

„Tom und Jerry“	paniertes Schnitzel mit Pommes, dazu Ketchup	9,80€
„Twetty“	paniertes Hähnchenfleisch mit Pommes, dazu Ketchup	9,80€
„Nemo“	Tintenfischringe mit Pommes, dazu Tzatziki	10,80€

Extras

Portion: Majo oder Ketchup	1,00€
Portion: Braten-, Rahm-, Tomaten- oder Champignonrahmsoße	2,50€
Portion: Pita	2,00€



Nachtische

„eine Kugel Eis“		2,00€
„gemischtes Eis“	drei Eiskugeln nach Wahl	
+ ohne Sahne		5,00€
+ mit Sahne		5,50€
„Gelbe Versuchung“	cremigtes Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne	7,80€
„Coup Dänemark“	cremigtes Vanilleeis mit Schokoladensoße und Sahne	7,80€
„Heiße Liebe“	cremigtes Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	7,80€
„Süße Walnussträume“	griech. Joghurt mit gemahlenden Walnüssen und Honig	7,80€
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€

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	6,50€	
Hausmarke Sekt		19,50€

Cocktails

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

Hochprozentiges

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