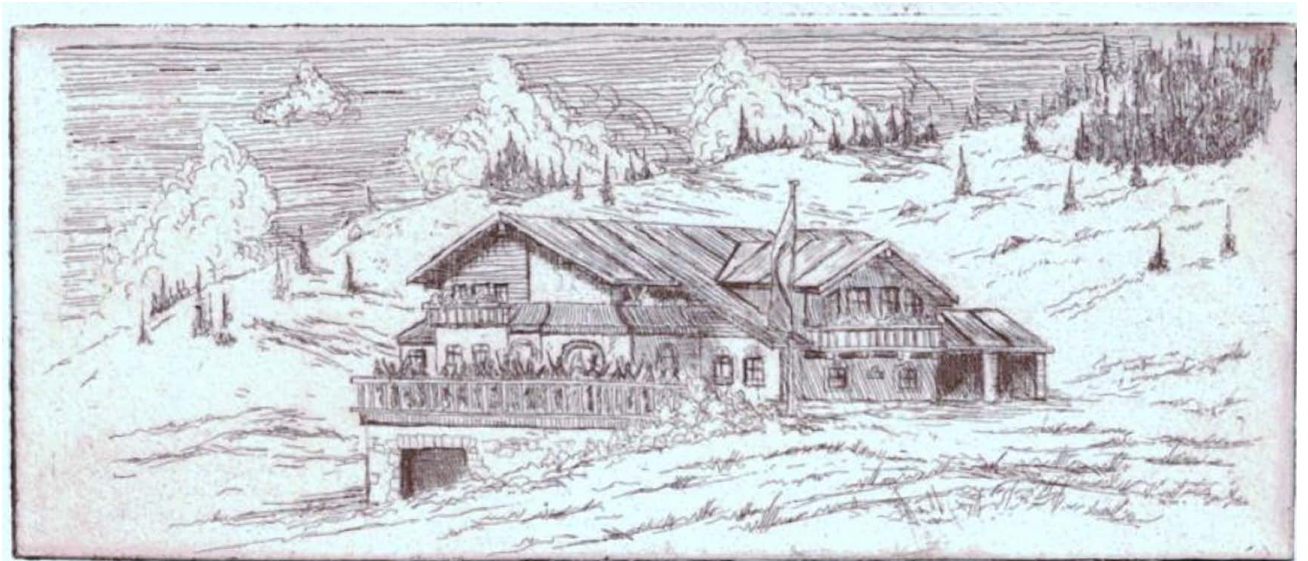


Gasthof  
**Ochs Alm**



L.A.

J. F. 1/2000

## Knackig, frische Salate

<b>Salat „Nizza“</b> Thunfisch, Oliven, Zwiebeln und Gebäck ADGLMO <i>“Nicoise salad” with tuna, olives, onions and bread</i> Vegetarisch	€ 18,80
<b>Griechischer Salat</b> mit Gebäck AGLMO Vegetarisch <i>Mixed salad with feta-cheese, olives, onions and bread</i>	€ 18,80
<b>Backhendlsalat</b> AGLMO <i>Mixed salad with fried chicken stripes</i>	€ 22,90
<b>Großer Salatteller</b> AGLMO Vegetarisch <i>Large mixed salad</i>	€ 14,10
<b>Kleiner gemischter Salat</b> (Beilage) AGLMO Vegetarisch <i>Small mixed salad</i>	€ 9,30

## Hausgemachte Suppen

<b>Frittaten- oder Nudelsuppe</b> ACGLO <i>Clear soup with noodles or pancake stripes</i>	€ 7,10
<b>Kaspressknödelsuppe</b> ACGLO <i>Clear soup with cheese dumplings</i>	€ 9,40
<b>Tomatencremesuppe mit Sahnehaube</b> ALO Vegetarisch oder Vegan <i>Tomato-cream-soup with whipped cream topping</i>	€ 9,40
<b>Gulaschsuppe</b> mit Gebäck ALO <i>Goulash soup with pastry</i>	€ 10,90
<b>Wüstelsuppe mit Gebäck</b> ACGLO <i>Clear soup with noodles, sausage and bread</i>	€ 12,80

## Frisch zubereitete Pfannengerichte

<b>Wiener Schnitzel vom Schwein</b> mit Pommes frites ACGO <i>Wiener schnitzel of pork with French fries</i>	€ 20,90
<b>Cordon bleu</b> mit Pommes frites ACGO <i>Cordon bleu stuffed with ham and cheese, French fries</i>	€ 22,90
<b>Grillteller</b> mit Pommes frites CFMO <i>Mixed grill with French fries</i>	€ 24,70
<b>Ochsalmpfandl</b> ACGMO verschiedene Fleischstücke in Pilzrahmsauce und Eierspätzle <i>Roasted meat with spaetzle and creamed mushroom sauce</i>	€ 27,80
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> mit Petersilienkartoffeln ACGO <i>Wiener schnitzel of veal with parsley potatoes</i>	€ 31,30
<b>Thai-Curry vom Huhn (scharf)</b> mit Gemüse und Basmatireis OPL <i>Thai-Curry of chicken with vegetables and rice (spicy)</i> Ohne Huhn Vegan	€ 22,90
<b>Tiroler Gröstl</b> mit Speielei und Krautsalat co <i>Roasted potatoes with bacon, onions, fried egg and coleslaw</i>	€ 19,40
<b>Original Käsespätzle</b> mit Röstzwiebeln und knackigem Salat ACGLO <i>Cheese spaetzle with fried onions and salad Vegetarisch</i>	€ 19,40
<b>Hausgemachter Kaiserschmarrn</b> ACGO Vegetarisch mit Zwetschkenröster (Wartezeit ca. 30 min) <i>Cutted pancakes with stewed plums (preparation time ca. 30 min.)</i>	€ 16,90

## Kleine Gerichte

<b>Portion Pommes</b> LO <b>Vegan</b> <i>French fries</i>	<b>€ 7,90</b>
<b>Würstel</b> mit Senf und Brot <b>AMO</b> <i>Sausages with bread and mustard</i>	<b>€ 7,90</b>
<b>Würstel</b> mit Pommes frites und Ketchup LO <i>Sausages with French fries and ketchup</i>	<b>€ 12,80</b>
<b>Schinken-Käse Toast</b> <b>AGLO</b> <i>Ham &amp; cheese toast</i>	<b>€ 8,90</b>
<b>Spaghetti „Bolognese“</b> mit frischem Parmesan <b>ACGLO</b> <i>Spaghetti „bolognese“ with parmesan cheese</i>	<b>€ 15,90</b>
<b>Almbrettl</b> mit Speck und Käse aus der Region <b>AGMO</b> <i>„Almbrettl“ with local bacon and cheese</i>	<b>€ 18,40</b>
<b>Käseplatte fein garniert</b> mit Gebäck <b>AGMO</b> <b>Vegetarisch</b> <i>Cheese-platter with bread</i>	<b>€ 19,40</b>

## Zum süßen Ausklang

**Hausgemachter Apfelstrudel** ACGH € 7,10  
*Homemade apple strudel*

**Hausgemachter Apfelstrudel** ACGH € 8,60  
mit Vanilleeis ACGH  
*Homemade appel strudel*  
*with vanilla ice cream*

**Hausgemacht Apfelstrudel** € 9,90  
mit Vanillesauce ACGH  
*Homemade apple strudel*  
*with vanilla sauce*

**Germknödel** mit Mohn, Zucker und Vanillesauce ACG € 11,80  
*Yeast dumpling with poppy seed, sugar and vanilla sauce*

**Germknödel** mit Mohn, Zucker und Butter ACG € 11,80  
*Yeast dumpling with poppy seed, sugar and butter*

## Eisspezialitäten

**Heiße Liebe** mit Sahne ACG € 9,90  
*Vanilla ice cream with hot raspberries and whipped cream*

**Heidelbeerbecher** mit Sahne ACG € 9,90  
*Blueberry cup with whipped cream*

**Coupe Danmark** mit Sahne und Schokosauce ACG € 9,90  
*Vanilla ice cream with whipped cream and chocolate sauce*

**Gemischtes Eis** mit Sahne ACG € 8,90  
*Mixed ice cream with whipped cream*

## Frisch vom Fass

Stiegl Bier A	0,20 lt.	€ 4,10
Stiegl Bier o. Radler A	0,30 lt.	€ 4,90
Stiegl Bier o. Radler A	0,50 lt.	€ 5,90
Franziskaner Weizen hell A	0,20 lt.	€ 4,10
Franziskaner Weizen hell A	0,30 lt.	€ 4,90
Franziskaner Weizen hell A	0,50 lt.	€ 5,90
Franziskaner Weizen hell, alkoholfrei A	0,50 lt.	€ 5,90

## Softdrinks

Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,25 lt.	€ 4,50
Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,40 lt.	€ 6,20
Almdudler, Coca Cola zero	0,35 lt.	€ 5,80
Zitrone natur	0,40 lt.	€ 4,40
Soda Zitrone	0,25 lt.	€ 4,00
Soda Zitrone	0,40 lt.	€ 4,80
Römerquelle, still oder prickelnd	0,35 lt.	€ 3,90
Römerquelle, still oder prickelnd	0,75 lt.	€ 7,20
Apfelsaft, Orangensaft	0,25 lt.	€ 4,40
Apfelsaft, Orangensaft	0,40 lt.	€ 6,50
Johannisbeersaft	0,25 lt.	€ 4,40
Johannesbeersaft	0,40 lt.	€ 6,50
Apfel-/Johann-/O-Saft gespritzt	0,25 lt.	€ 4,10
Apfel-/Johann-/O-Saft gespritzt	0,40 lt.	€ 6,00
Hollersaft	0,25 lt.	€ 4,00
Hollersaft	0,40 lt.	€ 5,50
Schwasser	0,25 lt.	€ 4,00
Schwasser	0,40 lt.	€ 5,50
Red Bull	0,25 lt.	€ 6,00

## Heissgetränke

Latte Macchiato G		€ 4,90
Cappuccino G		€ 4,90
Tasse Kaffee oder Tasse Kaffee Hag		€ 3,90
Kleiner Espresso		€ 3,10
Großer Espresso		€ 4,40
Heiße Schokolade mit Sahne EG		€ 6,00
Heiße Schokolade mit Sahne und Rum (2cl) GE		€ 7,90
Tee mit Milch oder Zitrone		€ 4,40
Tee mit Rum (2cl)		€ 7,10
Früchte-, Kamillen- oder Pfefferminztee		€ 4,30
Grün-, Schwarztee		€ 4,30
Glühwein o	¼ lt.	€ 7,60
Jagatee o	¼ lt.	€ 8,20
Heiße Zitrone		€ 4,30

## Spirituosen

Williams, Haselnuss, Zirbe H	2 cl	€ 4,50
Obstler, Marille	2 cl	€ 4,50
Vogelbeere, Bauern Zwetschke	2 cl	€ 8,80
Williams Birne	2 cl	€ 5,10
Ramazotti, Jägermeister	2 cl	€ 5,10
Amaretto, Baileys HG	2 cl	€ 5,10
Flying Hirsch (Jägermeister Red Bull)		€ 6,70
Flügerl (Roter Wodka, Red Bull)		€ 5,60
Flügerl sauer (Roter Wodka, Soda)		€ 5,60
Eierlikör		€ 5,50

## Offener Wein ◦

Göttweiger Berg Grüner Veltliner	¼ lt.	€ 6,70
Langenloiser Zweigelt	¼ lt.	€ 6,70
Weiß- oder Rotwein gespritzt	¼ lt.	€ 4,90
<i>Wine with sparkling water</i>		
Aperol Spritz mit Prosecco	¼ lt.	€ 8,90
Aperol Spritz mit Wein	¼ lt.	€ 7,90

## Prosecco/Champagner ◦

Prosecco Mionetto	0,1 lt.	€ 5,60
Prosecco Mionetto	0,7 lt.	€ 39,00
Prosecco Mionetto Rosé	0,1 lt.	€ 5,60
Prosecco Mionetto Rosé	0,7 lt.	€ 39,00
Moët & Chandon	0,75 lt.	€ 126,00
Moët & Chandon Rosé	0,75 lt.	€ 147,00
Moët & Chandon	1,5 lt.	€ 260,00



## Weissweine 0,75 lt.

**Riesling Wechselberg** € 37,00

Weingut Topf, Kamptal  
feine Pfirsichtöne, dicht mit langem Abgang

**Grüner Veltliner, Kremser Kogel** € 38,00

Weingut Müller, Göttweiger Berg  
Apfel-, Birnen- und Zitrusnoten, typischer Hauch von  
weißem Pfeffer, frisch, fruchtig und würzig

**Sauvignon Blanc, Jakobi** € 36,00

Weingut Gross, Südsteiermark  
präsenante Aromatik von Zitrus und Melisse, feine Säure

**Chardonnay** € 39,00

Weingut Jurtschitsch, Langenlois  
Feinfruchtig, aromareich mit milder säure

## Roséwein 0,75 lt.

**Langenloiser Rosé** € 39,00

Weingut Bründlmayer, Langenlois  
frisch, fruchtig

## Rotwein 0,75 lt.

<b>Zweigelt Dornenvogel</b>	<b>€ 41,50</b>
Weingut Glatzer, Weinviertel Bouquet nach dunklen Beeren, charmant, kräftig im Abgang, dazu ein Hauch von Vanille	
<b>Rotspon Reserva</b>	<b>€ 53,50</b>
Weingut Jurtschitsch, Langenlois Cuveé aus Blaufränkisch, Pinot Noir und Cabernet Sauvignon, cremige Fruchtigkeit, feine Röstaromen, ein Hauch von Schokolade	
<b>Pannobile</b>	<b>€ 53,50</b>
Weingut Heinrich, Gols, Neusiedlersee Cuveé aus Blaufränkisch, Zweigelt und St. Laurent, Bouquet nach Waldboden und Tabak, schwarzer Tee und reife Brombeeren am Gaumen, süße, schwarze Kirschen und Holunder	
<b>Rioja Finca Monasterio</b>	<b>€ 53,50</b>
Baron de Ley, Spanien intensives Kirschrot, sehr ausdrucksvoll mit verschiedensten Aromen, samtig mit langem Finale	
<b>Kitz The Legends</b>	<b>€ 54,00</b>
Weingut Erich Scheiblhofer, Burgenland ein Cabernet der Spitzenklasse, tiefes Rubinrot, fruchtig, feines Eichenflair	
<b>Grand Cuveé aus Zweigelt &amp; Rathy</b>	<b>€ 55,00</b>
Weingut Kehringer, Mittelburgenland fruchtiger und erstklassiger Wein	