



Vorspeisen

€

Gambas mit Knoblauch und Olivenöl _b

In Gusspfanne serviert

1. *Klein*

15,80

2. *Groß*

23,60

3. **OX Tatar** _{a,c,d}

16,80

Premium Rinderfilet \ BIO-Ei \ geröstetes Brot

4. **Carpaccio vom Rinderfilet** _{g,i}

14,80

Dijonsenf-Honig-Vinagrette \ Parmesanchips

5. **Gegrillter Octopus** _d

14,80

Salsa Verde \ roter lauwarmer Linsensalat

6. **Avocado Lachstatar** _{d,g}

16,90

Auf rote Beete Carpaccio

Salate

11. **Gemischter Blattsalat**

7,20

12. **Gratinierter Honig- Rosmarin- Ziegenkäse auf Salatbett** _g

13,80

13. **Rucola Salat \ Parmesan \ Trüffelöl** _g

13,60

14. **Pflücksalat „Goat“** _{a,g}

16,80

mit gebackenen Pralinen vom Chavroux und Mango-Chutney

Suppen

21. **OX Gulasch**

7,80

22. **Fischsuppe ala OX** _{b,d,i}

11,80

23. **Vichyssoise-Kartoffel-Porree Suppe**

7,80



Rindfleisch aus Lateinamerika €

Vom Hochleistungslavasteingrill für maximale Grillaroma

Zu jedem Fleischgericht servieren wir Chimichuri, Kräuterbutter, einen gemischten Salat mit Knoblauchdressing oder mit einer hausgemachten Vinaigrette und einer Ofenkartoffel in Schale mit Sour Cream

Rinderfilet

100.	200g	Ladies Cut	33,80
101.	300g	Gentlemans Cut	39,90
102.	400g	Machos Cut	44,80

Spieß vom Rinderfilet

Mit gegrillten Ananasscheiben

103.	200g	Ladies Cut	29,80
104.	300g	Gentlemans Cut	34,80
105.	400g	Machos Cut	39,80

Rumpsteak

106.	200g	Ladies Cut	30,80
107.	300g	Gentlemans Cut	34,90
108.	400g	Machos Cut	39,80

Chateaubriand

109.	ca. 600g feinstes Rinderfilet mit Sauce Bearnaise für 2 Personen / Beilagen / Salat	78,00
110.	Tatar Burger „ala OX Royal“ <small>c,d</small> Ca. 250g feinstes Tatar vom Rinderfilet / kurzgebraten <i>Geröstete Pfannenzwiebeln / getrüffelste Stampfkartoffeln / Salat</i>	22,80



Lamm aus Neuseeland

Lammkotelettes (auch als Carree mit Live Cut)

111.	250g Ladies Cut	28,80
112.	350g Gentlemans Cut	33,80
113.	450g Machos Cut	38,60

Saucen

201.	OX „Garlic Herb“ Special	4,60
202.	Chimichuri ₂	3,80
203.	Sauce Bearnaise _c	4,80
204.	Cayenne Pfeffer Sauce _g	3,80
205.	Clarified Butter	
	<i>geklärte Butter</i>	2,80
206.	Senf - Meerrettich Sauce _g	3,80
207.	Steinpilz Sauce _g	6,80
208.	Allyoli _{c,g}	2,80
209.	Salsa Verde	2,80

Beilagen

210.	Getrüffeltes Kartoffelstampf	6,80 _{g,e,2}
211.	Annakartoffeln	4,60
212.	Geröstete Pfannenzwiebeln	4,30
213.	Blattspinat _e	4,80
214.	Edelpilze	6,80
215.	Junges Gemüse _{g,f,e}	5,80
	aus der Wokpfanne	
216.	Süßkartoffelpüree _g	4,60

Dessert

301.	Creme Brulee „OX Style“ / hausgemachtes Himbeersorbet _{c,g}	8,80
302.	New York Cheesecake / hausgemachtem Zitronensorbet _{a,c,g}	8,80
303.	„Fondant au Chocolat“ _{a,c,g}	9,80
	warmer Kern \ hausgemachtes Vanilleeis	
304.	Obstdessert	8,90
	Duett von Orange und Ananas auf Waldbeerspiegel mit Minzsorbet	
305.	Käseauswahl vom Affineur Marcel Petite _g	
	pro Person	12,80



Christmas Special bis 14.01.2020

Vorspeisen

€

401. Shrimp Cocktail B, C, G, J 13,80
House-made Cocktail Sauce
402. Jakobsmuscheln B 17,60
in „white butter“ auf lauwarmem roten Linsensalat

US & AUSTRALIAN SPECIALS

American Rib Eye

403. 200g Ladys cut 29,80
404. 300g Gentlemans cut 34,80

405. **Australian Tomahawk** ca. 750g 68,00
für zwei Personen

Australian Sirloin Steak / Hüftsteak

406. 200g Ladys cut 24,80
407. 300g Gentlemans cut 28,80
408. 400g Machos cut 32,80

Wild

409. **Hirschsteak** G 38,80
In Rotwein-Preisselbeer-Sauce / Süßkartoffelpüree / Salat

Dessert

306. Apple Pie OX Style A, C, G 8,90
Auf Schokoladen Patisserie Creme und Vanilleeis



Wein &
Champagner



CHAMPAGNER

Taittinger Brut Reims, Champagne	94,80 €
Taittinger Prestige Rosé Reims, Champagne	146,00 €
Comtes de Champagne blanc de blanc Taittinger, Reims, Champagne	343,00 €
Comtes de Champagne Rosé Taittinger, Reims, Champagne	460,00 €
Cuvee Dom Perignon Epernay Champagne Moe & Chandon Reims, Champagne	478,00 €
Moet&Chandon Dom Perignon Reims, Champagne	478,00 €

Schaumwein

Italien

Prosecco Verde Borgo Santo, Valdobbiadene, Venetien	35,00 €
Spumante Cuvee Surfine Carlo Biasiotto, Venetien	38,00 €
Spumante Cuvee Surfine Magnum 1,5 l Carlo Biasiotto, Venetien	89,00 €



Portugal

Weisswein

2015 Comenda Grande Branco Noronha Lopes, Alentejo	29,00 €
2013 Herdade dos Grous Reserve Luis Duarte, Alentejo	48,00 €

Deutschland

Weisswein

2014 Hattenheimer Riesling trocken „GG“ Mannberg Langwerth von Simmern, Rheingau	68,00 €
2015 Riesling trocken Fritz Haag, Mosel	29,00 €
2015 Brauneberger Juffer Riesling „GG“ Fritz Haag, Mosel	62,00 €
2016 Sauvignon Blanc Knewitz, Rheinhessen	32,00 €
2015 Chardonnay Knewitz, Rheinhessen	32,00 €
2015 Weissburgunder „Muschelkalk“ Dr. Wehrheim, Pfalz	48,00 €



Deutschland

Weisswein

2015 Chardonnay „Keuper“ Dr. Wehrheim, Pfalz	48,00 €
2015 Scheurebe Botenstoff trocken Christian Stahl, Franken	31,00 €
2014 Silvaner Kabinett trocken Horst Sauer, Franken	33,00 €
2015 Silvaner „S“ trocken Horst Sauer, Franken	39,00
2015 Grauer Burgunder trocken Martin Wassmer, Baden	31,00 €
2015 Grauer Burgunder Spätlese trocken Martin Wassmer, Baden	38,00 €
2015 Weissburgunder trocken Fritz Wassmer, Baden	31,00 €
2015 Weisser Burgunder & Chardonnay Barrique trocken Karl H. Johner, Baden	48,00 €



Österreich

Weisswein

2015 Grüner Veltliner Dornau Clemens Strobl, Wagram	39,00 €
2014 Riesling Rosenberg Clemens Strobl, Wagram	78,00 €
2014 Grüner Veltliner Federspiel (F.X) Pichler Loibner Klostersatz, Wachau	49,00 €
2014 Grüner Veltliner Smaragd (F.X) Pichler Loibner Steinertal, Wachau	85,00 €
2015 Sauvignon Blanc E & M Tement, Südsteiermark	38,00 €

Italien

Weisswein

2015 Pinot Bianco Elena Walch, Südtirol	36,00 €
2015 Cardellino Chardonnay Elena Walch, Südtirol	44,00 €
2015 Sankt Valentin Sauvignon Sankt Michael Eppan, Südtirol	48,00 €
2015 Curtefranca Bianco Ca' del Bosco, Lombardei	48,00 €



Italien

Weisswein

2015 Pinot Grigio Vigneti le Monde, Friaul	31,00 €
2015 Pinot Grigio Silvio Jermann, Friaul	39,00 €
2015 Chardonnay Silvio Jermann, Friaul	39,00 €
2014 W... Dreams... Silvio Jermann, Friaul	75,00 €
2015 Soave Classico Superiore Pieropan, Venetien	29,00 €
2015 Sauvignon Ronco delle Mele Venica & Venica, Venetien	82,00 €
2015 Lugana – Marangona Lombardei	33,00 €
2015 Roero Arneis Terre Alfieri Pescaja, Piemont	36,00 €
2015 Gavi - Etichetta Nera Azienda Agricola la Mesma, Piemont	38,00 €



Frankreich

Weisswein

2014 Sancerre Les Caillottes Jean-Max Roger, Loire	44,00 €
2015 Pouilly-Fume Baron de Ladoucette, Loire	76,00 €
2013 Chablis Domaine Fevre, Burgund	42,00 €
2015 Pouilly-Fuisse Domaines Leflaive Domaine Ferret, Burgund	112,00

Portugal

Rotwein

2012 Pios Tinto Quinta de vale de pios, Douro	34,00 €
2012 Estates Douro Tinto Churchills, Douro	36,00 €
2013 Periquita Reserva Jose Maria Fonseca, Setubal	36,00 €
2012 Comenda Grande Tinto Noronha Lopes, Alentejo	35,00 €
2014 Moon harvested Herdade dos Grous, Alentejo	78,00 €



Deutschland

Rotwein

2014 Lemberger *** trocken Gipskeuper Ernst Dautel, Württemberg	48,00 €
2011 Simonroth Cuvée D Rainer Schnaitmann, Württemberg	39,00 €
2012 Pinot Noir Maltesergarten GC Martin Wassmer, Baden	131,00 €
2011 Syrah Fritz Wassmer, Baden	78,00 €
2015 Spätburgunder Tradition Paul Fürst, Franken	42,00 €

Österreich

Rotwein

2013 Zweigelt Classic Phillipp Grassl, Carnuntum	31,00 €
2014 Blaufränkisch Gernot und Heike Heinrich, Burgenland	39,00 €



Italien

Rotwein

2013 Teroldego Vigneti delle Dolomiti Elisabetta Foradori, Trentino	49,00 €
2010 Barolo Bussia Alessandro e Gian Natale Fantino, Piemont	108,00 €
2005 Barolo Falletto di Serralunga Bruno Giacosa, Piemont	380,00 €
2005 Barbaresco di Rabaja Bruno Giacosa, Piemont	268,00 €
2013 Nebbiolo d´Alba Bruno Giacosa , Piemont	38,00 €
2014 Dolcetto d´Alba „dei Grassi“ Elio Grasso, Piemont	39,00 €
2014 Barbera Montebruna Braidà, Piemont	43,00 €
2013 Bricco dell´Uccellone Braidà, Piemont	133,00 €
2009 Vino Nobile di Montepulciano Poggio Sodo, Toskana	44,00 €
2010 Brunello di Montalcino Donna Olga, Toskana	98,00 €
2012 Chianti Classico Le Corti Principe Corsini, Toskana	34,00 €



Italien

Rotwein

2013 Chianti Classico Cru Don Tommaso Principe Corsini, Toskana	56,00 €
2013 Tignanello Antinori, Toskana	268,00 €
2012 Le Serre Nuove Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri	118,00 €
2013 Ornellaia Bolgheri Superiore DOC, Toskana	686,00 €
2000 Sassicaia Tenuta San Guido, Bolgheri	1.690,00 €
2012 Sassicaia Tenuta San Guido, Bolgheri	402,00 €
2012 Solaia Antinori, Toskana	589,00 €



Frankreich

Rotwein

2012 Bourgogne Pinot Noir Vieilles Vignes Maison roche de Bellène, Burgund	38,00 €
2012 Beaune 1er Cru „Clois du Roi“ Maison Roche de Bellène, Burgund	103,00 €
2013 Cairanne Peyre Blanche Chateau de Beaucastel, Rohne	32,00 €
2013 Chateuneuf-du-Pape Tradition Domaine de la Solitude, Rohne	68,00 €
2012 Cuvée Quetton Chateau de l'Engarran, Languedoc	56,00 €
2011 Chateau Coupe Roses Cuvée Orience, Minervois	48,00 €
2011 Chateau d'Agassac Cru Bourgeois, Medoc	64,00 €
2014 Chateau Citran Cru Bourgeois, Medoc	62,00 €
2011 Chateau Sociando-Mallet Jean Gautreau, Medoc	88,00 €



Frankreich

Rotwein

2011 Chateau Calon Segur 3ème Grand Cru Classé, Saint-Estèphe	232,00 €
2006 Chateau Cos d`Estournel 2ème Grand Cru Classé, Saint-Estèphe	398,00 €
2009 Chateau Pontet Canet 5ème Grand Cru Classé, Pauillac	588,00 €
2010 Chateau Lynch-Bages 5ème Grand Cru Classé, Pauillac	553,00 €
2009 Chateau Pichon-Longueville Comtesse de Lalande 2ème Grand Cru Classé, Pauillac	521,00 €
2011 Chateau Pichon-Longueville Comtesse de Lalande 2ème Grand Cru Classé, Pauillac	353,00 €
2009 Chateau Mouton Rothschild 1er Grand Cru Classé, Pauillac	2.380,00 €
2010 Chateau Mouton Rothschild 1er Grand Cru Classé, Pauillac	2.160,00 €
2010 Chateau Leoville-Las-Cases 2ème Grand Cru Classé, Saint-Julien	560,00 €



Frankreich

Rotwein

2010 Clos du Marquis Chateau Leoville-las-Cases, Saint-Julien	168,00 €
2010 Chateau Beychevelle 4ème Grand Cru Classé, Saint-Julien	288,00 €
2010 Chateau Leoville-Poyferre 2ème Grand Cru Classé, Saint-Julien	542,00 €
2012 Chateau du Tertre Grand Cru Classé, Margaux	132,00 €
2013 Chateau Kirwan 3ème Grand Cru Classé, Margaux	156,00 €
2006 Chateau Palmer 3ème Grand Cru Classé, Margaux	624,00 €
2011 Chateau Smith Lafitte Grand Cru Classé, Pessac-Leognan	232,00 €
2007 Chateau Gazin Grand Vin de Bordeaux, Pomerol	265,00 €
2009 Chateau Figeac 1er Grand Cru Classé, St. Émilion	480,00 €
2012 Canon la Gaffeliere Grand Cru Classé, St. Émilion	160,00 €
2012 Chateau Petit Val Grand Cru, St. Émilion	68,00 €



Offene Weine

Taittinger Champagner	0,1 l	13,00 €
Prosecco Verde	0,1 l	7,00 €
Grauer Burgunder Martin Wassmer, Baden	0,2 l	7,90 €
2015 Weißer Burgunder Fritz Wassmer, Baden	0,2 l	7,90 €
2015 Rosé La Grange Languedoc	0,2 l	7,90 €
2012 Comenda Grande Tinto Noronha Lopes, Alentejo	0,2 l	8,30 €
2014 Les dernières Grives Domaine du Tariquet, Gascogne	0,1 l	9,80 €