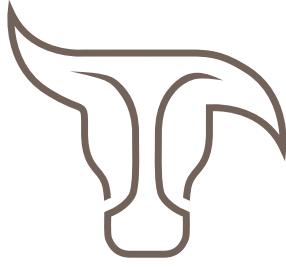


Der Ox
STEAKHAUS

APÉRITIF



Apéritif & Cocktails

CRODINO CAMPARI¹

leicht, frisch süffig, alkoholfrei

0.2 L 6.80

GLAS PROSECCO

der Klassiker zum Einstieg

0.1 L 4.00

SHIKI MIKI - PROSECCO ROSE

Spumante, feinperlige, langanhaltende Frische, tolle Fruchtaromen
bestens zum Einstieg eines legendären Abends

0.1 L 6.30

APEROL SPRIZZ¹

sowohl als Apéritif als auch als Longdrink an lauen Sommerabenden

0.2 L 7.50

GIN TONIC

Bombay Sapphire, Eis, Zitrone, Tonic

0.2 L 7.90

PORT TONIC

Weißer Portwein, Zimt, Orange, Eis, Tonic

0.2 L 7.90

LILLET WILD BERRY

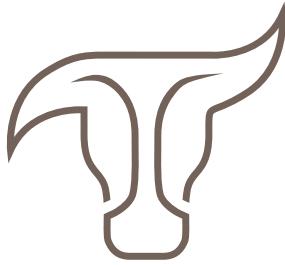
mit frischen Beeren und Schweppes Russian Wild Berry

0.2 L 7.90

SPICY OX - SIGNATURE DRINK

Gin & Ingwer testen deine Zunge

0.2 L 8.50



Starter

BRUSCHETTA A,B

geröstetes Weißbrot mit Tomaten



5.90

KNOBLAUCHBROT M

knusperfrisch aus dem Ofen



4.90

ZIEGENWEICHKÄSE A,B,M,P

Karamелиzierter Ziegenweichkäse mit Walnüssen und Weintrauben auf Salat mit Himber-Senf-Dressing

13.50

BEEF TATARE A,B

Bestes Rindfleisch frisch zubereitet, fein gehackt, mit Zwiebeln, Salz und Pfeffer, dazu Gürkchen



18.50

GARNELENPFÄNNCHEN A,B,M

Garnelen mit Knoblauch, Oliven, Tomaten und Salsa im Ofen gegrillt

12.50

ANTIPASTI MISTO

Italienischer Antipastiteller mit gegrilltem Gemüse, Garnelen, Schinken, Mozzarella Caprese und Oliven

16.90

ANTIPASTI VERDURE

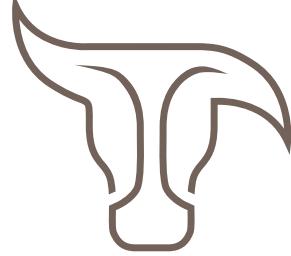
Italienischer Antipastiteller, vegetarisch, mit gegrilltem Gemüse und Oliven



11.50

STARTER

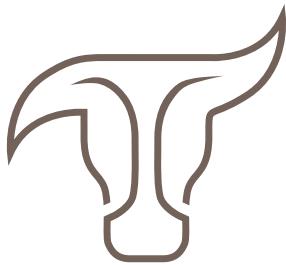
LIMOS & SÄFTE



Rauschfrei

| | 0.3 l | 0.5 l |
|---|-------|-------|
| WASSER Carbonisiert, gefiltert, gekühlt | 3.00 | 3.90 |
| TAFELWASSER, SPRITZIG Carbonisiert, gefiltert, gekühlt | 3.00 | 3.90 |
| COLA/COLA-MIX | 3.30 | 4.50 |
| LIMO ORANGE/ZITRONE | 3.30 | 4.50 |
| EISTEE PFIRSICH | 3.30 | 4.50 |
| JOHANNISBEERNEKTAR | 3.30 | 4.50 |
| SÄFTE Apfel / Orange / Traube | 3.30 | 4.90 |
| SCHORLEN Apfel / Orange / Traube / Johannisbeere / Holunder | 3.30 | 4.50 |





Fränkische Braukunst

GREIF HELL VOM FASS

Süffig, vollmundig Alk. 4.9%

0.5 l

4.90

GREIF SCHLÖBBERLA VOM FASS

Alk. 5.0% mittelbraun und süffig

0.5 l

4.90

GREIF RAUCHBIER

Alk. 5.0% dezenter Rauch, sehr gut zum BBQ

0.5 l

4.90

GREIF EDEL-PILS

Alk. 5.1% prickelnd, feine Hopfenherbe

0.5 l

4.90

GREIF HEFEWEIZEN

Alk. 5.4% obergärig, spritzig, mild und leicht fruchtig

0.5 l

5.50

GREIF RETRO

Alk. 4.9% Bierstil der 60er Jahre, besonders süffig

0.5 l

4.90

COLA-WEIZEN

Alk. 5.4% 50% Cola, 50% Weizenbier

0.5 l

6.50

BIER

SAISONALE BIERE

GREIF BOCK

Alk. 5.6% stark und mild gleichzeitig, schön hopfig, erstaunlich süffig

0.5 l

5.50

GREIF MÄRZEN

Alk. 5.5% ausgewogene Süße, märzentypisch malzig und mild

0.5 l

5.50

ANNAFEST-BIER

Alk. 5.5% Nach altem Familienrezept eingebraut. untergärig, dunkel, malzaromatisch, karamellbetont, vollmundig

0.5 l

5.90

WEIHNACHTS-FESTBIER

Alk. 5.5% perfekt für die kalte Jahreszeit, malzaromatisch, karamellbetont, vollmundig

0.5 l

5.90

HOPF-STAR

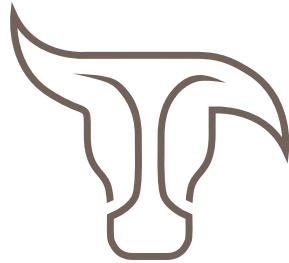
Alk. 5.4% Naturbelassenes Kellerbier. Nach altem handwerklichem Verfahren gebraut und kaltgehopft mit Mandarina Bavaria Hopfen.

0.5 l

5.90

Auch Wasser wird zum edlen Tropfen,
mischt man es mit Malz und Hopfen.

OFFENE WEINE



Offene Weine

BLANC DE BLANCS

fränkisches Weißweincuvée
Weingut Olinger, Iphofen



0.2 l 5.90

PRIMITIVO ROSEE

fruchtig, duftig



0.2 l 5.50

CABERNET SAUVIGNON

weich, samtig, typisch



0.2 l 5.20

IPHÖFER WEISSBURGUNDER

Typischer Weißburgunder, blumiger Duft, weicher
sanfter Abgang



0.2 l 7.90

BROWNING BABY

voll, samtig, weicher Rotwein

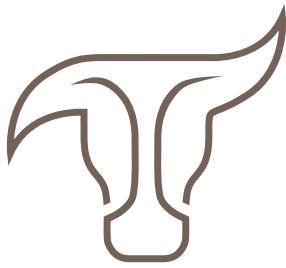


0.2 l 9.50

GLÜCKLICH SEIN

Wasser macht weise,
glücklich der Wein,
drum trinke beides,
um beides zu sein.





Fränkische Finessen vom Weingut Olinger, Iphofen

IPHÖFER KALB SYLVANER

Das Ausnahmejahr 2024 brachte Sylvaner-Trauben in perfekter Reife. Die schönsten Trauben von den ältesten Reben wurden per Hand selektiert und getrennt ausgebaut.



0.75 l

28.50

IPHÖFER WEISSBURGUNDER

Typischer Weißburgunder, blumiger Duft, weicher sanfter Abgang



0.75 l

27.50

IPHÖFER JULIUS-ECHTER-BERG RIESLING

über 50jährige Reben aus der besten Lage Iphofens. Geschmeidige Frische, fruchtig und frisch



0.75 l

29.50

IPHÖFER KRONSBURG CHARDONNAY

über 50jährige Reben aus der besten Lage Iphofens. Geschmeidige Frische, fruchtig und frisch



0.75 l

32.50

IPHÖFER KALB SPÄTBURGUNDER

sehr dichter und vielfältiger Rotwein, Duft nach Himbeeren und Erdbeeren, sehr gut zum Steak



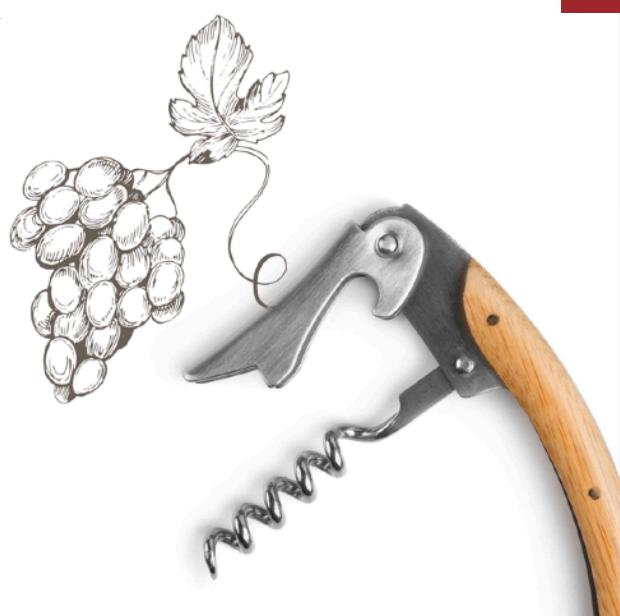
0.75 l

39.00

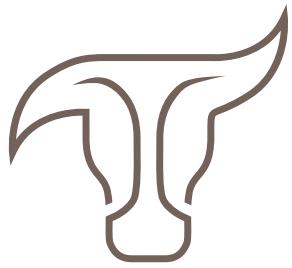
SELIGKEIT

Wer Wein trinkt, schläft gut. Wer gut schläft, sündigt nicht. Wer nicht sündigt, wird selig. Wer also Wein trinkt, wird selig!

– William Shakespeare



FRÄNKISCHE WEINE



Flaschenweine

BROWNING BABY

Kaliber 20 von Simone Adams. Eine ordentliche Durchschlagskraft, dabei weich und mild.



0.75 l

39.50

CHÂTEAU CANTEMERLE 2016

Seme Grand Cru Classé Medoc

Dieses schon „adelige“ Gewächs ist ein ganz besonderes Erlebnis. Edle Noten von Tabak, Vanille, Waldboden und Leder(?) - mit jedem Schluck neue Nuancen. Passt hervorragend zu DryAged Rindfleisch.



0.75 l

96.50

APPASSIMENTO

Waldbeeren und feine Tannine, dezent Vanille und Zimt

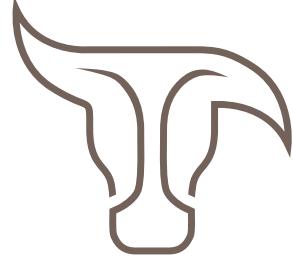


0.75 l

27.50

WEINE





Vegetarisch

HALLOUMI GEGRILLT

Haloumi-Grillkäse mit Nektarinen und roten Zwiebeln am Spieß,
auf Blattsalaten, dazu Joghurt-Minzsauce

17.90

Schmorgerichte

BACKAROO BRAISED BEEF M

Left Wing Rinderfilet zart geschmort in würziger Sauce,
dazu Mashed Potatoes (Kartoffelbrei, der mit gerösteten Knoblauch gewürzt
wurde)

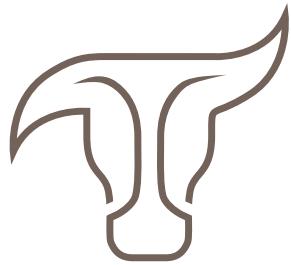
29.50

Für den kleinen Hunger

CHICKEN NUGGETS A

Hähnchenformfleischstücke paniert und frittiert
dazu BBQ-Sauce und pommes frites

11.90

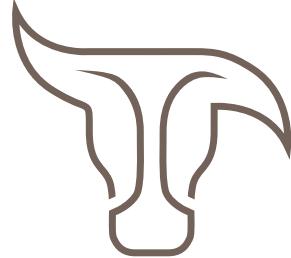


Side Dishes

| | | |
|--|---|------|
| SALATSCHALE | Ø | 5.20 |
| COLE SLAW M,H | Ø | 3.50 |
| MEDITERRANES GEMÜSE | Ø | 5.20 |
| GRÜNE BOHNEN | Ø | 4.50 |
| MAISKOLBEN | Ø | 5.80 |
| BAKED POTATO M mit Sour Cream | Ø | 4.50 |
| CRISPY POTATOES zerdrückte Baked Potatoes mit Tomatenwürfeln und Kräutern, im Ofen gebacken | Ø | 5.80 |
| GARLIC MASHED POTATOES Kartoffelstampf mit geröstetem Knoblauch | Ø | 4.80 |
| SWEET POTATO FRIES | Ø | 5.30 |
| POMMES FRITES | Ø | 4.50 |
| POTATO WEDGES | Ø | 4.50 |
| GERMAN FRIED POTATOES Bratkartoffeln (ohne Speck und Zwiebeln) | Ø | 4.80 |

SIDE DISHES

PRIME BEEF



Prime Beef

FILETSTEAK

Bestes Rinderfilet; in ihrer Wunschgröße von 200g oder 300g oder 400g für ganz Hungrige

ca. 400g 69.00
ca. 300g 51.50
ca. 200g 35.90

RIB-EYE-STEAK

mit dem charakteristischen „Auge“ - sehr gut marmoriert für besten Geschmack

ca. 330g 36.50

FILLET SKEW

Zarte Stücke vom Rinderfilet, mit Gemüse auf dem Spieß

ca. 250g 33.80

PRIME RUMPSTEAK

Auf den Punkt gereift und zart gegrillt

ca. 230g 26.50

MIXED GRILL

Filet, Rib-Eye, Hanging Tender, Rumpsteak
in heißer Pfanne serviert

ca. 360g 41.80

SURF'N'TURF SKEW

Steak und King Prawns am Spieß gegrillt

ca. 250g 37.80

HANGING TENDER (limited)

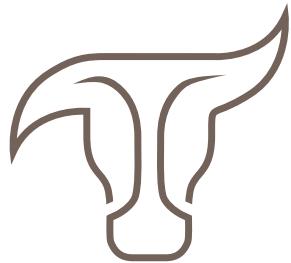
Eine ausgesprochene Spezialität. Grobfaserig, sehr zart, und unglaublich saftig und aromatisch

ca. 250g 39.50
ca. 350g 52.00

DRY AGED TOMAHAWK STEAK

ca. 950 - 1850g, wähle Dein Wunschgewicht aus der Liste

je 100g 11.00



Mixed & Special Cuts

HÄHNCHENBRUST

ca. 180g 14.50

FILET MIGNON

kleine Medaillons vom Rinderfilet

ca. 150g 26.80

Pimp your Steak

KING PRAWNS

3 Stück große Garnelen

9.00

ONION RINGS

gebackene Zwiebelringe im Teig



4.80

GEGRILLTER OKTOPUS

1 Stück Oktopus mariniert und gegrillt

11.50

KRÄUTERBUTTER ZUSÄTZLICH

natürlich selbst gemacht

1.50

GEBRATENE CHAMPIGNONS

direkt übers Steak



6.50

PIMENTOS DE PADRÓN

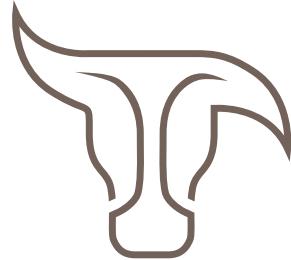
Bratpaprika, gegrillt und mit grobem Salz - ein Glücksspiel, vielleicht eine scharfe dabei



6.50

ADD-ONS

SAUCEN & DIPS

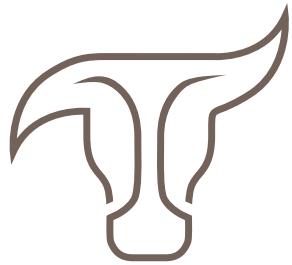


Home made Chilisauce

| | |
|--|------|
| #1 INDIAN SUMMER | 2.50 |
| WÜRZIG, FRUCHTIG, WENIG SCHARF | |
| #2 HOT TEXAS BBQ | 2.50 |
| RAUCHIG, RÖSTIG, SCHARF | |
| #3 DESPERADO | 3.50 |
| FRUCHTIG, HÖLLISCH SCHARF | |
| #5 AGENT ORANGE | 4.80 |
| HINTERHÄLTIG SCHARF, VORDERGRÜNDIG FRUCHTIG ZEIGT DIE EIGENEN GRENZEN AUF | |

Harmless Dips

| | |
|--|------|
| SALSA | 2.50 |
| WÜRZIG, LEICHT PIKANT | |
| CHIMICHURRY | 2.50 |
| PIKANT MIT KNOBLAUCH, PETERSILIE, KORIANDER, OLIVENÖL | |
| KNOBLAUCHSAUCE H | 2.50 |
| AUF BASIS VON MAYONNAISE | |
| SOUR CREAM H | 2.50 |
| AUF BASIS VON SAUERER SAHNE | |
| KETCHUP/MAYONNAISE H | 1.00 |



Sweet & Hot

| | |
|--|------|
| KAFFEE | 3.20 |
| CAFE AU LAIT M | 4.00 |
| ESPRESSO | 3.00 |
| ESPRESSO MACCHIATO M | 3.50 |
| LATTE MACCHIATO M | 4.50 |
| CAPPUCCINO M | 4.00 |
| PANNA COTTA M | 6.50 |
| mit Früchten und Himbeersauce | |
| CRÈME BRÛLÉE M,H | 9.80 |
| Eiercreme karamellisiert mit Früchten und Sauce | |
| CRÈME CARAMEL H | 4.50 |
| TARTUFO AFFOGATO | 4.50 |
| Weißer Schokoladentrüffel mit Espresso übergossen | |
| SCHOKOKUCHEN | 6.50 |
| Warm, mit Aprikosensauce | |
| APFELSTRUDEL | 6.50 |
| mit Vanille-Eiscreme | |
| APPLE TONKA | 8.80 |
| hausgemachtes Tonkabohnen-Eis mit gebackenen Apfelringen | |

DESSERTS

Informationen für Allergiker

Lieber Guest,

das Anliegen von Allergikern nehmen wir sehr ernst, wenn du Fragen hast oder Hilfe brauchst, bitte wende dich an unsere geschulten Mitarbeiter, sie sind immer gerne behilflich.

Wir weisen darauf hin, dass wir trotz größtmöglicher Sorgfalt nicht ausschließen können, dass durch z. B. Kreuzkontaminationen auch Spuren anderer allergener Stoffe in unseren Speisen vorhanden sein können.

Wir wünschen einen guten Appetit.

ALLERGENE

- a.** Weizen **b.** Gerste **c.** Roggen **d.** Dinkel **e.** Hafer **f.** Khosan-Weizen
- g.** Krebstiere **h.** Eier **i.** Fische **k.** Erdnüsse
- l.** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- m.** Milch und Milcherzeugnisse **n.** Mandeln **o.** Haselnüsse
- p.** Walnüsse **q.** Kaschunüsse **r.** Pecanüsse **s.** Paranüsse
- t.** Macadamia- und Queenslandnüsse **u.** Sellerie **v.** Senf **w.** Sesamsamen
- x.** Schwefeldioxid und Sulfate **y.** Lupinen **z.** Weichtiere

ZUSATZSTOFFE

- 1.** Farbstoff **2.** Konservierungsstoff **3.** Antioxidationsmittel **4.** Geschmacksverstärker
- 5.** Schwefeldioxid **6.** Schwärzungsmittel **7.** Phosphat **8.** Milcheiweiß **9.** koffeinhaltig
- 10.** chininhaltig **11.** Süßungsmittel **12.** enthält Phenylalaninquelle **13.** gewachst
- 14.** enthält Taurin



GLUTENFREI



VEGETARISCH



VEGAN

Wir akzeptieren VISA, Mastercard, Amex,
Girocard, JBC, Paypal
Apple Pay und auch Bares.