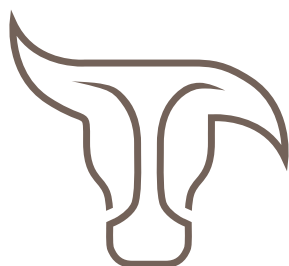




Der Ox

STEAKHAUS



Apéritif & Cocktails

CRODINO CAMPARI'

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 SPRIZZI'

sowohl als Apéritif als auch als Longdrink an lauen Sommerabenden

0.2 L 7.50

FRESA FRESCA

alkoholfreier Erdbeer-Cocktail mit Mandel, Limette und
mexikanischer. Erdbeerlimonade - Erdbeervergügen pur!

0.2 L 8.50

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

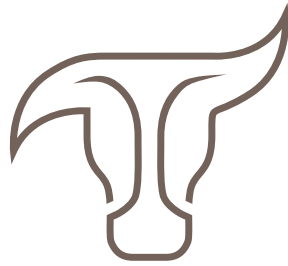
0.2 L 7.90

SPICY OX - SIGNATURE DRINK

Gin & Ingwer testen deine Zunge

0.2 L 8.50

APÉRITIF



Starter

BRUSCHETTA A,B

geröstetes Weißbrot mit Tomaten



5.90

KNOBLAUCHBROT M

knusperfrisch aus dem Ofen
Mit Käse



4.90

+1.20

TACO ROLLS L

gefüllt mit Hähnchen und Mole Poblano auf Mini-Salat



6.90

ZIEGENWEICHKÄSE A,B,M,P

Karamelisierter 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

16.50

GARNELENPFÄNNCHENA,B

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

8.50

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



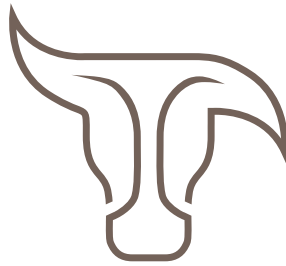
11.50

OKTOPUS GEGRILLT Z,G

Frischer Oktopus auf Salat mit Oliven⁶, Artischockenherzen und
Kirschtomaten, dazu Weißbrot^{A,B}

17.50

STARTER



Rauschfrei

LIMOS & SÄFTE

WASSER

Carbonisiert, gefiltert, gekühlt

COLA/COLA-MIX

LIMO ORANGE/ZITRONE

EISTEE PFIRSICH

JOHANNISBEERNEKTAR

SÄFTE

Apfel / Orange / Traube / Johannisbeere

SÄFTE

Banane / Kirsch / Pink Grapefruit / Erdbeere /
Pfirsich / Himbeer / Rhabarber - Sortiment wechselt

SCHORLEN

Apfel / Orange / Traube / Johannisbeere / Holunder

MEXIKANISCHE LIMONADE JARRITOS

Guave / Mandarine / Grapefruit / Pineapple / Mango /
Erdbeere

0.3 l 0.5 l

3.00 3.90

3.30 4.50

3.30 4.50

3.30 4.50

3.30 4.50

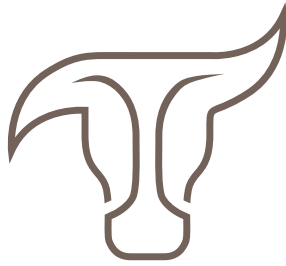
3.30 4.90

3.50 5.60

3.30 4.50

0.37 l 3.90





Fränkische Braukunst

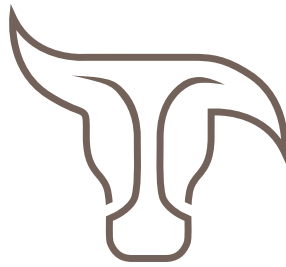
GREIF HELL VOM FASS Süffig, vollmundig Alk. 4.9%	0.5 l	4.50
GREIF SCHLÖBBERLA VOM FASS Alk. 5.0% mittelbraun und süffig	0.5 l	4.50
GREIF RAUCHBIER VOM FASS Alk. 5.0% dezenter Rauch, sehr gut zum BBQ	0.5 l	4.50
GREIF ZWICKL Vollmundig, hefetrüb, mit leichter Hopfen-Malznote	0.5 l	4.50
GREIFLA SCHWARZ malzig-mildes Dunkelbier	0.5 l	4.50
GREIF EDEL-PILS Alk. 5.1% prickelnd, feine Hopfenherbe	0.5 l	4.50
GREIF HEFEWEIZEN Alk. 5.4% obergärig, spritzig, mild und leicht fruchtig	0.5 l	4.50
GREIF RETRO Alk. 4.9% Bierstil der 60er Jahre, besonders süffig	0.5 l	4.50
COLA-WEIZEN Alk. 5.4% 50% Cola, 50% Weizenbier	0.5 l	6.50

SAISONALE BIERE

GREIF BOCK Alk. 5.6% stark und mild gleichzeitig, schön hopfig, erstaunlich süffig	0.5 l	5.00
GREIF MÄRZEN Alk. 5.5% ausgewogene Süße, märzentypisch malzig und mild	0.5 l	5.00
ANNAFEST-BIER Alk. 5.5% Nach altem Familienrezept eingebraut. untergärig, dunkel, malzaromatisch, karamellbetont, vollmundig	0.5 l	5.00
WEIHNACHTS-FESTBIER Alk. 5.5% perfekt für die kalte Jahreszeit, malzaromatisch, karamellbetont, vollmundig	0.5 l	5.00

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

BIER



Unversehrt unbeschwert

PINOT GRIGIO

leicht, weich, süffig

— gibt's auch als Weinschorle
„Gspritzer“



0.2 l 6.50 0.75 l 19.50

0.3 l 3.50 0.5 l 6.80

MEINE SACHE

Meinzinger Scheurebe halbtrocken,
fruchtig



0.2 l 6.50 0.75 l 19.50

ROSEE

fruchtig, duftig



0.2 l 5.50 0.75 l 19.50

MERLOT

fruchtig, duftig



0.2 l 6.20 0.75 l 24.80

WEINE

Fruchtig wuchtig

BERGLIEBE

Riesling, strahlend frisch, gut zum Fisch



0.2 l 6.50 0.75 l 19.50

ROT & WILD

Weingut Christian Hirsch, trocken, beerig



0.2 l 6.90 0.75 l 21.50

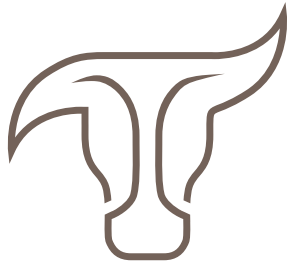
XXXWINNING SAUVIGNON BLANC

frisch nach Citrusfrüchten, kräftig



0.75 l 24.50





Kräftig prächtig

CABERNET SAUVIGNON

weich, samtig, typisch



0.2 l 5.20 0.75 l 19.80

PRIMITIVO

beerig, fruchtig, kräftig



0.2 l 6.20 0.75 l 24.80

ZENI COSTALGO ROSSO

sehr weich und füllig, Waldbeeren, feine Herbe



0.2 l 6.30 0.75 l 26.50

LUGANA

weiche, reife Früchte, mild und nachhaltig



0.2 l 6.80 0.75 l 23.00

APPASSIMENTO

Waldbeeren und feine Tannine, dezente Vanille und Zimt



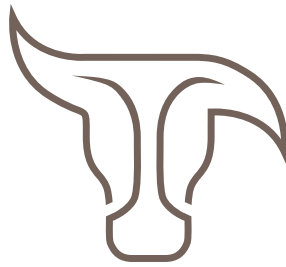
0.2 l 6.80 0.75 l 24.50

WEINE



Wahrheit

Wer die Wahrheit im Wein sucht, darf nicht nach dem ersten Glas schon aufgeben.



Schwer legendär

DER ELEFANT

wie ein Elefant im Porzellanladen bricht sich dieser außergewöhnliche Rosee seinen Weg. Voluminös, fruchtige Holunderbeere, aus der Rebe „Blaufränkisch“



0.2 l 10.00 0.75 l 35.00

WHITE WEDDING

Kaliber 21 von Simone Adams, die ihre Weine immer nach ihren Gewehren benennt (siehe Browning Baby). Kraftvoller, öliger Weißwein mit wunderbarer Frische. Gerne auch dekantiert, er entwickelt mehr und mehr Frucht.



0.2 l 11.00 0.75 l 39.50

BLACK OX

Unser „Hauswein“, der kraftvoll wie ein Angus Rind mit 14% Vol. daher kommt. Starke Frucht, Beerig bis Vanillig, feine Tannine. Unbedingt dekantieren und ein wenig atmen lassen.



0.2 l 12.90 0.75 l 45.00

BROWNING BABY

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



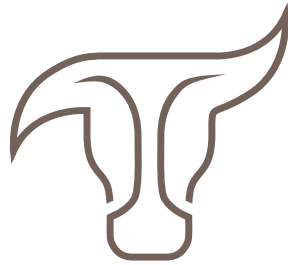
0.2 l 10.00 0.75 l 35.00

SELIGKEIT

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

– William Shakespeare





Famose Franzosen

TRIBU MONTAHUT

Ein wuchtiger Malbec aus dem Languedoc, fruchtig und „fleischig“ Kräftige rote Beeren, prima zum Steak



0.2l 7.30 0.75l 27.00

CHÂTEAU CANTEMERLE 2016

Seme Grand Cru Classé Medoc



0.75l 96.50

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.

CHÂTEAU TOUR DE MIRAMBEAU

Vignobles de Despangne AOC
Viel Frucht, schön „saftig“, frisch und füllig, angenehm trocken



0.2l 10.00 0.75l 35.80

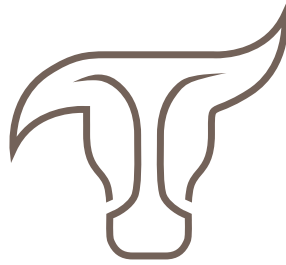
BORDEAUX CRU CLASSÉ

Lange habe ich die Eleganz der Italiener, die Wucht der Kalifornier, die Strahlkraft der Südamerikaner und die Stärke der Australischen Weine geliebt.

Doch jetzt bin ich wieder bei meinen Anfängen aus dem Bordeaux gelandet. Die Akribie, mit der die Spitzenweine des Bordeaux zusammengestellt, „assembliert“. werden ist Weinbau der Spitze. So finden sich in gereiften Spitzenbordeaux eben nicht nur fruchtige Noten, Beeren, Kirschen, sondern auch kraftvolle Aromen von Waldboden, Tannen, Vanille, frischem Tabak und auch Leder! Diese sozusagen animalischen Noten findet man nur da.

Und was passt besser zu einem blutigen Dry Aged Steak als so ein Wein?





Tex-Mex

CHILI CON CARNE

Hausgemachtes geschnittenes Chili con Carne, reines Rindfleisch, mit Bohnen, Mais und mexikanischen Chilis, nicht ganz mild, aber nicht übel scharf.

Chilisauce, Sour Cream , Guacamole und Tortillachips **14.90**

CHILI TEXAS STYLE

Hausgemachtes grob geschnittenes Chili, reines Rindfleisch, nur Chili und Fleisch. Chilisauce, Sour Cream , Guacamole und Tortillachips

14.90

SALAT BOWL

Mit Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Mais, Avocado

mit Hähnchenbruststreifen **+6.50**

mit Rinderfiletstreifen **+6.90**

mit gebratenem Garnelen^G **+8.90**

SPARE RIBS ¹¹

geschmorte Schweinerippchen, sehr zart, mit BBQ-Sauce gegrillt

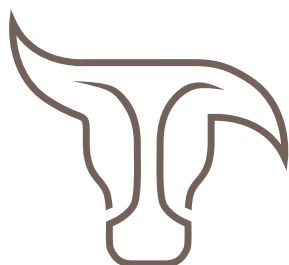
18.50

CHICKEN WINGS ¹¹

Hähnchenflügel im Ofen gegart

3 Stück 5.80 • 5 Stück 9.80 • 7 Stück 13.50

TEX-MEX



Prime Beef



PRIME BEEF

FILETSTEAK

Argentinisches oder irisches Rind; in ihrer Wunschgröße von 200g, 300g oder 400g für ganz Hungrige

Weinempfehlung: *Black OX*

ca. 400g 62.00
ca. 300g 46.50
ca. 200g 31.90

RIB-EYE-STEAK

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

Weinempfehlung: *Browning Baby - Kaliber 20*

ca. 330g 33.50

PRIME RUMPSTEAK

Auf den Punkt gereift und zart gegrillt

Weinempfehlung: *Rot & Wild*

ca. 240g 26.50

HANGING TENDER (limited)

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

Weinempfehlung: *Château Tour de Mirambeau (Bordeaux)*

ca. 250g 37.50
ca. 350g 51.00

US-FLANK STEAK

Das Steak für Kenner - mit kernigem Geschmack, quer zur Faser geschnitten ist es zart und aromatisch!

Weinempfehlung: *Tribut Montahut*

ca. 250g 31.80
ca. 350g 43.00

DRY AGED CÔTE DE BŒUF

ca. 700g, OX-Kotelett - ca. 5cm hoch mit kurzem Knochen aus Schottland, 28 Tage trocken gereift

Weinempfehlung: *Black OX*

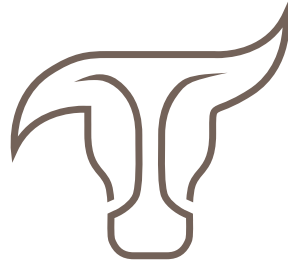
je 100g 10.50

DRY AGED TOMAHAWK STEAK

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

Weinempfehlung: *eine Flasche Bordeaux, rechtzeitig öffnen und in die Karaffe:*

je 100g 11.00



Mixed & Special Cuts

HÄHNCHENBRUST

ca. 180g 14.50

MIXED GRILL

ca. 350g 33.80

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

Weinempfehlung: Cabernet Sauvignon

FILLET SKEW

ca. 250g 29.80

Zarte Stücke vom Rinderfilet, mit Gemüse auf dem Spieß

Weinempfehlung: Cabernet Sauvignon (rot)

SURF'N'TURF SKEW

ca. 250g 33.80

Steak und Garnelen am Spieß gegrillt, ca. 250g

Weinempfehlung: Weingut Knoll Scheuerebe halbtrocken

Pimp your Steak

KING PRAWNS

9.00

3 Stück große Garnelen

ONION RINGS



4.80

gebackene Zwiebelringe im Teig

GEGRILLTER OKTOPUS

8.50

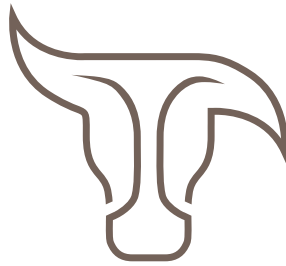
1 Stück Oktopus mariniert und gegrillt

KRÄUTERBUTTER ZUSÄTZLICH

1.50

natürlich selbst gemacht

FLEISCHI



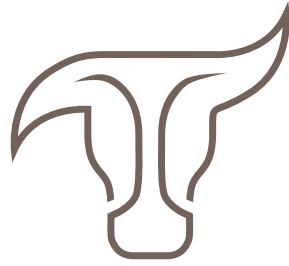
Home made Chilisauce

#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	
#4 GREEN ORIENTAL	2.20
GRÜN, MILD, SEHR WÜRZIG UND FRUCHTIG	
#5 AGENT ORANGE	4.80
HINTERHÄLTIG SCHARF, VORDERGRÜNDIG FRUCHTIG ZEIGT DIE EIGENEN GRENZEN AUF	












SAUCEN & DIPS

Harmless Dips

SALSA	2.50
WÜRZIG, LEICHT PIKANT	
GUACAMOLE	3.90
KLASSISCH MEXIKANISCH AVOCADO, KNOBLAUCH, LIMONE	
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	



Side Dishes

SALATSCHALE		4.80
COLE SLAW M,H		3.50
MEXIKANISCHES GEMÜSE		4.80
GRÜNE BOHNEN		4.20
MAISKOLBEN		4.50
BAKED POTATO M mit Sour Cream		4.50
CRISPY SMASHED POTATOES mit Knoblauch-Kräutern, im Ofen gebacken mit Käse	 	5.20 + 1.00
SWEET POTATO FRIES		5.30
POMMES FRITES		4.50
POTATO WEDGES		4.50
BRATKARTOFFELN		4.80

SIDE DISHES

Informationen für Allergiker

Lieber Gast,

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.

ALLGERGENE

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.** Kaschunnüsse **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.



Öffnungszeiten

Mo. – Di. geschlossen

Mi. – So. 17:00 – 23:00

DER OX - STEAKHAUS

Kirchplatz 3 · 91301

Forchheim

Tel. 09191-4511

www.der-ox.de