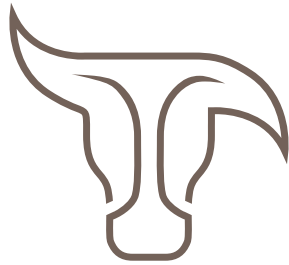




Der Ox

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

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



4.90

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



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

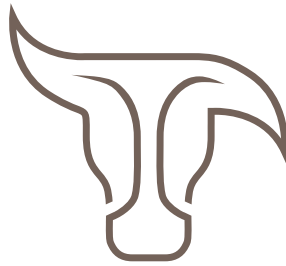
ANTIPASTI VERDURE

Italienischer Antipastiteller, vegetarisch, mit gegrilltem Gemüse und Oliven



11.50

STARTER



Rauschfrei

LIMOS & SÄFTE

WASSER

Carbonisiert, gefiltert, gekühlt

0.3 l

3.00

0.5 l

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

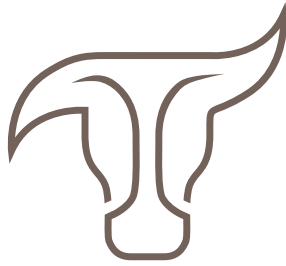
SCHORLEN

Apfel / Orange / Traube / Johannisbeere / Holunder

3.30

4.50





Fränkische Braukunst

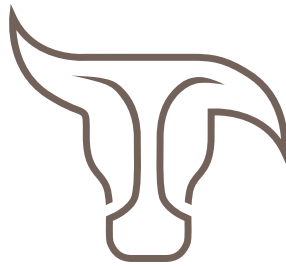
GREIF HELL VOM FASS Süffig, vollmundig Alk. 4.9%	0.5 l	4.90
GREIF SCHLÖBBERLA VOM FASS Alk. 5.0% mittelbraun und süffig	0.5 l	4.90
GREIF RAUCHBIER Alk. 5.0% dezentler Rauch, sehr gut zum BBQ	0.5 l	4.90
GREIF EDEL-PILS Alk. 5.1% prickelnd, feine Hopfenherbe	0.5 l	4.90
GREIF HEFEWEIZEN Alk. 5.4% obergärig, 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

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.

BIER



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



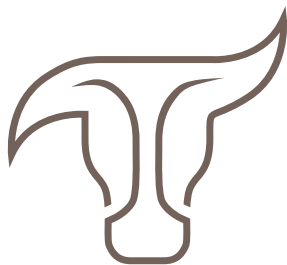
0.2 l 9.50

OFFENE WEINE

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

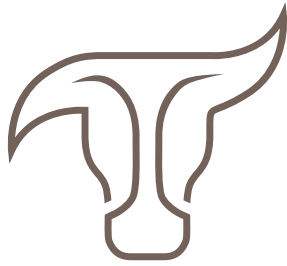
FRÄNKISCHE WEINE

SELIGKEIT

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

– William Shakespeare





Flaschenweine

BROWNING BABY

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



0.75 l

39.50

CHÂTEAU CANTEMERLE 2016

5eme Grand Cru Classé Medoc



0.75 l

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.

APPASSIMENTO

Waldbeeren und feine Tannine, dezent Vanille und Zimt

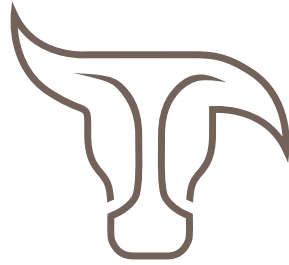


0.75 l

27.50

WEINE





Vegetarisch

HALLOUMI GEGRILLT

Halloumi-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)

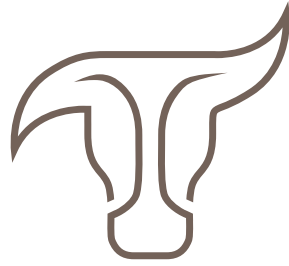
29.50

Für den kleinen Hunger













CHICKEN NUGGETS ^A

Hähnchenformfleischstücke paniert und frittiert
dazu BBQ-Sauce und pommes frites

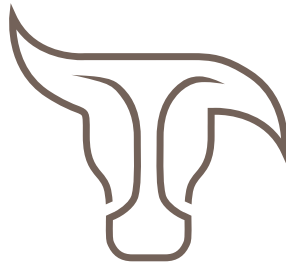
11.90



Side Dishes

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

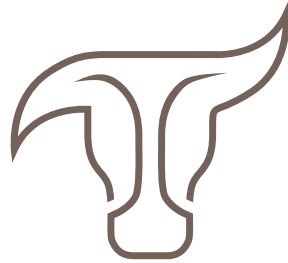
Eine ausgesprochene Spezialität. Grobfaserig, sehr zart, und unglaublich saftig und aromatisch

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 Medallions 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

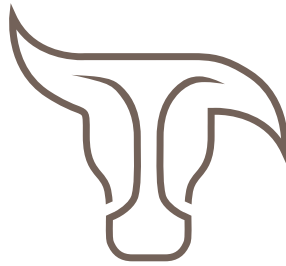
PIMIENTOS DE PADRÓN

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



6.50

ADD-ONS

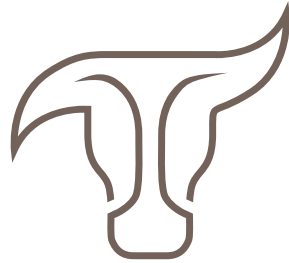


Home made Chilisauce

#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 mit Früchten und Himbeersauce	6.50
CRÈME BRÛLÉE ^{M,H} Eiercreme karamelisiert mit Früchten und Sauce	9.80
CRÈME CARMEL ^H	4.50
TARTUFO AFFOGATO Weißer Schokoladentrüffel mit Espresso übergossen	4.50
SCHOKOKUCHEN Warm, mit Aprikosensauce	6.50
APFELSTRUDEL mit Vanille-Eiscreme	6.50
APPLE TONKA hausgemachtes Tonkabohnen-Eis mit gebackenen Apfelringen	8.80

DESSERTS

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.