

Unsere Oxenspezialitäten aus dem Wittelsbacher Land

Oxenbraten (1, 3, 7, 10)

In feiner Burgunderrahmsoße mit hausgemachten Butterspätzle
Kartoffelmedaillons (5) und gemischtem Salat

11,00 €

Oxenschnitzel „Wiener Art“ (1, 3, 7)

mit Pommes und gemischtem Salat

11,00 €

Gekochte Oxenbrust (Tellerfleisch) (9)

mit Meerrettich und Kartoffelsalat

10,00 €

Das Oxenfleisch kommt von einem kastrierten Stier. Dieses Fleisch ist besonders feinfaserig und erhält durch die feine Marmorierung die Zartheit. Das verleiht dem Oxenfleisch seinen ausgeprägten, aromatischen Rindfleischgeschmack.

Das original „Oxenfleisch“ aber finden Sie nur im Wittelsbacher Land, denn die „Oxen“ verbringen ihr ganzes Leben ausschließlich in der Region. Sie werden auf der Weide oder im Stall mit Freilauf gehalten.

Die Interessengemeinschaft (IG) Weiderind, die Spezialitätenwirte und Metzgereien aus dem Wittelsbacher Land achten auf die Qualität.

