



Leckeres vom Wittelsbacher Weideoxen

Oxen sind kastrierte, männliche Rinder, deren Aufzucht länger dauert wie beispielsweise die eines Bullen. Der besondere Fleischgeschmack entsteht zum einen durch das langsamere Wachstum, wodurch die Tiere etwas mehr Fett einlagern, zum anderen durch die sorgfältige Auswahl des Futters.

Oxenfleisch aus dem Wittelsbacher Land zeichnet sich durch folgende Qualitätskriterien aus:

1. Die Oxen stammen von heimischen Weiden und Ställen.
2. Das Futterheu unserer Bauern kommt ausschließlich aus der Region.
3. Die artgerechte Haltung wird regelmäßig kontrolliert.
4. Die Hofmetzgerei Ottilinger garantiert Qualität und Frische aus der Region.
5. Die regionale Erzeugung und Verarbeitung ist lückenlos nachvollziehbar.
6. Nur die Spezialitätenwirte stehen für Ihr G'scmoxerlebnis.



Kräftige Oxenbrühe mit hausgemachten Brät – oder Leberspätzle
je € 3.00

Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat
€ 14.90

Schwäb. Zwiebelrostbraten mit knusprigen Röstzwiebeln,
hausgemachten Kässpätzlen und Salat
€ 15.80

Rumpsteak „bayerisch“ mit blau-weiß-Käse überbacken
dazu Röstinchen und Salat
€ 15.80

