Zum Ochsen

Wirtshaus & Theke

Seit 1657 in Wertheim

Marktplatz um 1900 (Hans Wehnert)

Informationen über Zusatzstoffe und Allergene finden Sie in unserer digitalen Speisekarte.

Information on additives and allergens is available in our digital menu.

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Alkoholfreie Getränke

Non-alcoholic drinks

	0,25l	0,5l
Franken Brunnen „*Exquisit*“		
Mineralwasser *mineral water*	3,10	4,90
Classic *sparkling*		
Medium *lightly sparkling*		
Naturelle *still*		
	0,3l	**0,4l**
„Distel Strolch” Limonaden	3,70	4,50
Cola *cola*		
Cola-Mix *cola-orange*		
Orange *orange soda*		
Cola Zero *cola zero*		
Zitronenlimonade *Lemonade*	3,70	4,50
Eistee *iced tea*	3,60	4,40
Zitrone *lemon*		
Pfirsich *peach*		
Säfte & Nektare *fruit juices & nectars*	4,50	5,30
Rhabarber *rhubarb*		
Johannisbeere *redcurrant*		
als Schorle *as a spritzer*	3,90	4,60
Taubertaler Apfelschorle *apple spritzer*	3,90	4,60
Tafelwasser *tap water*	2,70	3,20
Offen ausgeschenkt – spritzig		
served from tap - sparkling		

Hausgemachte Erfrischungen
– wechselndes Angebot.
Bitte fragen Sie unser Team.

Homemade refreshments – selection varies. Please ask our team.

Biere der Distelhäuser Brauerei

Beers from the Distelhäuser Brewery

Frisch vom Fass *fresh on tap*

	0,3l	0,4l	0,5l
Pils *4,9 % vol. pilsner*	4,20	4,90	5,20

Feinherbes Pils mit ausgewogenem Hopfenaroma · untergärig
Crisp pilsner with balanced hop bitterness · bottom-fermented

Export *5,2 % vol. export lager*
Vollmundiges, würziges Lagerbier mit ausgewogenem Malzcharakter und dezenter Hopfung · untergärig · auch als Cola-Bier oder Radler erhältlich
Smooth, full-bodied export lager · also available as a cola beer or shandy · *bottom-fermented*

Distel Hell *4,9 % vol. pale lager*
Mildes, süffiges Helles mit feiner Malznote und dezenter Hopfenbittere · untergärig
A mild, smooth lager with subtle malt notes and a delicate hoppy bitterness · bottom-fermented

Naturradler *2,6 % vol. lager with lemonade*
Erfrischende Biermischung aus Exportbier und naturtrüber Zitrone mit spritzigem Zitrusaroma · untergärig
Export beer and naturally cloudy lemon with a zesty citrus aroma · bottom-fermented

Landbier *5,1 % vol. dark beer*
Malzbetontes Rotbier mit feiner Karamellnote und mildem, rundem Geschmack · untergärig
A malty red ale with subtle caramel notes and a mild, rounded flavour · bottom-fermented

Kellerbier *(Cellarius) 5,4 % vol. unfiltered cellar beer*
Naturtrübe Bierspezialität mit fruchtigen Noten von Orange und Birne sowie feiner Karamellmalznote · obergärig · unfiltriert
Unfiltered specialty beer with fruity orange and pear notes and a caramel malt flavour

	0,3l	0,5l
Hefeweizen *5,4 % vol. wheat beer*	4,20	5,20

Fruchtiges Weizenbier mit typischen Aromen von Banane und Nelke · obergärig · naturtrüb
A fruity wheat beer with typical notes of banana and cloves · top-fermented · naturally cloudy

Alkoholfreies Hefeweizen *< 0,5 % vol. non-alcoholic wheat beer*
Fruchtiges Weizenbier mit typischen Noten von Banane und Nelke · obergärig · naturtrüb
A fruity wheat beer with typical notes of banana and clove · top-fermented · naturally cloudy

Heferadler *wheat beer shandy*
Fruchtiges Weizenbier mit Zitronenlimonade halb und halb gemischt
A fruity wheat beer mixed half and half with lemonade

Cola-Weizen *wheat beer with cola*
Fruchtiges Weizenbier mit Distel Strolch Cola halb und halb gemischt
A fruity wheat beer mixed half and half with Distel Strolch Cola

Flaschenbiere *bottled beer*

	0,33l	0,5l
Alkoholfreies Bier *0,33l* *< 0,5 % vol. non-alcoholic beer*	4,20	5,20

Mild gehopftes, vollmundiges Bier mit ausgewogenem Malzcharakter · untergärig · filtriert
A mildly hopped, full-bodied beer with a balanced malty character · bottom-fermented · filtered

Alkoholfreies Naturradler *0,33l* *< 0,5 % vol. non-alcoholic unfiltered shandy*
Biermischung aus alkoholfreiem Bier und naturtrüber Zitrone mit Zitrusaroma · untergärig
A beer blend of non-alcoholic beer and naturally cloudy lemon with a citrus flavour · bottom-fermented

Kristall-Weizen *0,5l* *5,4 % vol. crystal wheat beer*
Spritziges, klares Weizenbier mit fruchtigem Aroma und feiner Perlage · obergärig
A crisp, clear wheat beer with a fruity aroma and a fine carbonation · top-fermented

Weine aus der Region

Regional wines

Weißwein *white wine*	0,1l	0,25l
Müller-Thurgau Burgkeller Hausschoppen, halbtrocken *off-dry* *Qualitätswein, ausdrucksvoll, lieblich, fruchtig, hervorragend zu Desserts, Nudelgerichten oder einfach zum Schöppeln*	2,40	5,20
Müller-Thurgau Burgkeller Hausschoppen, trocken *dry* *Ein einfacher Franke zum Schöppeln und Wohlfühlen*	2,40	5,20
Bacchus, Homburger Kallmuth, halbtrocken *off-dry* *Qualitätswein, Weingut Martin, leicht bis mittelkräftiger Wein, vollmundig, fruchtig-frische Note*	3,20	5,90
Silvaner, Homburger Kallmuth, trocken *dry* *Qualitätswein, Weingut Martin, feiner Duft, ein beliebter Begleiter, durch seine angenehme Frucht korrespondiert der Silvaner mit fast jedem Gericht*	3,20	5,90
Homburger Riesling, trocken *dry* *Qualitätswein, Weingut Fürst Löwenstein, typisch würziges Riesling-Aroma*	3,60	6,90
Roséwein *rosé wine*		
Homburger Kallmuth Rotling, halbtrocken *off-dry* *Weingut Martin, fruchtig mit angenehmer Süße*	3,60	6,90
Bürgerspital Würzburg Steren Rosé, trocken *dry* *Fruchtig, charaktervoll, kräftig aus Franken*	4,30	7,90
Rotwein *red wine*	0,1l	0,25l
Spätburgunder Burgkeller-Hausschoppen, halbtrocken *off-dry* *Qualitätswein, Burgkellerei Michel, rubinrote Farbe, feines Aroma, samtig weich mit einer milden Säure, passt hervorragend zu Wild und Braten*	3,60	6,80
Schwarzriesling Dertinger Mandelberg, trocken *dry* *Qualitätswein, Weingut Oesterlein, Tauberfranken, angenehm, zartfruchtig, leichte Pfeffernote*	3,80	7,20
Acolon Markelsheimer Tauberberg, halbtrocken *off-dry* *Markelsheimer Winzer, Tauber-Württemberg, reif, harmonisch, dezente Gerbstoffe, feine Fruchtaromen*	4,00	7,40
Spitalschoppen Bürgerspital, Cuvée, trocken *dry* *Qualitätswein, kräftig und harmonisch, tiefrot, dunkle Beeren, ideal zu Rind, Wild und deftigen Speisen*	4,30	7,90
Weißweinschorle *white wine spritzer*		0,25l 3,70

Qualitäts-Weinschorlen – Preis je nach Weinsorte.

Wine spritzer – price depends on wine selection.

Heißgetränke

Hot beverages

Kaffeespezialitäten *coffee specialties*

Kaffee *cup of coffee*	3,90
großer Kaffee *large coffee*	4,90
Espresso *espresso*	3,50
Doppelter Espresso *double espresso*	4,90
Espresso Macchiato *espresso macchiato*	4,20
Cappuccino *cappuccino*	4,50
Latte Macchiato *latte macchiato*	4,90
großer Milchkaffee *large coffee with milk*	4,90
Chococcino *chococcino*	4,90

Süße Heißgetränke *sweet hot drinks*

heiße Schokolade *hot chocolate*	4,10
große heiße Schokolade *large hot chocolate*	5,50
Portion Sahne *a dollop of cream*	+ 0,80

Affogato al Caffè 5,90
Espresso / Vanilleeis / Milchschaum
Espresso / vanilla ice cream / milk foam

Tasse Tee Meßmer Classic Moments *a cup of tea - selection*

Auswahl: 3,60

Pfefferminze *peppermint*	-	Himbeere *raspberry*
Kräuter *herbal*	-	Süße Aprikose *sweet apricot*
Kamille *chamomile*	-	Waldbeere *wild berry*
English Breakfast	-	Earl Grey

Bio-Auswahl: *organic selection* 3,90

Beeren *berries*

Grüner Tee KORAKUNDAH
Green tea KORAKUNDAH

Spirituosen und Liköre

Spirits and liqueurs

Spirituosen *der Fein-Brennerei Prinz spirits*	**2cl**	**4cl**
Obst Schnaps *40 % vol.* *Vollmundiger Obst Schnaps aus besten Äpfeln und Birnen vom Hochstamm* *Fruit brandy - full-bodied fruit brandy made from the finest apples and pears*	**3,50**	**6,70**
Pflümli Schnaps *40 % vol.* *Traditionelle österreichische Schnapsspezialität aus Zwetschke* *Plum brandy - traditional austrian schnapps specialty made from plums*		
Haselnuss Schnaps *40 % vol.* *Der Schnapsgenuss mit den feinen Nuss- und Röstaromen aus besten Haselnüssen* *Hazelnut brandy - enjoy a schnapps with the delicate nutty and roasted aromas from the finest hazelnuts*		
Williams-Christbirnen Schnaps *40 % vol.* *Der klare Schnapsgenuss bester Williams-Christ-Birnen aus der Region* *Williams pear brandy - the pure enjoyment of schnapps made from the williams christ pears from the region*		
Himbeer Schnaps *40 % vol.* *Mit dem fruchtintensiven Geschmack leuchtend roter Beeren* *Raspberry brandy - with the intensely fruity taste of bright red berries*		
Alte Marille im Holzfass gereift *41 % vol.* *Geschmacklich intensiv und unglaublich mild – ein unvergleichlicher Marillenschnaps* *Old apricot matured in wooden barrels - intense flavor and incredibly mild – an incomparable apricot brandy*	**4,50**	**8,60**
Liköre *der Fein-Brennerei Prinz liqueurs*	**4,50**	**8,60**
Weinberg Pfirsich *18 % vol.* *Mit dem Saft der geschmacksintensiven Pfirsichsorte aus dem Weinanbaugebiet* *Vineyard peach - made with the juice of the intensely flavored peach variety from the wine-growing region*		
Wild Waldbeeren Likör *16 % vol.* *Fruchtlikör aus Brombeeren, Himbeeren, Erdbeeren und Heidelbeeren mit intensiv beerigem Aroma* *Wild berry liqueur – made from blackberry, raspberry, strawberry and blueberry*		
Bratapfel-Likör *16 % vol.* *Likörspezialität aus eigengepresstem Apfelsaft und feinen Gewürzen.* *Apple liqueur – made from freshly pressed apple juice and delicate spices*		

Weitere Spirituosen *other spirits*		
Amaretto - Sambuca - Tequila Gold - Ouzo **Wodka - Asbach - Havanna - Bacardi**	**3,00**	**5,80**
Ramazzotti - Jägermeister - Jack Daniel´s	**3,30**	**6,40**

Mixgetränke *long drinks*		
Bacardi - Cola - Asbach – Cola - Havanna - Cola	**5,20**	**7,20**
Jacky – Cola - Gin Tonic	**5,50**	**7,50**

Vorspeisen

Starters

Knoblauchbrot vegan! **5,80**

geröstetes Steinofenbaguette / Knoblauch / Kräuter

Roasted stone baked baguette / garlic / herbs

gratiniert vegetarisch! **+ 1,50**

With cheese, baked au gratin

Beilagensalat vegan! **5,90**

Blattsalatvariation / Feldsalat / Wildkräuter / Rohkostsalate / Sprossen / Hausdressing

Side salad / mixed leaf salad / seasonal raw vegetable salads / house dressing / sprouts

Gemüsebrühe vegetarisch! **6,50**

Fadennudeln / Gemüseeinlage / Eierstich

Vegetable broth / vermicelli / vegetable garnish / egg custard

Topinambur-Cremesuppe vegan! **6,90**

Kokosnussmilch / Topinambur-Chips / Sprossen

Jerusalem artichoke cream soup / coconut milk / jerusalem artichoke chips / sprouts

Garnelen-Pfännchen **15,90**

4 gebratene Riesengarnelen / Zucchini / Knoblauch / Tomatenpesto / Kräuter / Balsamic-Perlen / Steinofenbaguette

4 pan-fried king prawns / zucchini / garlic / tomato pesto / herbs / balsamic pearls / roasted stone baked baguette

Kindergerichte

Kids meals

Spätzle / Bratensoße **4,90**

Spaetzle (noodles) / gravy

3 Crispy Chicken Stripes / Pommes **6,90**

3 crispy chicken strips / french fries

Kinderburger / Pommes **9,90**

Burgerbrötchen / Rindfleisch Patty / Ketchup / Mayo

Kids burger / french fries / burger bun / beef patty / ketchup / mayo

Kinderschnitzel **13,50**

Brezelpanade / Pommes Frites

Kids schnitzel / pretzel breading / french fries

Nur für unsere kleinen Gäste bis 14 Jahre!

For our younger guests up to 14 years old only!

Frische Salate & Variationen

Fresh salads & variations

OX-Haussalat vegan! 12,90

Blattsalatvariation / Feldsalat / Wildkräuter / Rohkostsalate (saisonal nach Verfügbarkeit) / Sprossen / Hausdressing (Senfbasis & vegan) / Steinofenbaguette

OX House Salad / mixed leaf salad / lamb's lettuce / wild herbs / raw vegetable salads (seasonal, subject to availability) / sprouts / house dressing (mustard-based & vegan) / stone-baked baguette

Variationen zum OX-Haussalat:

Variations on the OX House Salad:

Schinken & Käse 15,90

Roher Schinken / Gouda / gekochtes Ei

Raw ham / Gouda / boiled egg

Crispy Chicken Strips 16,90

5 Chicken Stripes / Granatapfel / Sour-Cream-Dip

5 crispy chicken strips / pomegranate / sour cream dip

Grünkernbällchen vegan! 16,90

5 Bällchen mit Grünkern-Walnuss-Masse / Zitronen-Tahini-Dip

5 balls made with green spelt and walnut mixture / lemon and tahini dip

Zucchini-Hirtenkäse-Röllchen vegetarisch! 16,90

5 Röllchen / geröstete Walnüsse / Sour-Cream-Dip

5 zucchini rolls with feta cheese / roasted walnuts / sour cream dip

Zitrus-Garnelen 26,90

5 Riesengarnelen *"pikant"* / Chili / Zitrusfrüchte

Citrus prawns / 5 fried king prawns "spicy" / chili / citrus fruits

Wurstsalat 13,50

gekochtes Ei / Zwiebeln / Krustenbrot

Sausage salad / egg / onions / crusty bread

Bratkartoffeln anstelle von Brot + 3,90

Speck / Zwiebeln / Kräuter

pan-fried potatoes instead of bread / bacon / onions / herbs

mit Käse (Gouda) + 2,00

with cheese (Gouda)

***Krustenbrot - Roggenmischbrot** (75 % Roggen / 25 % Weizen)*
mit kräftiger Kruste und aromatischer Krume –
gebacken von der Bäckerei Frischmuth.

The crusty bread is a rye-wheat loaf (75 % rye / 25 % wheat)
with a strong crust and aromatic crumb – baked by Frischmuth Bakery.

Wirtshausklassiker

Traditional tavern dishes

Strammer Max **9,90**
Krustenbrot / roher Schinken / Spiegelei
Crusty bread / raw ham / fried egg

Wirtshauskruste **12,90**
Krustenbrot / paniertes Schnitzel / Gouda / Pilzrahmsoße
Crusty bread / breaded schnitzel / gouda / mushroom cream sauce

2 Fränkische Bratwürste **13,90**
Bratensoße / Weinkraut (mit Kümmel) / Krustenbrot
2 franconian sausages / gravy / sauerkraut with caraway seeds / crusty bread

Würziges Brauergulasch *(Schweinenacken)* **19,50**
Bierjus / Salzkartoffeln / Birne / Preiselbeerkompott
Pork goulash in beer sauce / beer jus / boiled potatoes / pear / lingonberry compote

Ofenfrisches Schäufele *(Schweineschulter)* **19,90**
Dunkelbiersoße / Weinkraut (mit Kümmel) / Krustenbrot
Pork shoulder / dark beer sauce / sauerkraut with caraway seeds / crusty bread

Ochsenbäckle **25,90**
Rotweinsoße / Speckbohnen / Salzkartoffeln
Braised ox cheeks / red wine sauce / bacon beans / boiled potatoes

Hauptgänge

Main courses

Nahezu alle Hauptgerichte erhalten Sie auch als kleine Portion!
Bitte beachten Sie unsere wechselnden Tagesgerichte!
Almost all dishes are also available as a small portion! Please note our daily specials.

Spinatknödel vegetarisch! **12,90**
Pilzrahmsoße / geröstete Cashewkerne
Spinach dumplings / mushroom cream sauce / roasted cashew nuts

Käsespätzle-Pfännle vegetarisch! **13,90**
Spätzle / Gouda / Sahne / Hartkäse / Bergkäse / Röstzwiebeln
Spaetzle (noodles) / gouda / stage / hard cheese / mountain cheese / fried onions

Gefüllte Zucchini vegan! **14,90**
gefüllt mit Grünkern-Walnuss-Masse / gekochten Topinambur / Zitronen-Tahini-Dip
Stuffed zucchini / filled with green spelt and walnut / cooked jerusalem artichokes / lemon-tahini dip

Nicht alles geschafft? Gern verpacken wir den Rest – To-go-Box gegen Gebühr.
Didn't finish everything? We'll gladly pack up the rest – to-go box available for an additional fee.

OX-Burger **14,90**
Pulled Beef / Laugen-Bun / Tomate / Gurke / Salat / Röstzwiebeln
OX-Burger / pulled beef / pretzel bun / tomato / cucumber / lettuce / fried onions

Westernkartoffeln *wedges* **+ 4,90**

Sour-Cream-Dip *sour cream dip* **+ 1,50**

Schnitzel "Wiener Art" *(Schweinerücken)* **16,90**
Brezelpanade / Zitrone / Pommes Frites
Pork schnitzel (escalope) / pretzel breading / lemon / french fries

Schnitzel „Jäger Art" *(Schweinerücken)* **18,90**
Brezelpanade / Pilzrahmsoße / Pommes Frites
Pork schnitzel (escalope) / pretzel breading / mushroom cream sauce / french fries

BBQ-Lachssteak **24,90**
Grillgemüse / Westernkartoffeln / BBQ-Dip
BBQ salmon steak / grilled vegetables / wedges / BBQ dip

Zwiebelrostbraten **29,50**
Dunkelbierjus / Grillgemüse / Spätzle / gebratene Zwiebeln
Roast beef with onions / dark beer sauce / grilled vegetables / spaetzle / fried onions

Nachspeisen
Desserts

Affogato al Caffè **5,90**
Espresso / Vanilleeis / Milchschaum
Espresso / vanilla ice cream / milk foam

Gemischter Eisbecher mit Sahne **6,90**
Schokolade / Vanille / Erdbeere
Mixed ice cream / chocolate / vanilla / strawberry / whipped cream

Zitrus-Cheesecake im Glas **8,50**
Löffelbiskuit / Quarkcreme / Zitruskompott
Citrus cheesecake (served in a glass) / ladyfingers / quark cream / citrus compote

Frittierte Apfelspalten im Teigmantel **8,90**
Vanillesoße / Sahne
Deep-fried apple fritters / vanilla sauce / whipped cream

Warme Heidelbeeren **8,90**
Vanilleeis / Sahne
Vanilla ice cream / hot blueberries / whipped cream

Irrtümer und Preisänderungen vorbehalten.
Errors and price changes reserved.

Tradition seit 1657
Gasthaus „Zum Ochsen“

Mitten am Wertheimer Marktplatz steht ein Haus, das seit Jahrhunderten Geschichte atmet. Am 4. September 1657 wurde der „Ochsen“ erstmals urkundlich erwähnt, als Ochsenwirt Niclas Firnhaber den Grafen zu Wertheim um die Erlaubnis bat, sein Wirtshaus zu illuminieren. Seit diesem Tag ist das Haus fester Bestandteil des städtischen Lebens

Der „Ochsen“ war immer mehr als nur ein Ort zum Essen und Trinken. Hier traf man sich, diskutierte, feierte und tanzte. 1851 wurde das Gastzimmer zur Marktplatzseite hin verlegt. Ein Zeichen dafür, wie eng das Haus mit dem öffentlichen Leben der Stadt verbunden war.

Nach dem Ersten Weltkrieg fanden Phillip und Sofia Maag, aus Straßburg geflüchtet, im „Ochsen“ eine neue Heimat. Der mittlere Saal entwickelte sich unter ihrer Führung zu einem kulturellen Mittelpunkt: Die Gesellschaft „Concordia“ nutzte ihn als Tanz- und Theaterraum.

In den 1930er Jahren begann die Ära des Kinos. Hermann und Lisa Arnold verwandelten den Saal in ein Filmtheater. 1935 entstand durch Umbau ein Saal mit 355 Sitzplätzen. 1952 wich der alte „Ochsensaal“ den „Arnold-Lichtspiele“. Erst am 30. Juni 1982 endete nach 50 Jahren die Kinogeschichte – und das Haus kehrte wieder zu seinen Wurzeln als Wirtshaus zurück.
Am 20. Mai 1983 wurde der „Ochsen“ neu eröffnet. Über Jahrzehnte hinweg prägte Matthias Junghans das Haus, unterbrochen von der Zeit, in der Renate Gaßmann die Verantwortung trug. Insgesamt wirkte Junghans fast 32 Jahre am Marktplatz – eine Zeit, die viele Wertheimer mit dem „Ochsen“ verbinden.

Seit Weihnachten 2015 führe ich, Richard Wagner, das traditionsreiche Wirtshaus „Zum Ochsen“ und setze die lange Geschichte dieses Hauses mit meinem Team fort. Mit Respekt vor der Vergangenheit und Blick in die Zukunft bleibt unser Anspruch unverändert:
Gastfreundschaft, Begegnung und Verlässlichkeit.

Wer heute durch die Altstadt geführt wird, hört oft vom „Ochsen“. Und wer eintritt, spürt schnell: Geschichte ist hier nicht nur ein Kapitel – sie ist Teil des Hauses.

Wir freuen uns, Sie als Teil dieser langen Tradition begrüßen zu dürfen.