



# Zuhause Genießen

UNSER PARTYSERVICE

**KORI**

METZGEREI  
ZUM OCHSEN

SEIT 1923





# Das Plus an Genuss!

**HANDWERK  
VOM FEINSTEN**

Wir stehen für eine lange Tradition im Metzgerhandwerk und stellen heute noch 95 % aller Fleisch- und Wurstwaren selbst her. Nahezu alle Produkte zum Kochen beziehen wir von umliegenden Erzeugern und bürgen so für beste, regionale Qualität.

**KORI**

Wir kochen alle Gerichte frisch in unserer eigenen Küche und sind somit sehr flexibel beim Eingehen auf Allergene und Ihre speziellen Menüwünsche.

Gerne verwöhnen wir Ihre Gäste und lassen Ihre Veranstaltung (von Montag bis Samstag) zu einem „Plus an Genuss“ werden.

Wir freuen uns auf Ihre telefonische Anfrage unter 07062 931360 oder per E-Mail unter [info@metzgerei-ochsen.de](mailto:info@metzgerei-ochsen.de)

*Schöne Grüße aus Oberstenfeld*

Brigitte, Viktoria, Thomas und Moritz Kori



# Stehempfang

HERZLICH  
WILLKOMMEN

Begrüßen Sie Ihre Gäste mit kleinen, leckeren Köstlichkeiten.  
Passend zum Anlass, zur Location und zur Jahreszeit.  
Mediterran oder schwäbisch – ganz nach Ihrem Geschmack.



## *Verschiedene Häppchen*

fein garniert mit gekochtem Schinken, rohem Schinken, Wurst, Käse und Lachs

---

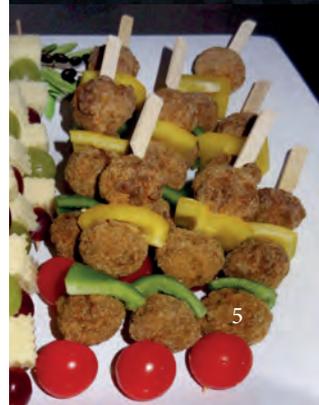
## *Feine Spießvariationen*

Antipastispieße, Tomaten-Mozzarellaspieß, Schinken-Melonenspieß...

---

## *Leckere Blätterteigvariationen*

Blätterteigtaschen, verschieden gefüllt mit Schinken-Ananas, Salami-Pilze oder vegetarisch mit Spinat und Schafskäse, verschiedene Blätterteigstangen





# Kalte Vorspeisen

LUST AUF MEHR

Der ideale Auftakt für ein tolles Menü mit der Familie, Freunden und Geschäftspartnern. Lassen Sie sich inspirieren von unseren Vorspeisenideen und machen Sie Ihren Gästen Lust auf mehr.



## *Fischplatte*

mit gebeiztem und geräuchertem Lachs, geräucherte Forellenfilets, Lachsstremel mit Schmelzkäse, Sahnemeerrettich,...

---

## *Antipastiplatte*

gemischte Sorten Antipasti, gerne auch mit luftgetrockneter Salami

---

## *Caprese*

Tomate, Mozzarella mit Dressing

---

## *Schinkenplatte*

mit verschiedenen Schinkensorten, gerne auch mit Melone

---

## *Feinkostsalate*

Vitello Tonnato, Tafelspitz-Carpaccio, Bauernsalat, Krabbenscocktail, ...

Dazu empfehlen wir Pariser Brot oder gemischtes Brot





# Suppen

WIE BEI OMA

Alle unsere Suppen werden frisch in unserer Küche mit den besten Zutaten und nach traditionellen Rezepten gekocht. Löffel für Löffel ein wahres Gedicht.



*Klare Fleischbrühe mit Einlage*  
Flädle, Maultaschen, verschiedene Klößchen,...

---

*Cremesuppen*

Tomaten-,  
Blumenkohl-,  
Spargel-,  
Kartoffel-,  
Kürbis-,  
Pilzrahmsuppe,...





# Hauptgerichte vom Schwein

**EINZIGARTIG KONTROLLIERT  
BESONDERS IM GESCHMACK**

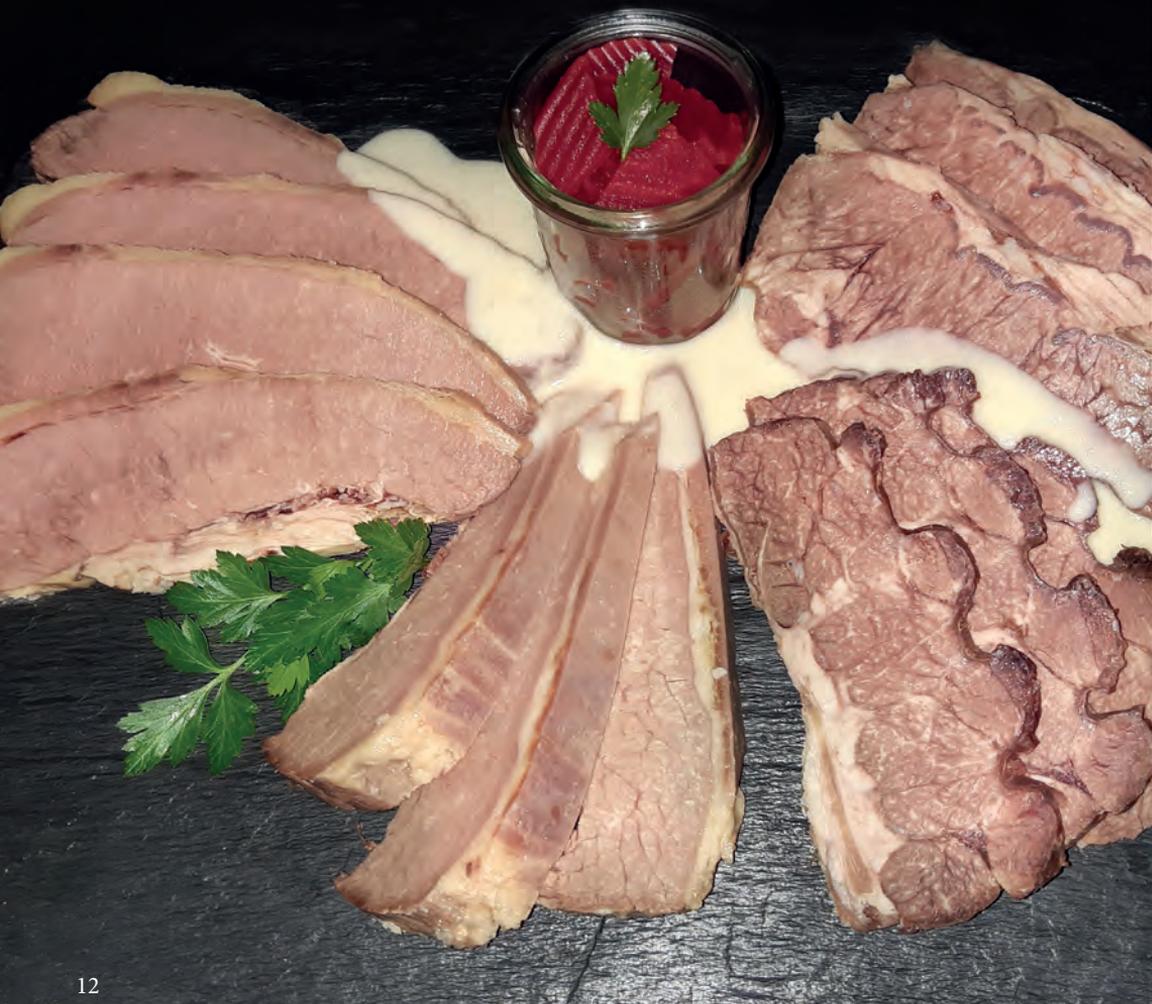
Wir verarbeiten ausschließlich das Fleisch des Schwäbisch – Hällischen Landschweins. Ein ehrliches, in der Region erzeugtes Produkt. Das schmecken Sie bei jedem Bissen.



Braten (natur oder gefüllt),  
Krustenbraten, Spanferkelrollbraten,  
Rahmgeschnetzeltes mit Champignons  
oder Paprika, panierte Schnitzel,  
Jägerschnitzel, überbackene Rückensteaks  
mit Champignons/Hollandaise oder Spinat/Gorgonzola,  
Kräuterschinken, Rollbraten,  
Filet Medaillons oder gefülltes Filet, ...

---





# Hauptgerichte vom Rind

**NATÜRLICHE AUZUCHT  
VORZÜGLICHES FLEISCH**

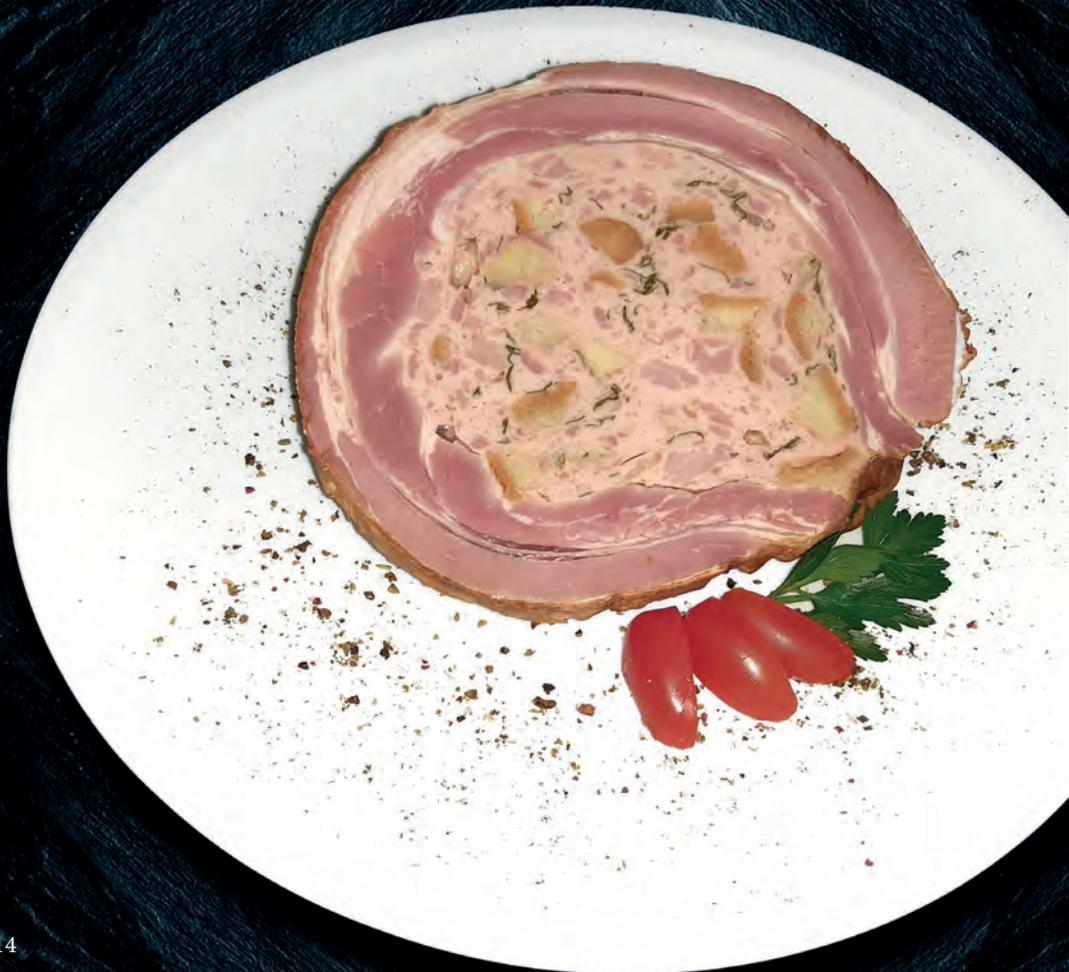
Das „Hohenloher Weiderind“ steht für verantwortungsvolle Haltung und gesunde Aufzucht. Ein genussvolles Versprechen, das Sie garantiert bei jedem unserer Gerichte schmecken werden.



Sauerbraten, Braten, Siedfleisch,  
Rostbraten, Roastbeef, Geschnetzeltes,  
gefüllte Rouladen, Filet Medaillons  
oder Boeuf Stroganoff, . . .

---





# Hauptgerichte vom Kalb

ZARTER GENUSS

Feinste Fleischqualität, gepaart mit perfekter Zubereitung  
in unserer Küche. Ein absoluter Hochgenuss  
für Gaumen und Augen – Hauptgerichte wie Gedichte.



Wiener Schnitzel,  
Braten, Gulasch, Geschnetzeltes,  
Gefüllte Kalbsbrust,  
Mailänder Schnitzel...

---





# Hauptgerichte vom Geflügel

**BESONDERS ARTGERECHT**

Wir beziehen unser Geflügel vom Dangelhof ([dangelhof.de](http://dangelhof.de))  
und garantieren Ihnen bestmögliche, lückenlose  
Qualität und absolute Frische für alle unsere Produkte und Gerichte.  
Gerne nehmen wir Ihre Ideen mit auf und beraten Sie bei der Auswahl.



Putenmandelschnitzel, Hähnchenschlegel,  
gefüllte Putenbrust, gefüllte Hähnchenbrust mit Spinat/Frischkäse,  
Geschnetzeltes, Barbarie Entenbrust, ...

---





# Schwäbische Spezialitäten

## EBBES RECHTS

Für unsere hausgemachten, schwäbischen Spezialitäten sind wir in der Region bekannt. Die schmecken nicht nur Einheimischen, sondern auch dem einen oder anderen „Reischmeckten“.



**Linsen mit Spätzle dazu Saiten und Bauch,  
Maultaschen angeröstet, überbacken, geschmälzt,  
Kutteln in Rotweinsauce mit Bratkartoffeln,  
Fleischkühle, Fleischkäse...**

---





# Vegetarische Gerichte

FRISCH UND WÜRZIG

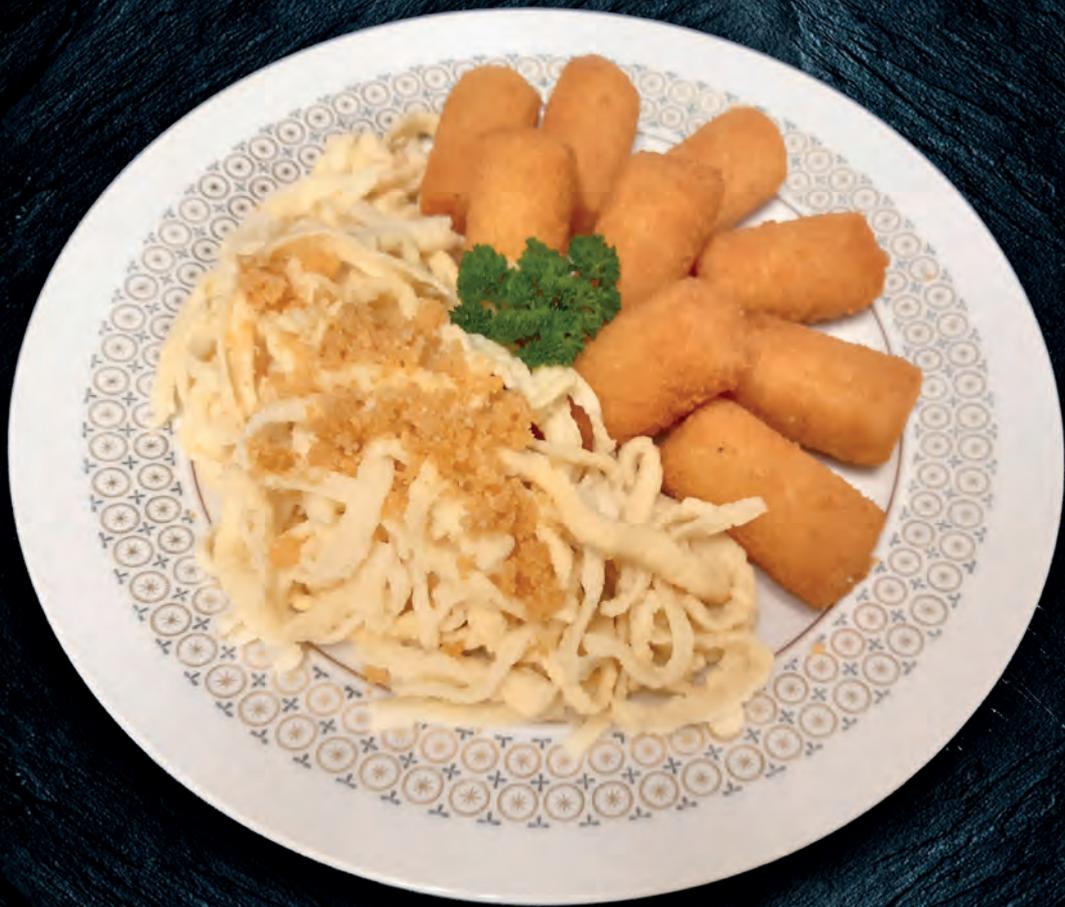
Unsere vegetarischen Gerichte überzeugen durch ihre frischen, kontrollierten Zutaten wie Gemüse, Käse und Eier sowie die wundervolle Würze. Ein Genuss, der glücklich macht.

**KORI**

Gemüselasagne,  
Käserahmspätzle,  
Gemüseaultaschen,  
Semmelknödel mit Pilzrahmsoße,  
Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung

---





# Beilagen, Saucen, Salate

ALLES SELBSTGEMACHT

Wie auch unsere Fleisch- und Wurstwaren stellen wir unsere Beilagen, Saucen und Salate mit besten Zutaten von regionalen Landwirten in unserer Küche selbst her. Selbstgemacht schmeckt einfach am besten.



## *Beilagen*

Hausgemachte Spätzle, Nudeln, Kroketten, Kartoffelgratin,  
gemischte Gemüseplatte, Schupfnudeln, Knödel, Rotkraut,...

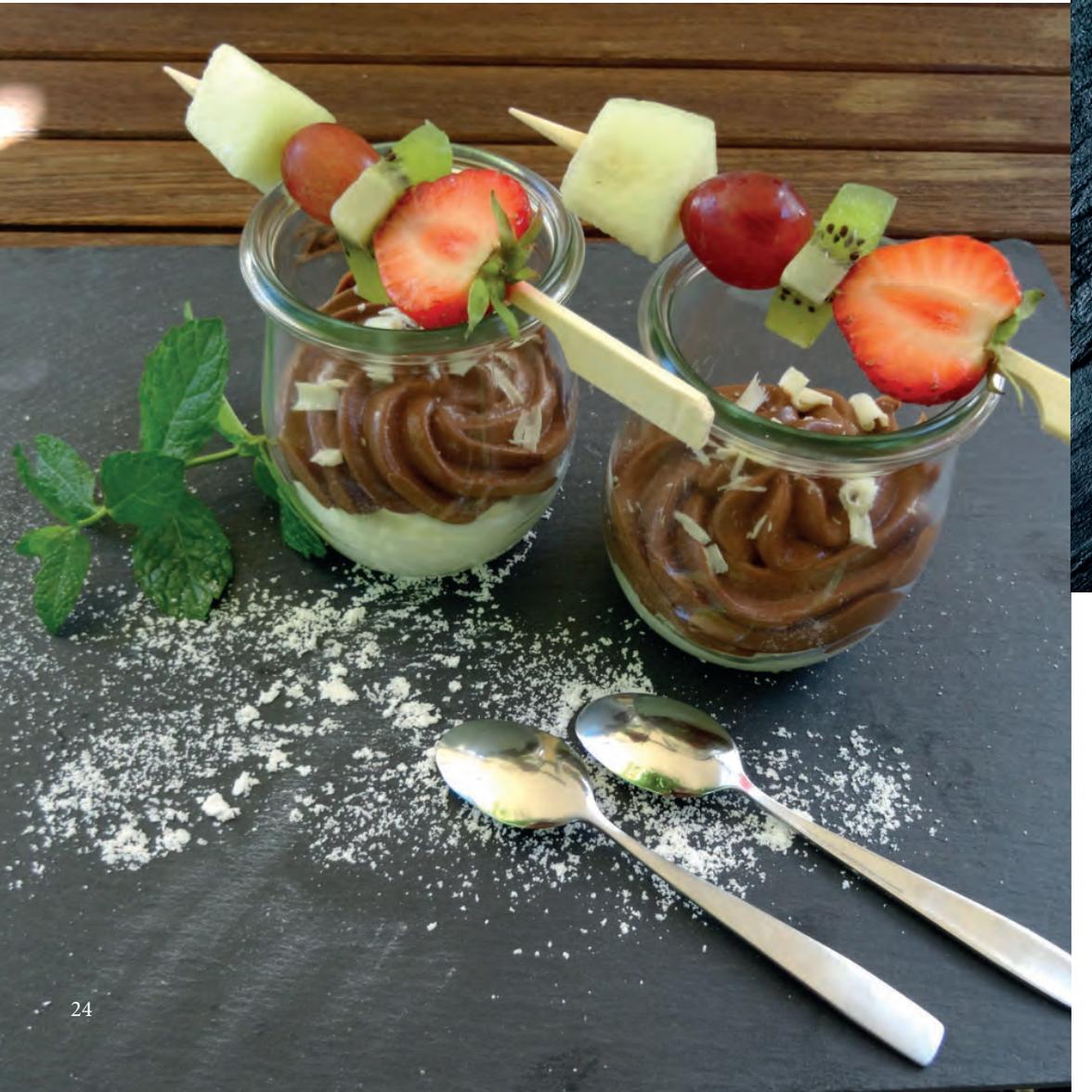
## *Saucen*

Rahm-, Braten-, Champignon-, Jäger-, Curry-, Tomaten- und Rieslingsauce,...

## *Salate*

Kartoffelsalat, Rohkostsalate, Bohnensalat,  
Bauernsalat, Blattsalat, Ackersalat (saisonal),...





# Desserts

## DIE SÜSSE VERSUCHUNG

Begeistern und verwöhnen Sie Ihre Gäste als krönenden Abschluss mit einem außergewöhnlich schokoladigen, fruchtigen oder cremigen Dessert.



Zitronen-Joghurtcreme,  
Schokomousse,  
Duett Schokomousse,  
Blaubeermousse,  
Rote Grütze,  
Obstsalat,  
Kaiserschmarrn,  
Tiramisu...

---





# Mitternachtssnack

HERZHAFT ZU SPÄTER STUNDE

Wenn sich bei Ihren Gästen zu vorgerückter Stunde der kleine Hunger meldet, sind Sie mit unseren kalten und warmen Mitternachtssnacks bestens gerüstet.



## *Kalte Snacks*

Gemischte Platten, Käseplatte,  
Vesper-/Räucherplatten  
(mit verschiedenen rohen Schinken,  
gerauchten Knabberwürstle, Salami,



## *Warme Snacks*

Gulaschsuppe, Chili con Carne,  
hausgemachte Weißwürste.





# Fingerfood

## DIE IDEALEN PARTYSNACKS

Mit unseren herzhaften, kalten und warmen Häppchen wickeln Sie Ihre Gäste im Nu um den Finger. Gerne stimmen wir mit Ihnen gemeinsam aus der Vielzahl der Möglichkeiten je nach Geschmack, Anlass und Gästeanzahl das für Sie passende Fingerfood ab.

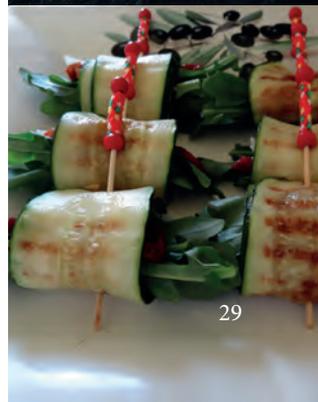


*Verschiedene Häppchen*  
belegt mit Schinken, Salami, Wurst, Fisch, Käse,...

*Spießchen*  
Käse-Traubenspieß, Mozzarella-Tomatenspieß, Garnelenspieß,  
Wrapspieß, Antipastispiß, Zucchinirollchen, Früchtespieß, . . .

*Verschiedene Feinkostsalate im Gläschen*  
Vitello Tonnato, Waldorfsalat, Krabbencocktail, . . .

*Dessert im Gläschen*  
verschiedenes Mousse, Obstsalat, Zitronen-Joghurtcreme,





# Unser Qualitätsversprechen

**DAFÜR BÜRGEN WIR**

Unser Schweine-, Rind- und Kalbfleisch erhalten wir schlachtfrisch von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall ([besh.de](http://besh.de)).

Das Geflügel beziehen wir aus artgerechter Freilandhaltung vom Dangelhof in Altheim auf der schwäbischen Alb ([dangelhof.de](http://dangelhof.de)).

Eier, Kartoffeln, Salate und Gemüse kommen überwiegend, wenn saisonal möglich, aus Baden-Württemberg und von nahe gelegenen Landwirten.



**DAS PLUS  
AN GENUSS!**



Gerne können Sie uns auch in unserer Metzgerei zum Ochsen  
in der Ortsmitte von Oberstenfeld,  
Großbottwarer Straße 27, besuchen und sich vor Ort  
von unserer Fleisch- und Wurstqualität überzeugen.

Unsere Öffnungszeiten:

Montag, Dienstag und Donnerstag von

**7.30-13 UHR UND 14.30-18 UHR,**

Mittwoch

**7.30-13 UHR,**

Freitag

**7.30-18 UHR**

Samstag

**7-13 UHR**



Auch außerhalb unserer Öffnungszeiten müssen Sie nicht auf leckere  
Fleisch- und Wurstwaren von uns verzichten. Unsere GENUSSBOX vor der  
Metzgerei hat rund um die Uhr für Sie geöffnet.

**KORI**  
**METZGEREI**  
**ZUM OCHSEN**  
SEIT 1923

Metzgerei Zum Ochsen  
Großbottwarer Straße 27 • 71720 Oberstenfeld

Telefon 07062 931360  
[info@metzgerei-ochsen.de](mailto:info@metzgerei-ochsen.de)

