Der Ox

STEAKHAUS

Öffnungszeiten

Mo. – Di.	geschlossen
Mi. – Sa.	17:30 – 22:30
Sonntag	11:30 – 14:00

DER OX - STEAKHAUS

Kirchplatz 3 • 91301
Forchheim
Tel. 09191-4511

Willkommen im OX

Wir stehen für erlesenes Fleisch von den besten Rindern.
PRIME-BEEF-GENUSS: Das perfekte Steak ist saftig,
innen noch etwas rosa und butterzart im Biss.
Etwas Besonderes, das man sich gönnt.

Suchst du Beef?

Folgt uns auf Facebook, Twitter, Instagram und WhatsApp!

Apéritif & Cocktails

APÉRITIF

APEROL SPRIZZ[1] — 0.2 L — 8.50
sowohl als Apéritif als auch als Longdrink an lauen Sommerabenden

BOMBAY SAPPHIRE GIN TONIC — 0.2 L — 8.90
Bombay Sapphire, Eis, Zitrone, Tonic

„DER TUT NIX“ (DOCH...) — 0.3 L — 8.50
Haas blumiger Gin 45%, Zitrone, Holunderblüte, Eis, Soda
Sommerfeeling, gefährlich gut trinkbar.

DEEP AND SLOW — 0.2 L — 9.50
Haas würziger Gin 47%, Eis, Campari, Noilly Prat rouge,
etwas Soda, Orangenzeste und Smoky Rosmarin

PORT TONIC — 0.3 L — 7.90
Weißer Portwein, Zimt, Orange, Eis, Tonic

LILLET WILD BERRY — 0.25 L — 7.90
mit frischen Beeren und Russian Wild Berry

SPICY OX - SIGNATURE DRINK — 0.3 L — 8.50
Gin & Ingwer testen deine Zunge

GOLDEN OX — 0.1 L — 7.50
Fränkischer Quitten-Secco, verfeinert mit Quittenlikör,
Rosmarin und Beeren auf Eis

Starter

BRUSCHETTA A,B — 6.90
geröstetes Weißbrot mit Tomaten

KNOBLAUCHBROT M,A,B — 5.90
knusperfrisch aus dem Ofen

GOAT GLOW A,B,M,P — 13.50
Karamellisierter Ziegenweichkäse · Walnüsse · Weintrauben · Salat

BEEF TATARE A,B — 18.50
Bestes Rindfleisch frisch zubereitet, fein gehackt, mit Zwiebeln, Salz und Pfeffer, dazu Gürkchen

CAPRESE A,B,M — 7.90
Tomaten, Mozzarella, Basilikum

RED VELVET M — 8.50
Geflammte Paprika · Ricotta · knusprige Kapern · Zitrone · Olivenöl

TROPICAL KICK G — 15.50
Riesengarnelen, in der Pfanne karamellisiert, mit süßer Ananas, einem Hauch Honig und Chili - auf einem Bett aus wildem Grün.

STARTER

Rauschfrei

LIMOS & SÄFTE

	0.3 l	0.5 l
STILLES WASSER gefiltert, gekühlt	2.00	3.00
TAFELWASSER, SPRITZIG Carbonisiert, gefiltert, gekühlt	3.00	4.20
COLA/COLA-MIX	3.30	5.20
LIMO ORANGE/ZITRONE	3.30	5.20
EISTEE PFIRSICH	3.30	5.20
JOHANNISBEERNEKTAR	3.30	5.20
SÄFTE Apfel / Orange / Traube	3.30	5.20
SCHORLEN Apfel / Orange / Traube / Johannisbeere / Holunder	3.30	4.50

Fränkische Braukunst

BIER

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% dezenter 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 - NUR ZUR SAISON VERFÜGBAR

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.

Offene Weine

OFFENE WEINE

PINOT GRIGIO		0.2 l	6.90
ROSATO / ROSEE fruchtig, duftig		0.2 l	6.50
CABERNET SAUVIGNON weich, samtig, typisch		0.2 l	5.20
SILVANER		0.2 l	7.90
WEISSBURGUNDER blumig, fruchtig und frisch		0.2 l	7.90
RIESLING spritzig, fruchtig, ausgewogen		0.2 l	7.90
MERLOT beerig, weich, duftig		0.2 l	6.20

Fränkische Finessen

vom Weingut Olinger, Iphofen

FRÄNKISCHE WEINE

IPHÖFER KALB SYLVANER — 0.75 l — 28.50
Das Ausnahmejahr 2024 brachte Sylvaner-Trauben in perfekter Reife. Die schönsten Trauben von den ältesten Reben wurden per Hand selektiert und getrennt ausgebaut.

IPHÖFER WEISSBURGUNDER — 0.75 l — 27.50
Typischer Weißburgunder, blumiger Duft, weicher sanfter Abgang

IPHÖFER JULIUS-ECHTER-BERG RIESLING — 0.75 l — 29.50
über 50jährige Reben aus der besten Lage Iphofens. Geschmeidige Frische, fruchtig und frisch

IPHÖFER KRONSBERG CHARDONNAY — 0.75 l — 32.50
über 50jährige Reben aus der besten Lage Iphofens. Geschmeidige Frische, fruchtig und frisch

IPHÖFER KALB SPÄTBURGUNDER — 0.75 l — 39.00
sehr dichter und vielfältiger Rotwein, Duft nach Himbeeren und Erdbeeren, sehr gut zum Steak

SELIGKEIT

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

– William Shakespeare

Wahrheit

Wer die Wahrheit im Wein sucht,
darf nicht nach dem ersten Glas
schon aufgeben.

Flaschenweine

CHEVAL NOIR
Mahler-Besse, Bordeaux rouge.
typisch samtig, feine Herbe, weiche Frucht.

0.75 l 39.50

CHÂTEAU CANTEMERLE
5eme Grand Cru Classé Medoc

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.

0.75 l 96.50

TERTRE DU MOULIN
Grand Cru Saint-Emilion
Duftiger, weicher Bordeaux aus St. Emilion, dunkle Beeren, im Abgang leicht schokoladig, sehr gut zum Steak.

0.75 l 47.50

VEGGIE & CO.

Vegetarisch

HALLOUMI GEGRILLT M

Halloumi-Grillkäse mit Nektarinen und roten Zwiebeln am Spieß,
auf Blattsalaten **17.90**

POLENTASCHNITTEN M,H

Hausgemachte Kräuter-Polentaschnitten mit Bergkäse, Honig
und Walnüssen, schön gegrillt, auf kleinem Salat
14.90

VEGGIE-WRAP M,A

Wrap mit schwarzen Bohnen, Zwiebeln, Chinakohl, BBQ-Sauce,
gebratener Halloumi, gegrillte Zucchini, mit Käse überbacken
dazu kleiner Salat **13.90**

Edles aus der Pfanne

FILETSPITZEN M

Geschnetzeltes Rinderfilet vom argentinischen Rind
mit Champignons in kräftiger Sauce
24.50

Für den kleinen Hunger

CHICKEN NUGGETS A

Hähnchenformfleischstücke paniert und frittiert
dazu Ketchup und pommes frites **11.90**

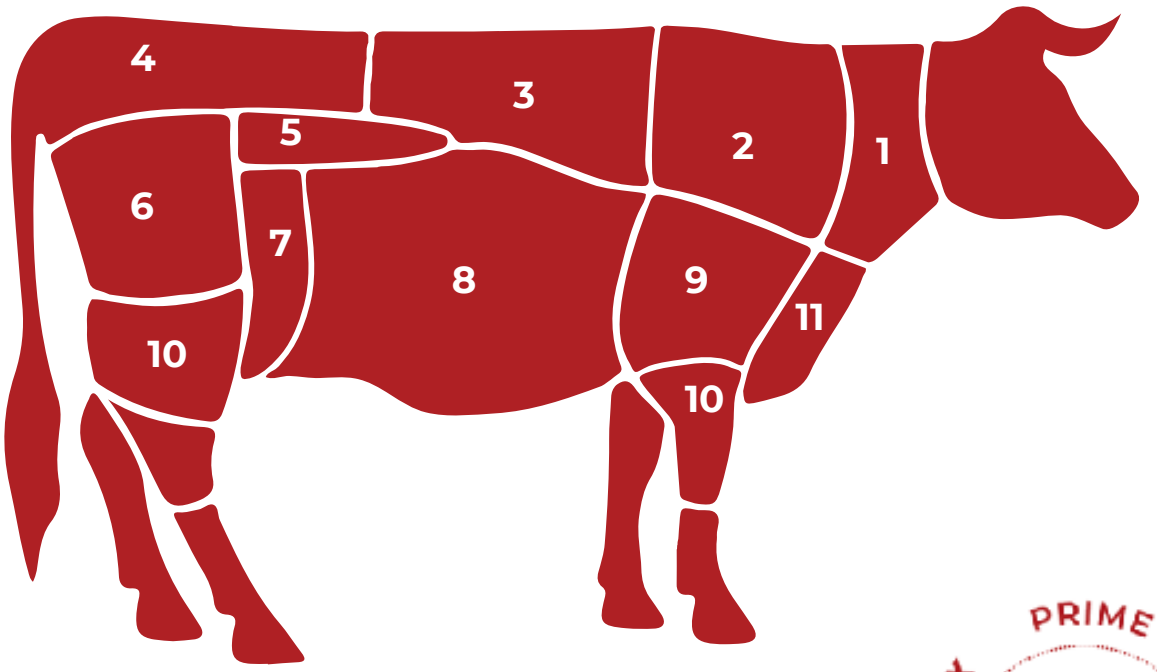
OX-WRAP A,M

Rindersteakstreifen mit Refried Beans, Chinakohl, Zwiebeln und
BBQ-Sauce, mit Käse überbacken – dazu kleiner Salat **13.90**

Side Dishes

SIDE DISHES

SALATSCHALE		5.50
COLE SLAW M,H		4.00
MEDITERRANES GEMÜSE		5.20
GRÜNE BOHNEN		4.50
MAISKOLBEN		5.80
BAKED POTATO M mit Sour Cream		4.80
CRISPY POTATOES zerdrückte Baked Potatoes mit Tomatenwürfeln und Kräutern, im Ofen gebacken		6.30
SWEET POTATO FRIES		6.30
POMMES FRITES		5.00
POTATO WEDGES		5.00
GERMAN FRIED POTATOES Bratkartoffeln (ohne Speck und Zwiebeln)		5.50



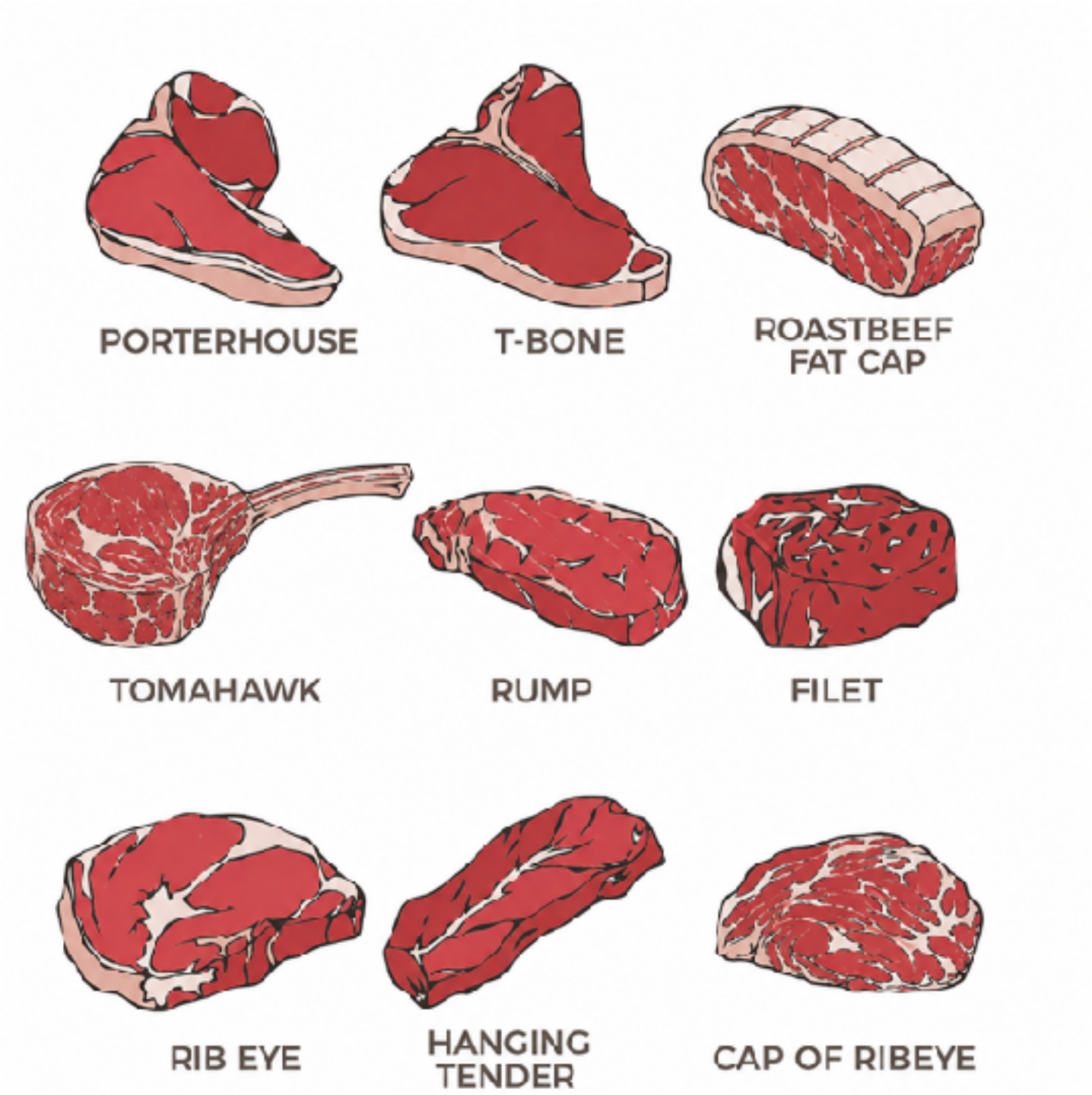
PRIME - BEEF - GENUSS - FORCHHEIM DER OX

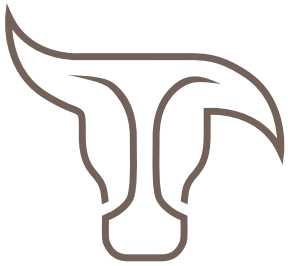
SEIT 1881

Gut Koch will Teile haben

1. KAMM, NACKEN
2. HOCHRIPPE
3. ROASTBEEF
4. HÜFTE
5. FILET
6. KEULE
7. KUGEL
8. BRUST, BAUCH, DÜNNUNG
9. BUG
10. VORDER- & HINTERHESSE
11. BRUSTSPITZE

Der richtige Cut





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

FILET MIGNON
kleine Medaillons vom Rinderfilet

ca. 150g	26.80

RIB-EYE-STEAK
mit dem charakteristischen „Auge“ - sehr gut marmoriert für besten Geschmack

ca. 300g	36.50
ca.400g	49.00

CAP OF RIB-EYE [HIGHLY LIMITED]
Das aromatischste Steak überhaupt, sehr begrenzte Menge, gebunden.

ca. 300g	42.90

ROASTBEEF „FAT CAP“
Rumpsteak mit Fettrand, knusprig gegrillt, hoch aromatisch

ca. 300g	28.50
ca. 400g	37.00

PRIME RUMPSTEAK
Auf den Punkt gereift, ohne Fettrand und zart gegrillt

ca. 230g	26.50

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
Entrecote mit langem Knochen

je 100g	11.00

ca. 950 - 1850g, wähle Dein Wunschgewicht aus der Liste

Mixed & Special Cuts

MIXED CUTS

MIXED GRILL
ca. 360g 41.80

Argentinisches Filet, Rib-Eye, Rumpsteak
in heißer Pfanne serviert

CHÂTEAUBRIAND [LIMITED]
ca. 500g 74.50
ca. 250g 41.00

der große Flügel vom Rinderfilet, im ganzen gegrillt,
aromatisch, kernig, aufgeschnitten auf dem Brett serviert
für zwei Personen - oder pure Fleischeslust für Genießer

SURF'N'TURF SKEW
ca. 250g 37.80

Steak und King Prawns am Spieß gegrillt

STEAKHOUSE SELECTION
ca. 400g 48.80

Eye of Rib, Hanging Tender, Vein End, Filet Wing

Jedes Stück so gegart, wie es gehört. Angerichtet auf
großem Brett, aufgeschnitten und mit Meersalz

Rinderfilet
Das zarteste Stück vom Rind – besonders feinfaserig, mager und mild im Geschmack.

Roastbeef (Rumpsteak)
Der klassische Steakhouse-Cut mit oder ohne aromatischem Fettrand, saftig und kräftig im Geschmack.

Rib-Eye (Entrecôte)
Stark marmoriert und besonders saftig – das „Fettauge" sorgt für intensives Aroma beim Grillen.

Hanging Tender
Kräftig im Geschmack und grobfaserig – ein aromatischer Geheimtipp für echte Steakliebhaber.

SAUCEN & DIPS

Pimp your Steak

KING PRAWNS 9.00
3 Stück große Garnelen

ONION RINGS 4.80
gebackene Zwiebelringe im Teig

KRÄUTERBUTTER ZUSÄTZLICH 1.50
natürlich selbst gemacht

GEBRATENE CHAMPIGNONS 6.50
direkt übers Steak

PIMIENTOS DE PADRÓN 6.50
Bratpaprika, gegrillt und mit grobem Salz - ein Glücksspiel, vielleicht eine scharfe dabei

Saucen & Dips

CHILI SAUCE INDIAN SUMMER 2.50
WÜRZIG, FRUCHTIG, WENIG SCHARF

CHILI SAUCE AGENT ORANGE 4.80
HINTERHÄLTIG SCHARF, VORDERGRÜNDIG FRUCHTIG
ZEIGT DIE EIGENEN GRENZEN AUF

HAUSGEMACHTE PFEFFERSAUCE 4.80
MIT RINDERRAHMSACUE, GRÜNEM PFEFFER

KNOBLAUCHSAUCE H 2.50
AUF BASIS VON MAYONNAISE

SOUR CREAM H 2.50
AUF BASIS VON SAUERER SAHNE

KETCHUP/MAYONNAISE H 1.00

Side Dishes

SIDE DISHES

SALATSCHALE		5.50
COLE SLAW M,H		4.00
MEDITERRANES GEMÜSE		5.20
GRÜNE BOHNEN		4.50
MAISKOLBEN		5.80
BAKED POTATO M mit Sour Cream		4.80
CRISPY POTATOES zerdrückte Baked Potatoes mit Tomatenwürfeln und Kräutern, im Ofen gebacken		6.30
SWEET POTATO FRIES		6.30
POMMES FRITES		5.00
POTATO WEDGES		5.00
GERMAN FRIED POTATOES Bratkartoffeln (ohne Speck und Zwiebeln)		5.50

KEINEN STRESS

Stressed steht für Desserts rückwärts!
...und auf einmal macht alles Sinn

Sweet & Hot

DESSERTS

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

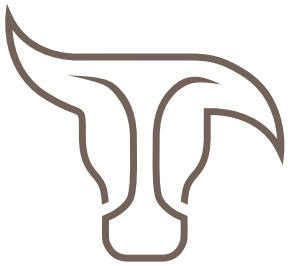
PANNA COTTA M — 6.50
mit Früchten und Himbeersauce

CRÈME BRÛLÉE M,H — 9.80
Eiercreme karamelisiert mit Früchten und Sauce

TARTUFO AFFOGATO — 6.50
Weißer Schokoladentrüffel mit Espresso übergossen

SCHOKOKUCHEN — 6.50
Warm, mit Aprikosensauce

LAVENDEL-EISCREME M,H — 7.80
Hausgemachte Lavendel-Honig-Eiscreme mit Waldbeeren und Zitronen-Sablé.



Fränkische Obstbrände

WILLIAMS BIRNE	2 cl	4.40
APRIKOSENBRAND	2 cl	5.00
KIRSCHWASSER	2 cl	4.80
ZWETSCHGENWASSER	2 cl	4.20
QUITTENBRAND	2 cl	5.20

Gute Geister

BROMBEERGEIST	2 cl	5.80
HIMBEERGEIST	2 cl	5.00
HASELNUSS	2 cl	6.00
SCHLEHENGEIST	2 cl	5.20
JOHANNISBEERGEIST	2 cl	5.20

„Grappa“ aus Franken

MUSKATELLER TRAUBENBRAND	2 cl	5.80
FRÄNKISCHER TRESTERBRAND	2 cl	4.90

Whisky

LONGMILE WHISKY „DORFKIRCHE“ Der Whisky „Dorfkirche“ erhielt seinen Namen durch die 3-jährige Lagerung in der Pfarrkirche St. Kilian. Dort reifte er unter Aufsicht des Hl. Kilian, der den „Angel's share“ überwachte, in zwei neuen amerikanischen Weißeichenfässern. Im Psalm 46.4 heißt es: „mögen seine Wasser tosen“. Dieser Psalm weist auch seine Trinkstärke (% Vol.) aus. Frischer grüner Apfel im Duft wird durch Walnussaromen und Malz abgelöst - kräftig und rund.	4cl	14.50
FRÄNKISCHER ROGGEN-WHISKY Der Whisky aus Roggen reifte von 2016-2023 in einem Fass aus Weiß-Eiche. Milde, süße Aromen aus Vanille sind ein typisches Merkmal solcher Fässer. Das Destillat aus Roggen begünstigt den sehr lieblichen Aroma Typ. Sehr mild, Aromen von Honig und Vanille, malzig und ein wenig weihnachtlich.	4cl	11.00
FRÄNKISCHER BIERBRAND Kein Whisky, aber die gleiche Technik. Als Ausgangsmaterial dient das Pretzfelder Nikl-Bräu, das schön kräftig daher kommt. Der Bierbrand wird noch fassgelagert und wird runder und milder.	2 cl	5.50

Rum, Weinbrand & Co.

HAAS VODKA	2 cl	4.00
WEINBRAND X.O.	2 cl	4.90
RUM FASSGELAGERT	2 cl	5.50
DON JUAN RUM-LIKÖR	2 cl	4.80

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.

BILDER / Wineglases; Herbs & Fruitillustration; Cheesecake;: Freepik.com.
This Menu has been designed using resources from Freepik.com

Öffnungszeiten

Mo. – Di.	geschlossen
Mi. – Sa.	17:30 – 22:30
Sonntag	11:30 – 14:00

DER OX - STEAKHAUS

Kirchplatz 3 • 91301
Forchheim
Tel. 09191-4511