

Liebe Gäste,

wir wünschen uns, dass Sie unser Haus als Kraftplatz zum Auftanken empfinden und dass Sie für die kurze Zeit Ihres Aufenthalts ein Stück Heimat bei uns finden.

Bei uns, bei sich und eins mit der Natur.

Ihr Rupert Kimpfler mit Familie und Team

Alle unsere Speisen werden frisch für Sie zubereitet.

Sollte es mal etwas längern dauern,

bitten wir Sie deshalb um etwas Geduld.

Fast alle Speisen bieten wir Ihnen auch als kleinere Portionen an.

*Wir suchen Unterstützung für unser Team
in Teilzeit sowie auf 538,- € Basis*

Arbeitszeiten überwiegend abends und am Wochenende.

Servicekräfte
Thekenkräfte
Küchenhilfe
Essensträger
Spüler

Biergarten
& Grillplatz

"Ochs am Berg"



Ansprechpartnerin: Nicole Kimpfler
Mobil: 0160 - 63 38 110
E-Mail: n.kimpfler-ochsamberg@gmx.de
www.ochs-am-berg.de | Untervorholz 4 | 88260 Argenbühl

Tradition und Leidenschaft

*Seit 2006 führe ich – Rupert Kimpfler – den **“Ochs am Berg”**.*

Überwiegend in Eigenleistung mit vielen Helfern habe ich die Möglichkeiten rund um meinen ursprünglichen Allgäuer Bauernhof genutzt und auf dem herrlich gelegenen Gelände eine Erlebnisgastronomie mit unverwechselbarem Charakter geschaffen.

Von der Landwirtschaft zum „Ochs am Berg“

*– erdverbunden und einzigartig – mit Unterhaltungswert.
In 2004 alles selbst erträumt – dann geplant, verworfen,
neu geplant, gebaut und gewachsen.*



Hof von Familie Kimpfler

“Ochs am Berg”

Seit 1743 lebt meine Familie auf dem Hof, der immer wieder umgebaut und renoviert wurde. Jahrelang war und bin ich Landwirt mit Leib und Seele.

In der Landwirtschaft kamen die Milchkühe „dann mal weg“ und die Ochsen her.

Wir legen großen Wert darauf, wie unsere Ochsen großgezogen werden. Sie führen auf den Weiden rund um den Kimpfler-Hof ein glückliches, rund 30 Monate währendes Leben.

*Sie werden den Unterschied schmecken!
Und wer unser leckeres Ochsenrauchfleisch genießen darf,
...und wer sich bei uns gemütlich niederlässt,
findet eine Heimat für diese kurze Zeit!*

Der Chef



*Auch das kleine Schweinchen
muß gefüttert werden.*

*“Ochs am Berg”
Regioschmecker 2008*

*Unser hausgemachtes Ochsenrauchfleisch, hergestellt
nach alter Tradition, wurde 2008 ausgezeichnet.*

*Diese Auszeichnung von PLENUM Allgäu-
Oberschwaben wird für außergewöhnliche
Produkte aus der Region vergeben.*

*Ein paar regionale Lieferanten von uns sind z.B. :
Die Bäckerei Vogel aus Wangen für frisches Brot und Seelen.
Die Landmetzgerei Bendel aus Bergatreute stellt für uns alle
Wurstwaren her.*

Vom Greber Mooshof aus Schwarzenberg kommt unser Bergkäse.

*Diese markierten Gerichte können **auf Wunsch** auch gerne
Vegetarisch  oder **Vegan**  für Sie zubereitet werden.*

➔ Informieren Sie bitte bei der Bestellung unser Personal darüber

Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoff**
- 2 mit Konservierungsstoff**
- 3 mit Antioxidationsmittel**
- 4 mit Geschmacksverstärker**
- 5 mit Süßungsmittel**
- 6 mit Phosphat**
- 7 coffeinhaltig**
- 8 chininhaltig**

Achtung Allergiker: Wenn Sie Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen in unseren Speisen haben, wenden Sie sich bitte an unseren Service und verlangen Sie unsere Allergikerkarte.

“Ochs am Berg”
Erfrischungsgetränke
Biergarten



<i>Krumbach Gourmet „Medium“</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Krumbach Gourmet „Naturell“</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Tafelwasser in der Karaffe</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Tafelwasser</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Leitungswasser</i>	<i>0,5 l</i>	<i>1,60 €</i>
<i>(Servicepauschale)</i>	<i>0,3 l</i>	<i>0,90 €</i>
<i>Zitronen-Limonade</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,00 €</i>
<i>(Frucade)</i>	<i>0,3 l</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Cola Mix</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,00 €</i>
<i>(Frucade)</i>	<i>0,3 l</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Cola</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,00 €</i>
<i>(Frucade)</i>	<i>0,3 l</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Eistee Pfirsich</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,00 €</i>
<i>(Siebers)</i>		
<i>Holderschorle</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,00 €</i>
<i>(Siebers)</i>		
<i>Holderbeere</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,00 €</i>
<i>(Siebers)</i>		
<i>Härle Seezünge</i>	<i>0,3 l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Kirsche, Birne, Träuble</i>		

“Ochs am Berg” Biergarten & Grillplatz

<i>Cola Light</i> 1,3,7,8	0,5 l	4,40 €
	0,3 l	3,60 €
<i>Fanta</i> 1,3,7,8	0,33 l	3,50 €
<i>Fanta sauer</i> 1,3	0,5 l	4,00 €

Säfte und Schorle



<i>Apfelsaftschorle naturtrüb</i>	0,5 l	4,20 €
<i>aus Äpfel von eigenen Streuobstwiesen</i>	0,3 l	3,40 €
<i>handgelesen vom Chef</i>		
<i>Apfelsaft pur</i>	0,5 l	4,40 €
<i>mit dem Saft aus eigenen</i>	0,3 l	3,60 €
<i>handgelesenen Äpfeln vom Chef</i>		
<i>Lindavia-Nektarschorle</i>	0,5 l	4,00 €
<i>Orange, Johannisbeere oder Mango</i>	0,3 l	3,30 €
<i>Lindavia-Nektar pur</i>	0,5 l	4,30 €
<i>Orange, Johannisbeere oder Mango</i>	0,3 l	3,70 €

“Ochs am Berg”

Bier



<i>Meckatzer Weißgold</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,10 €</i>
<i>frisch vom Fass</i>	<i>0,3 l</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Meckatzer Hefeweizen</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,10 €</i>
<i>frisch vom Fass</i>	<i>0,3 l</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Meckatzer Radler</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>frisch vom Fass</i>	<i>0,3 l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Härle Landzüngle</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,30 €</i>
<i>Naturtrübes Bio-Bier vom Fass</i>	<i>0,3 l</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Meckatzer Urweizen</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,10 €</i>
<i>Meckatzer Leichtweizen</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,10 €</i>
<i>Meckatzer Pils</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Meckatzer Weißgold „Alkoholfrei“</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Ruß</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,10 €</i>
<i>Cola-Weizen 1,7,8</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Farny Kristallweizen</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,10 €</i>
<i>Farny alkoholfreier Weizen</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,10 €</i>
<i>Härle Clemens ohne Filter</i>	<i>0,33 l</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Meckatzer Radler-Maß</i>	<i>1,0 l</i>	<i>6,60 €</i>
<i>Goißen-Maß 1,3,7,8</i>	<i>1,0 l</i>	<i>11,40 €</i>

“Ochs an Berg”

Most



Aus Äpfeln von eigenen Streuobstwiesen, handgelesen vom Chef

<i>Most / Most-Schorle</i>	<i>0,25 l</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Most / Most-Schorle</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,30 €</i>

Wein



Weißwein

<i>Hagnauer Müller Thurgau, Qba trocken</i>	<i>0,25 l</i>	<i>5,30 €</i>
<i>Jechtinger Grauburgunder, Qba trocken</i>	<i>0,25 l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Soave Veneto, DOP</i>	<i>0,25 l</i>	<i>4,60 €</i>
<i>Collection Privée de l'Oratoire Chardonnay-Viognier VdP</i>	<i>0,25 l</i>	<i>5,30 €</i>

Roséwein

<i>Hagnauer Spätburgunder Weissherbst Qba</i>	<i>0,25 l</i>	<i>5,50 €</i>
---	---------------	---------------

“Ochs am Berg” Rotwein

*Hagnauer Spätburgunder,
Qba trocken* 0,25 l 5,60 €

*Montepulciano d`Abruzzo, DOC
Castel Torro* 0,25 l 4,70 €

*Quancard Merlot,
Vin de Pays d`Oc* 0,25 l 4,70 €

*Vina Herminia, Rioja,
Tempranillo, DOC* 0,25 l 5,30 €

Schorle

Weinschorle weiss / rot 0,25 l 4,10 €

Weinschorle weiss / rot 0,5 l 6,10 €

Prosecco / Sekt



Glas Prosecco 0,1 l 2,80 €

Prosecco auf Eis 0,25 l 4,50 €

Bodensee-Secco 0,75 l 21,90 €

Weingut Markgraf von Baden

Flasche Sekt 0,75 l 18,90 €

“Ochs am Berg”
Aperitif



<i>Aperol Spritz</i> 1,8 <i>mit Prosecco</i>	<i>0,25 l</i>	<i>6,10 €</i>
<i>Hugo</i> <i>mit Prosecco</i>	<i>0,25 l</i>	<i>6,10 €</i>
<i>Limoncello Spritz</i> <i>mit Prosecco</i>	<i>0,25 l</i>	<i>6,10 €</i>
<i>Ramazotti Rosato</i> <i>mit Prosecco</i>	<i>0,25 l</i>	<i>6,10 €</i>
<i>Lillet Berry</i> 3 <i>mit Schweppes Russian Wild</i>	<i>0,25 l</i>	<i>6,10 €</i>
<i>Gin Tonic</i> 8 <i>mit Schweppes Indian</i>	<i>0,25 l</i>	<i>6,10 €</i>



“Ochs am Berg”

Für unsere Regenbogen-Gäste



Räuberteller“ (für Kinder bis 12 Jahre)   0,00 €

Leerer Teller zum Räubern bei Papa und Mama

Kinderpommes mit Ketchup   4,20 €

Spätzle mit Soße 5,40 €
mit hausgemachter Bratensoße

„Doppeltes Lottchen“ 5,10 €
1/2 Pommes und 1/2 Spätzle mit Soße

„Schweinchen Dick“ 8,60 €
Kinderschnitzel mit Pommes frites oder Spätzle

1 Saitenwurst mit Pommes frites 2,3,4 5,40 €

Knochenwurst mit Pommes frites 6 7,40 €
eingeschnittene Grillwurst

„Goldtaler“ Kartoffelpuffer   7,40 €
mit leckerem, hausgemachten Apfelmus

„Der kleine Pinocchio“  4,10 €
1 Kugel Eis Vanille, Schokolade oder Erdbeere







“Ochs am Berg”

Schlank und Rank




Alle unsere Salate sind knackig und werden frisch für Sie zubereitet. Zu unseren Salatplatten reichen wir Ihnen 3 Brot-Sticks.

Kleiner knackiger Salatteller der Saison 1,3,4   5,40 €
mit hausgemachtem frischem Kräuterdressing

Große Salatplatte der Saison 1,3,4   11,40 €
mit hausgemachtem frischem Kräuterdressing

Für Genießer



Salatplatte – Ochs am Berg 1,3,4  15,90 €
*mit hausgemachtem Ochsenrauchfleisch
und Bergkäse vom Mooshof, Schwarzenberg*

Salatplatte – Bauernsalat 1,3,4 16,80 €
mit Schnitzelstreifen vom Landschwein

Salatplatte – Esel und Zwerg 1,3,4 19,90 €
*mit Roastbeefstreifen rosa gebraten vom
Prima Rind *150g*

3 Brotsticks extra 1,50 €

** Rohgewicht*

*“Ochs am Berg”
So schmeckt unser Allgäu*



*Wir servieren Ihnen Seelen von der
Bäckerei Vogel aus Wangen im Allgäu.*

Halbe Seele mit Rauchfleisch 2 7,40 €

Ganze Seele mit Rauchfleisch 2 14,80 €

*Ochsenrauchfleisch, Tomate, Gurke,
Zwiebeln, Käse*

Halbe Seele mit würziger Salami 2,3 6,70 €

Ganze Seele mit würziger Salami 2,3 13,40 €

und Tomate, Gurke, Zwiebeln, Käse

Halbe Seele vegetarisch  6,40 €

Ganze Seele vegetarisch  12,80 €

mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Käse

Wahlweise dazu hausgemachter Dip 1,4  1,50 €

aus Sauerrahm mit Kräutern und Knoblauch



*Die “Seele” ist ein typisches, langgestrecktes,
schwäbisches Gebäck. Sie ist außen knusprig, innen
weich und mit grobem Salz und Kümmel bestreut.*

“Ochs am Berg”

Brotzeit ist eine schöne Zeit



*Zu unserer Brotzeit reichen wir Ihnen frisches Brot
von der Bäckerei Vogel aus Wangen*

*Vesperbrett „Ochs am Berg“ mit Brot 12,80 €
Ochsenrauchfleisch Regio-Schmecker 2008,
Leberkäs, Ochsenbeisser, Hartwurst,
Griebenschmalz und Bergkäse vom Mooshof*

*Wurstsalat 1, 2, 3, 4, 6 9,80 €
aus Schüblingen von der Metzgerei Bendel
mit Gurken, Tomaten und Zwiebeln*

*Allgäuer Wurstsalat 1, 2, 3, 4, 6 10,80 €
aus Schüblingen von der Metzgerei Bendel
mit Emmentaler, Gurken, Tomaten und
Zwiebeln*

*Wurstsalat und Saurer Backsteinkäse 1, 2, 3, 4, 6 11,80 €
aus Schüblingen von der Metzgerei Bendel
mit Zwiebeln*

*Saures Dreierlei 1, 2, 3, 4, 6 11,80 €
Schübling, Ochsenbeisser und Backsteinkäse,
serviert wird unser saures Dreierlei mit Zwiebeln*

*Saurer Backsteinkäse  11,80 €
mit Zwiebeln*

“Ochs am Berg”

Halb & Halb 1, 2, 3, 4, 6

11,80 €

*Wurstsalat aus Schüblingen der Metzgerei
Bendel, serviert mit frischen Bratkartoffeln*



Frische Tellersulze 1, 4, 6

11,80 €

*natürlich mit frischem Ochsenbraten
und Schweinebraten, regional
vom Landschwein*

*Unsere leckere Tellersulze mit frischen
Bratkartoffeln*

13,80 €



1/2 Meter Saitenwurst- heiss - 2, 3, 4, 6

4,90 €

*1 Paar hausgemachte Ochsenbeißer 2, 3, 4, 6
- heiss oder kalt -*

4,90 €

Schweinerippchen gegrillt mit Pommes frites 14,40 €

Grillwurst rot mit Pommes frites 2, 3, 4 8,90 €

Currywurst mit Pommes frites 2, 3, 4, 5 9,90 €

Gebratener Leberkäse 2, 6 13,70 €
*mit frischen Bratkartoffeln und
frischen, selbstgemachten Röstzwiebeln*

Portion Bratkartoffeln   4,40 €

Portion Pommes frites mit Ketchup   5,30 €

Wilde Kartoffeln 1, 4   6,40 €
*und hausgemachte Sour Creme mit
frischen Kräutern*



*Aufpreis von Pommes frites zu
einer anderen Beilage* 1,90 €

Für unsere Vegetarier

Ofenkartoffel 1, 3, 4  10,20 €
*mit hausgemachter Sour Creme
und frischer Salatgarnitur*

Frühlingskartoffel 1, 3, 4   13,90 €
*Ofenkartoffel mit frischem gebratenem Gemüse,
Sour Creme und frischer Salatgarnitur*

Schlutzkrapfen „Zweierlei“  14,90 €
*selbstgemacht mit Spinat, Bergkäse, Kartoffeln,
Quark und Zwiebeln, dazu eine frische Salatgarnitur*

“Ochs am Berg”

Etwas Leckeres vom Ochsen



*Rückensteak - Roastbeef - vom Weideochsen 4 27,40 €
250g , mit hausgemachter Kräuterbutter

*Holzmacherteller 2,3,4, serviert in der Pfanne 27,40 €
Hüftsteak *220g , mit Grillwurst,
frischen, selbst gemachten Röstzwiebeln
und hausgemachter Kräuterbutter.*

*Zu diesen beiden Gerichten können Sie als Beilage
Wilde Kartoffeln, Bratkartoffeln, Spätzle,
Ofenkartoffel oder Pommes frites wählen.*



*Unsere Spezialität, „das Ochsenfleisch“ stammt von
unseren Ochsen, die rund um den Kimpfler-Hof aufwachsen
und ein spezielles Gütesiegel, das „PRIMA RIND“ –
Zertifikat erhalten.*

**Rohgewicht*

“Ochs am Berg”

Leckeres am Donnerstag

(außer an Feiertagen)

Unser 100% Ochsenhack vom Weiderind wird jeden Donnerstag frisch zubereitet. Der Bergkäse für die Burger kommt vom Mooshof Greber aus Schwarzenberg.

Ochsen-Burger 14,20 €

Ochsenhack, Tomate, Gurke, Salat, Röstzwiebel, gebratene Speckscheiben, Currysauce und Pommes

Allgäu-Burger 14,20 €

Ochsenhack, Tomate, Gurke, Salat, Röstzwiebel, Bergkäse, Currysauce und Pommes

Hütten-Burger 14,70 €

Ochsenhack, Tomate, Gurke, Salat, Röstzwiebel, gebratene Speckscheiben, Bergkäse, Currysauce und Pommes

Vorholzer-Burger 18,10 €

*Hüftsteak vom Prima Rind tranchiert *220g, Tomate, Gurke, Salat, Röstzwiebel, Currysauce und Pommes*

*Alle Burger auch mit hausgemachter, feuriger Sauce 0,80 €
extra serviert*



gerne auf Wunsch auch

ohne Brot -1,50 €

oder ohne Pommes -1,50 €

Leckeres am Freitag

(außer an Feiertagen)

Hausgemachte, frische Kässpätzlen 
mit Blattsalat

14,20 €

Unser Käse kommt aus
Lindenberg von der
Käserei Baldauf



Wer gerne zu den Kässpätzlen ein feines Ochsen-Steak
essen möchte, empfehlen wir unser

Roastbeef vom Weiderind 4 *150 g
mit Kässpätzlen und Blattsalat

21,90 €

Roastbeef vom Weiderind 4 *250 g
mit Kässpätzlen und Blattsalat

28,40 €

Etwas Leckeres für Samstag, Sonn- und Feiertage

Paniertes Schnitzel 1,3,4,
Schweinelachs vom Landschwein
mit Pommes und kleinem Beilagensalat

15,90 €



*Rohgewicht

“Ochs am Berg”

Biergarten

Spirituosen



Selbst angesetzter Apfellikör 2 cl 3,50 €
- Aus Boskoop-Äpfeln und Obstler, nach altem Rezept

Allgäuer Obstler 42% 2 cl 2,70 €

Allgäuer Birne 42 % 2 cl 2,90 €

Mirabellenbrand 40 % 2 cl 3,30 €

Ramazotti 4 cl 4,80 €

Eierlikör in Waffel 2 cl 2,90 €

½ Meter Allgäuer Obstler 42% 6 Stück 12,90 €

1 Meter Allgäuer Obstler 42% 10 Stück 21,90 €

Jack Daniels mit Cola 7,8 4 cl 5,60 €

Bacardi - Orange 4 cl 5,60 €

Cuba Libre, Havana Rum 3 Anos 4 cl 6,60 €
7,8

Gin Tonic 8 6,10 €

„Ochs am Berg“

Biergarten

Kaffee & Kuchen



Kaffee von der „Cafésito Kaffeerösterei“ OWB in Kisslegg

Haferl Kaffee 3,20 €

Haferl Milchkaffee 3,40 €

Cappuccino 3,40 €

Latte macchiato 3,80 €

Espresso 2,80 €

Doppelter Espresso 3,70 €

Tee nach Ihrer Wahl 3,10 €

Schwarz, Kräuter, Pfefferminze,

Früchte oder Grüntee

Heiße Schokolade aus Milch mit Sahne 3,30 €

ohne Sahne 2,80 €

Immer wieder am Wochenende

Hausgemachte Kuchen je nach Saison

(siehe Kuchentafel)

Etwas Süßes



*Bei uns wird das Landzunge Allgäuer Premium Eis
der Eismanufaktur Gebr. Soravia in Isny serviert.*

- ohne künstliche Geschmacks- und Konservierungsstoffe

*1 Solo-Kugel PremiumEis 2,80 €
(Vanille, Schokolade, Erdbeere)*

1 Solo-Kugel PremiumEis mit Sahne 3,30 €

„Der kleine Pinocchio“ 4,10 €

1 Kugel Eis Vanille, Schokolade oder Erdbeere

Landzunge-Becher mit Sahne 6,90 €

Vanille-, Erdbeere-, Schokoladeneis

Eierlikörbecher mit Sahne 7,90 €

Vanille-Schokoladeneis und Mandeln

Eierlikör in Waffel 2,90 €

Eisschokolade mit Vanilleeis und Sahne 5,90 €

ohne Sahne 5,40 €

Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne 5,90 €

ohne Sahne 5,40 €

“Leckerer Duo” 4,70 €

Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis

Apfelküchle mit Vanilleeis und Sahne 7,40 €

mind. 15 Minuten Wartezeit

Warmer Schokokuchen mit Vanilleeis und Sahne 6,90 €