



Bestellen Sie zur **Abholung** oder ganz bequem zur **Lieferung** nach Hause oder ins Geschäft.

Bestellungen per Telefon
07062 6790-0

Abholung/Lieferung:
11:30 Uhr - 20:00 Uhr

Lieferung:

Mindestbestellwert 12,- €:
Ilfsfeld, Schozach, Auenstein, Helfenberg,
Abstetter Hof,

Mindestbestellwert 20,- €
Beilstein, Abstatt, Talheim,
Neckarwestheim, Flein

Weitere Orte auf Anfrage.

Alle Speisen
auch zum Liefern für
+1,00 € / Gericht





Häußermann's Ochsen

GASTHOF ♦ HOTEL

– Im Herbst –

–Vorspeisen & Suppen–

€

Kräuterseitlinge (Pilze) & Trüffel – 10,00
gebraten in Olivenöl und Sommertrüffel

Barbarie-Entenbrust "Ox-Style" & Mirabellen 8,25
Französische Barbarie-Entenbrust,
mariniert und hausgeräuchert mit unserem Mirabellen-Chutney

Süppchen vom Ilsfelder Hokkaido-Kürbis, mit Ralph's Ingwer verfeinert 5,90

Cremiges Petersilienwurzel-Süpple 5,90

Kleiner gemischter Salat* 4,30

–Hauptgerichte–

Hausgemachte Käsespätzle, 8,55
mit geschmelzten Zwiebeln und Salatteller*

Schnitzel Wiener Art, paniert*, vom Schweinerücken, dazu Pommes frites 8,55

„Ochsentöpfe“ -Schweinefilets auf Speck-Champignon Kleinere Portion 11,20
Rahmsauce*, geschabte Spätzle* und Salatteller* 14,95

Gesottener Rinder-Tafelspitz 15,90
mit Meerrettichsauce*, Salzkartoffeln und Salatteller*

Schwäbischer Sauerbraten, vom Rind, in mildem Essig eingelegt, 13,25
mit hausgemachten Serviettenknödeln* und Salatteller*

Ossobuco alla Milanese 18,60
geschmorte Kalbsbeinscheibe, dazu Risotto, Petersilienwurzeln und Gremolata



Häußermann's Ochsen

GASTHOF ♦ HOTEL

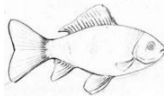
– Im Herbst –

–Hauptgerichte–

€

- Rehbraten aus Ilsfelder Jagd**, im Wildsößle*,
mit Preiselbeer–Birne, dazu hausgemachte Spätzle* und Salatteller* 15,90
- Wildschweinbraten aus Ilsfelder Jagd**, im Wildsößle*,
mit hausgemachten Serviettenknödeln* und Salatteller* 15,90
- Feiner Rücken vom Wildschwein aus Ilsfelder Jagd**, rosa gebraten
auf Ratatouille und hausgemachten Gnocchi 23,95

–Fischgericht–



- Filet vom Wolfsbarsch**, entgrätet 23,05
Kreolischer Südstaaten Kürbis–Topf "Gumbo"
vom Ilsfelder Hokkaido–Kürbis und Karotten, Tomaten, Lauch, Zwiebeln, dazu Basmati–Reis

–Vegetarisch–

- Kreolischer Südstaaten Kürbis–Topf "Gumbo"** 14,20
Hokkaido–Kürbis vom Ilsfelder Pfahlhof, Karotten, Tomaten, Lauch, Zwiebeln und feiner Basmati–Reis

–Für unsere kleinen Gäste–

- Portion Spätzle mit Soße oder Pommes mit Ketschup/Mayo 3,50
Kinderschnitzel Spätzle mit Soße oder Pommes mit Ketschup/Mayo 5,50

–Vesper–

- Wurstsalat –von Fleischwurst mit Bauernbrot** 6,50

Die Ochsen–Küche verzichtet ganz

auf den Einsatz von Geschmacks– und Aroma–Verstärkern wie Glutamat.

Vom zeitigen Frühjahr bis weit in den Spätherbst hinein, kommen viele Kräuter aus unserem „Ochsengärtle“, ebenso die Blüten, Teile der Salate und Gemüse.



Häußermann's Ochsen

GASTHOF ♦ HOTEL

– Das Dessert –

Unsere Safran-Hefe-Buchteln
und Sorbet von Mirabellen aus dem Ochsenhärtle
€ 7,75

Schwäbische Apfelküchle
auf Zimtsauce
€ 4,50

– Inklusivpreise–



Getränke Abhol- und Lieferpreise

Anja gibt Ihren Vorrat Vermouth im "Kampf" gegen Corona frei.

Vermouth d'Ox*
 –für zu Hause auf Vorrat–
 „Martini“, hausgemacht von Vermouth
 aus dem Ochsenhärtle
 0,2 L 7,00

2017 FÜNFNULLDREI-Sekt trocken*
 Weingut Roland Hetzel aus Ilfeld
 0,75 l 11,00

Bier* in der Flasche 0,5 L

Sanwald
 Kristallweizen oder Hefeweizen dunkel
 0,5 L 2,50

Sportweizen 0,0% alkoholfrei Sanwald
 0,5 L 2,50

Clausthaler Alkoholfrei
 0,5 L 2,50

Weißwein* 0,75 oder 1,0 L

2018 Dachreiter Riesling
 VDP-Weingut Graf Bentzel-Sturmfeder, Schozach
 1,0 L 9,50

2017 Gutswein Riesling **trocken**
 Weingut Sankt Annagarten, Beilstein
 1,0 L 8,50

2018 Grauburgunder **** trocken**
 VDP-Weingut Graf Bentzel-Sturmfeder, Schozach
 0,75 L 12,00

2018 Anna Cuvée (Riesling und Grauburgunder)
 Weißwein Kabinett **trocken**
 Bio-Weingut Sankt Annagarten, Beilstein
 0,75 L 10,50

2017 FÜNFNULLDREI Weißwein
 Weingut Roland Hetzel, Ilfeld
 0,75 L 8,00

Weitere Weine aus unserem Keller sind möglich.

Mineralwasser und alkoholfreies

Teinacher Gourmet medium/Still 0,5 L 2,00

Teusser stille Quelle 0,75 L 2,00

Löwensteiner Zitronensprudel 0,75 L 2,50

Sinalco-Cola light* 0,33 L 2,00

Sprite 0,33 L 2,30

Schweppes Bitter Lemon/Ginger Ale/Tonic
0,2 L 1,20

Weißherbst/Rosé* 0,75 oder 1,0 L

2019 Gutswein Rosé
 Bio-Weingut Sankt Annagarten, Beilstein
 1,0 L 8,50

Rotwein* 0,75 oder 1,0 L

2016 Gutswein Trollinger
 Weingut Sankt Annagarten, Beilstein
 1,0 L 8,50

2016 Beilsteiner Wartberg
 Lemberger –Tradition– **trocken**
 Bio-Weingut Sankt Annagarten, Beilstein
 0,75 L 10,50

Trollinger mit Lemberger
 Terrassenlagenwein
 Weingut Roland Hetzel, Ilfeld
 1,0 L 8,50

Schloßberg Rotweincuvée
 (Cabernet Cuvée Barrique und Acolon)
 Weingut Roland Hetzel, Ilfeld
 0,75 L 9,00

2017 Dachreiter
 Spätburgunder QbA, **trocken**
 VDP-Weingut Graf Bentzel-Sturmfeder, Schozach
 1,0 L 9,50

2015 Sankt Laurent **** trocken**
 VDP-Weingut Graf Bentzel-Sturmfeder, Schozach
 0,75 L 12,00

Und hier kommt das * Sternchen

Alle mit einem * Sternchen gekennzeichneten Gerichte/Getränke enthalten vom Gesetzgeber für deklarierungswürdig befundene Stoffe wie z.B.:

Farbstoff, Konservierungsstoff, Nitritpökelsalz, Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker, geschwefelt, geschwärzt, Phosphat, Milcheiweiß, Gluten, Ei, Senf, Sellerie, koffeinhaltig, chininhaltig, Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle, gewachst, Taurin, Sulfit(Wein), enthält Sojaöl aus genetisch veränderter Soja hergestellt

-Vorspeisen & Suppen-

Kräutersaitlinge & Trüffel -* Senf, Sellerie, siehe Wein

Barberie-Ente -* Senf, Sellerie, siehe Wein

Hokkaido-Suppe -* Sellerie

Petersilien-Suppe -* Milch, Gluten, Sellerie, siehe Wein

Kleiner Blattsalat -* Senf, Sellerie, siehe Wein

-Hauptgerichte-

Käsespätzle, geschmelzte Zwiebeln & Salat -* Ei, Gluten, Milch, Senf, Sellerie, siehe Wein

Schnitzel Wiener Art, paniert, vom Schweinertücken, dazu Pommes frites -* Ei, Gluten

„Ochsentöpfe“ –Schweinefilets auf Speck-Champignon, Rahmsauce, geschabte Spätzle und Blattsalat -* Ei, Gluten, Senf, Sellerie, siehe Wein

Sauerbraten, vom Rind, Serviettenknödeln und Blattsalat -* Ei, Gluten, Milch, siehe Speck, Senf, Sellerie, siehe Wein

Wildschweinbraten Serviettenknödeln und Blattsalat -* Ei, Gluten, Milch, siehe Speck, Senf, Sellerie, siehe Wein

Braten vom Reh Preiselbeer-Birne, Spätzle und Blattsalat -* Ei, Gluten, Senf, Sellerie, siehe Wein

Tafelspitz, Meerrettichsauce, Kartoffeln & Salat -* Milch, Sellerie, Senf, Gluten, siehe Wein

Osso buco, Gremolata, Risotto, Petersilienwurzeln -* Milch, Sellerie, siehe Wein

Wildschweinrücken, Ratatouille, Gnocchi -* Ei, Gluten, Milch, siehe Wein

Wolfbarsch -* Gluten

Wurstsalat -* Konservierungsstoff, Antioxidationsmittel, Senf, Zuckercouleur, Gluten

-Vegetarisch-

Gumbo -* NIX

-Dessert-

Safranbuchteln -* Milch, Gluten, Ei

Apfelküchle -* Milch, Gluten, Ei

-Für unsere kleinen Gäste-

Portion Spätzle mit Soße oder Pommes mit Ketchup/Mayo -* Ei, Gluten, Milch, Sulfit

Kinderschnitzel -* Ei, Gluten, (Milch, Sulfit)

Speisen:

Alle Fleischsaucen: siehe Wein

Alle vegetarischen weißen Saucen: siehe Wein

Essig: siehe Wein

Rahmsauce: siehe Wein

Blattsalat: siehe Sherry(essig),

Sauce: siehe Wein

Sauerbratensauce: siehe Wein

Serviettenknödel: siehe Speck

Sherry(Essig): siehe Wein

Soße: siehe Wein

Speck: enthält Nitrit

Wein: enthält Sulfite= Schwefel (entsteht natürlich bei der Gärung + Schwefelung seit über 300 Jahren !)

Wildsauce: siehe alle Fleischsaucen

Getränke:

Bier: enthält Gerste oder Weizen

Bitter Lemon: mit Antioxidationsmittel, enthält Chinin

FÜNFNULLDREI-Sekt: siehe Sekt

Ginger Ale: enthält Farbstoff

Sekt: siehe Wein

Sinalco-Cola light: enthält Farbstoff, Koffein, Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle

Tonic Water: enthält Chinin

Vermouth d'Ox: siehe Wein

Wein: enthält Sulfite= Schwefel (entsteht natürlich bei der Gärung + Schwefelung seit über 300 Jahren