



# Häußermann's Ochsen

GASTHOF ♦ HOTEL



## Speisekarte

Beachten Sie bitte Abends auch unsere auf dem  
„Vesperbrette“  
aufgeführten kalten Gerichte

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.

## Ilfelder Hasenrupper

*Ins Gasthaus kam der Jäger Franz und sprach: „Frau Wirtin, kann's mir diesen Hasen braten – ich habe Gäste eingeladen.“*



*Zu Mittag, als die Jagd war aus, eilt der Franz ins Gastwirthshaus. Gäste kamen, und es eilte, doch sie saß am Tisch und heulte.*

*Anstatt den Hasen abzuziehn versuchte sie mit großen Müh'n die Haare büschelweise – zu rupfen, das war sch...ade!*

*Der Franz hat schnell mit zugepackt und bald war der Lampe ringsum nackt Er kam trotz dieser Panne noch zeitig in die Pfanne.*

*Die Mär hat manchen schon ergötzt doch Ilfelds Bürger nennt man jetzt die „Hasenrupper“ eben und weiter geht das Leben...*

*Gerhard Binder*

## Der Ochsen

**I**m Mittelalter wurde der Ochse zum **Zunftzeichen der Metzger**. So konnte man schon am Wirtshauschild erkennen, daß hier das Beste und Frischeste aus eigener Schlachtung angeboten wurde.

Seit der Erwähnung eines **Oxenwirths 1711** kehrte sicherlich schon manche gesellige Runde im Ochsen ein.

Der Ochsen, auch Goldener Ochsen genannt, kam **1895 in Besitz der Familie Häußermann**.

**Zündelnde Kinder** in der Nachbarscheune **verursachten 1904 den „Großen Brand von Ilfeld“**. Dieser zerstörte den ganzen Ort und auch das Gebäude der Familie.

Doch schon **1905** eröffnete **Wilhelm Häußermann** den wiederaufgebauten Ochsen und die neue Metzgerei.

Sein Sohn, **Hermann Häußermann**, führte den Betrieb weiter und **renovierte 1955** die Gaststube.

**Horst Häußermann** übernahm **1971** vom Vater den Ochsen. Schon **1972 modernisierte** er, zusammen mit **seiner Frau Ingrid**, das **Ladengeschäft**. Gleichzeitig renovierten Sie das unter **Denkmalschutz** stehende **Gebäude** und richteten die **ersten Gästezimmer** ein.

Bereits **ab 1983** arbeiteten die **Handwerker** wieder am Ochsen und stellten **1984** den neuen Hoteltrakt fertig. Dort befinden sich seither **Raum Ilisfelt (bis 80 Personen), zwei Kegelbahnen und 22 Gästezimmer**. Im Zuge des Umbaus erhielten die Gaststätte und Küche, Schlachthaus und Wurstküche eine neue Ausstattung.

**1989** entschied sich die Familie Häußermann die **Metzgerei zu schließen** und **1995** den Ladenbereich in einen modernen Mehrzweckraum umzugestalten. Seither befindet sich dort das **„Ochsen-Stüble“**, welches sich für kleinere Familienfeiern oder Tagungen bis **25 Personen** eignet.

**Verschiedenste Wursterzeugnisse** werden von **Ralph und Horst Häußermann** noch heute im Hause selbst hergestellt.



## Häußermann's Ochsen

GASTHOF ♦ HOTEL

**S**eit Sommer 2003 dürfen wir Sie als neue „Ochsenwirte“ ganz herzlich begrüßen.

Nach erfahrungsreicher Wanderschaft durch die gastronomische Welt führen wir nun den elterlichen Betrieb in der 4. Generation weiter.

Der Tradition unserer Familie entsprechend möchten wir Sie, als Sommelière und Küchenmeister, mit typischen Gerichten aus der Region, aber auch neuen Ideen aus Küche und Keller verwöhnen.

Die Speisekarte ist in drei Bereiche aufgeteilt, Aktions-Karte im 14-tägigen Wechsel, Schwäbisches und Saisonales. Der saisonale Teil wechselt mehrmals im Jahr.

Sollten Sie einmal auf unserer Karte nicht das Richtige finden, so fragen sie einfach nach. Gerne werden wir Ihre Wünsche, im Rahmen unserer Möglichkeiten, erfüllen um Ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten.

Ihre Geschwister Anja und Ralph Häußermann  
mit Familie und Mitarbeitern





  
**Unsere Aperitif-  
und Wein-Empfehlung des Monats:**  


**Glas Winzer-Sekt trocken-**  
0,1 l € 4,50

**Aperitif-Empfehlungen:**

**- Haus-Aperitif -**  
Winzer-Sekt mit hausgemachtem Holunderblütensirup aromatisiert  
0,1 l € 4,70

**Vermouth d'Ox**  
„Martini“, hausgemacht von Vermouth aus dem Ochsenhärtle  
5 cl € 3,90

**Ox-Alkoholfrei**  
Hausgemachter Ingwer-Sirup, frische Minze  
mit Tonic Water aufgefüllt  
0,1 l € 3,50

**Weinempfehlung des Monats aus der 0,75 Flasche:**

**2016 FÜNFNULLDREI Weisswein**  
503 ist eine Neuzüchtung aus Trollinger und Riesling  
Blumenhafte Aromen, Frühlingshaft, Maracuja, Pfirsich  
0,1 L 3,00 0,25 L 4,50  
**Weingut Roland Hetzel aus Ilsfeld**

**weitere Weine im Glas finden Sie auf unserer Weinkarte  
alle unsere Weine und Sekte können Sulfite enthalten**

 – **Kleine Ochsenhappen** –   
– **Probiererles-Menü** –

**Vitello á la Ox**

Kalbfilet – Tomatenvinaigrette – Mozzarella del Buffalo



**Süpple**

Mini-Süppchen vom Pfifferling



**Wolfsbarsch ,Loup de mer“\***

mit mediterranem Köppemickel  
und Küchenmeister-Kartofeln

oder

**Mafe vom Maishähnchen**

Maishähnchen in würzig aromatischer Sauce  
von Tomaten und Erdnuss  
auf Blattspinat und Basmati-Reis



**Hausgemachtes Panna cotta,**

Aprikosen & Sorbet von Kirschen vom Oxen-Gärtle



**4 Gänge € 37,90**

**3 Gänge mit Vorspeise € 33,90**

**3 Gänge mit Suppe € 30,90**

**Die Weinreise zum Menü:**

**2 x 0,1 L Glas € 6,80    3 x 0,1 L Glas € 10,20**

**4 x Wein € 15,50**

**inkl. zum Dessert ein Glas 5 cl Süßwein**





# Häußermann's Ochsen

GASTHOF ♦ HOTEL

– Im Sommer –

## –Vorspeisen & Suppen–

€

### **Vitello á la Ox**

9,80

Kalbfilet – Tomatervinaigrette – Mozzarella del Buffalo

Weinempfehlung\*: 2017 Grauburgunder \*\* trocken

Weingut Graf Bentzel-Sturmfeder 0,1 L € 3,20 0,2 L € 5,60

**Frisches Süsschen** von Gurke und gebratene Garnele

7,80

**Rinderkraftbrühe** mit Flädle

5,00

**Cremiges Süpple** vom Pfifferling

6,90

## –Salate–

**Kleiner gemischter Salat\***

4,80

**Großer Salatteller\*** verschiedene Rohkost- und Blattsalate

7,50

**„Ochsen-Terrine“**

Großer Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Mozzarella del Buffalo, Balsamico

12,80

## Allergiker Info

Über die enthaltenen Allergene informiert Sie unser Service-Personal.

Bitte sprechen Sie uns auf Ihre Allergie an,

gemeinsam kreieren die Ochsen-Köche Ihr Allergen-freies Gericht für Sie.

Oder fragen Sie nach der Allergikerkarte.

– Inklusivpreise –



# Häußermann's Ochsen

GASTHOF ♦ HOTEL

– Im Sommer –

## – Hauptgerichte –

€

### **Vegetarische Käsespätzle**

9,50

von hausgemachten Spätzle mit Zwiebelschmelze und Salatteller\*

### **Schnitzel Wiener Art**, paniert , vom Schweinerücken, dazu Pommes frites

9,50

### **„Ochsentöpfe“** –Schweinefilets auf Speck–Champignon

Kleinere Portion

12,80

Rahmsauce\*, geschabte Spätzle und Salatteller\*

16,50

Weinempfehlung\*: 2016 Haberschlachter Heuchelberg Trollinger–Lemberger trocken

Weingärtner Stromberg–Zabergäu 0,1 L € 3,00 0,25 L € 4,50

### **Rinder–Tafelspitz**

17,50

mit Gemüse–Würfele, frischem Meerrettich und Salzkartoffeln

Weinempfehlung\*: 2016 Anna Cuvée Weißwein Kabinett trocken

Bio–Weingut Sankt Annagarten 0,1 L € 3,20 0,2 L € 5,80

### **Schwäbischer Sauerbraten, vom Rind, in mildem Essig eingelegt,**

14,50

mit hausgemachter Serviettenknödel\* und Salatteller\*

Weinempfehlung\*: 2015 Trollinger mit Lemberger aus Terrassenlagen

Weingut Roland Hetzel 0,1 L € 3,00 0,25 L € 4,50

### **Schwäbischer Zwiebelrostbraten** ca. 250 Gramm

20,90

gebratenes, **durchwachsenes** Entrecôte „Ribeye“

vom Schrozberger Angus–Rind,

mit Röstzwiebeln und hausgemachten, geschabten Spätzle, Soße\*

Weinempfehlung\*: 2015 Beilsteiner Wartberg Lemberger –Tradition– trocken

Bio–Weingut Sankt Annagarten 0,1 L € 3,30 0,2 L € 6,30

### **Wildschweinbraten aus Ilsfelder Jagd**, im Wildsößle\*,

17,20

dazu hausgemachter Serviettenknödel\* und Salatteller\*

Weinempfehlung\*: 2014 Dachreiter Spätburgunder trocken

Weingut Graf Bentzel–Sturmfeder 0,1 L € 3,00 0,25 L € 5,10

– Inklusivpreise –



# Häußermann's Ochsen

GASTHOF ♦ HOTEL

– Im Sommer –

## –Hauptgerichte–

€

### **Mafe vom Maishähnchen –Afrikanisch–**

16,90

Maishähnchen in würzig aromatischer Sauce  
von Tomaten und Erdnuss  
auf Blattspinat und Basmati-Reis

Weinempfehlung\*: 2016 Anna Cuvée Weißwein Kabinett trocken  
Bio-Weingut Sankt Annagarten 0,1 L € 3,20 0,2 L € 5,80

### **Wolfsbarsch „Loup de mer“\***

22,50

mit mediterranem Köppernickel  
und Küchenmeister-Kartoffeln

Weinempfehlung\*: 2017 Grauburgunder \*\* trocken  
Weingut Graf Bentzel-Sturmfeder 0,1 L € 3,20 0,2 L € 5,60

### **Getrüffeltes Kalb `n roll**

21,20

auf Bio-Shii-Take & Lauch  
dazu Oxenspatzen

Weinempfehlung\*: 2016 Trollinger Alte Rebe Terrassenlagenwein  
Weingut Roland Hetzel 0,1 L € 3,00 0,2 L € 4,50

### **Asia-Style Wildschweinrücken aus Ilsfelder Jagd**

22,80

Salzpflaumensauce  
Wokgemüse und Mie-Nudeln

Weinempfehlung\*: 2014 Dachreiter Spätburgunder trocken  
Weingut Graf Bentzel-Sturmfeder 0,1 L € 3,00 0,25 L € 5,10

## –Vegetarisch–

### **Frische Pfifferlinge**

in Rahm mit Tagliatelle

18,90

### **Vegetarische Käsespätzle**

9,50

von hausgemachten Spätzle mit Zwiebelschmelze und Salatteller\*

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 –**

### **Kleine Käsevariation**

von Käse aus Deutschland und Frankreich  
€ 6,90

### **3-erlei Mini-Crème Brûlée**

nach französischem Rezept  
hausgemachte Crème  
mit 3 Kräutern aus dem Ochsen Gärtle  
€ 7,80

### **Schwäbische Apfelküchle**

auf Zimtsauce und Vanilleeis  
€ 6,10

### **Hausgemachtes Panna cotta,**

Aprikosen & Sorbet von Kirschen vom Oxen-Gärtle € 8,90

## **– Kleines Dessert –**

**Kugel vom Sorbet des Tages € 3,30**

auf Wunsch auch mit Sekt aufgefüllt € 5,80

**Kugel Sorbet von dunkler Valrhona-Schokolade hergestellt**

auf Ananasragout € 6,20

Unsere Sorbets stellen wir nach eigenen Rezepten im Haus her.

**– auf der separaten Dessertkarte  
finden Sie auch verschiedene Eisbecher –**

– Inklusivpreise –

## Aperitif

Glas Sekt* vom Weingut Hetzel, Ilsfeld	0,1 l	€	4.50
<b>Hausaperitif:</b> – Glas Sekt* nach Saison mit hausgemachtem Sirup verfeinert	0,1 l	€	4.70
<b>Alkoholfreier Aperitif</b> nach Saison	0,1 l	€	3.50
<b>Vermouth d'Ox*</b> – „Martini*“, hausgemacht von Vermouth aus dem Ochsenhärtle	5 cl	€	4.50
Martini*, dry oder bianco	5 cl	€	4.50
Portwein* Vista Alegre 2007 LBV (Late bottled vintage)	5 cl	€	5.50
<b>Sherry*:</b> <b>Sandemann</b> medium	5 cl	€	5.20
<b>Gutierrez Colosia trockene Sherry*</b> kleine Sherry*–Bodega (Weingut) mit verschiedenen trockenen Sherry* sorten von leicht bis kräftig <b>Fino, Amontillado, oder Oloroso</b>	5 cl	€	5.80
Aperol* Sprizz*, Riesling–Sekt*, Aperol*	0,1 l	€	6.20
Campari* mit Soda, Tonic* oder Orange	4 cl + 0.2 l	€	6.80
Gin Tonic*	4 cl + 0.2 l	€	6.80

## Alkoholfreie Getränke

Sinalco–Orange*, Sinalco–Cola* und Spezi*	0.2 l	€	2.00
	0.4 l	€	3.30
Sinalco–Cola light*	0.33 l	€	3.50
Sprite	0.33 l	€	3.50
Saft oder Saftschorle	0.2 l	€	2.00
von Apfel–Direktsaft oder Orangensaft	0.4 l	€	3.30
Saft oder Saftschorle	0.2 l	€	2.60
von Trauben–, Grapefruitsaft, Johannisbeernektar	0.4 l	€	4.00
Schweppes Bitter Lemon*, Tonic Water* oder Ginger Ale*	0.2 l	€	2.50

## Mineralwasser

Teinacher Gourmet medium	0.25 l	€	2.50
	0,5 l	€	3.10
	0.75 l	€	4.20
Teinacher Gourmet naturell (still)	0.25 l	€	2.50
	0,5 l	€	3.10
	0.75 l	€	4.20

## Biere\* vom Faß

1865 wurde die Brauerei Cluss in Heilbronn gegründet.  
Nach genau 130 Jahren, 1995, an die Dinkelacker Brauerei verkauft und aufgelöst.  
Seither wird das Cluss-Bier nach altem Rezept in Stuttgart bei der Dinkelacker Brauerei gebraut.

Cluss Export	0.3 l	€	2.50
	0.5 l	€	3.20
Radler, Alsterwasser vom Export-Bier	0.3 l	€	2.50
	0.5 l	€	3.20
Cluss Kellerpils, naturtrüb	0.3 l	€	3.10
	0.5 l	€	4.20
Sanwald Hefeweizen hell	0.3 l	€	2.80
	0.5 l	€	3.50

## Flaschenbiere\*

Die Brauerei Sanwald wurde 1903 gegründet und 1977 in die Dinkelacker Brauerei eingegliedert.

Sanwald Kristallweizen	0.5 l	€	3.20
Sanwald Hefeweizen dunkel	0.5 l	€	3.20

### -Alkoholfreie Biere\*

Sportweizen 0,0% alkoholfrei Sanwald	0,5 l	€	3.30
Clausthaler Alkoholfrei	0,5 l	€	3.30

## Offene Weißweine\*

¼ l oder 0,2 L

**Alle unsere offenen Weine servieren wir Ihnen auch als 0,1 l**

	Riesling- oder Weißherbst-Schorle	0,25 L	€ 3,00
2016	Dachreiter Riesling VDP-Weingut Graf Bentzel-Sturmfeder, Schozach	0,25 L	€ 4,20
2016	Gutswein Riesling <b>trocken</b> Weingut Sankt Annagarten, Beilstein	0,25 L	€ 4,20
2016	Edition AURUM Grauburgunder <b>trocken</b> Bottwartaler Winzer, Großbottwar aus der 0,75 l Flasche	0,2 L	€ 5,60
2016	Anna Cuvée (Riesling und Grauburgunder) Weißwein Kabinett <b>trocken</b> Weingut Sankt Annagarten, Beilstein aus der 0,75 l Flasche	0,2 L	€ 5,80

## Weißherbst/Rosé\*

2016	Schwarzriesling Weißherbst Weingut Sankt Annagarten, Beilstein	0,25 L	€ 4,20
------	---	--------	--------

**Unseren Wein des Monats  
finden Sie in der-Speisekarte**

\*  
Alle unsere Weine können Sulfite enthalten

## Offene Rotweine\*

¼ l oder 0,2 L

### Alle unsere offenen Weine\* servieren wir Ihnen auch als 0,1 l

	Trollinger-Schorle	0,25 L	€ 3,00
2015	Gutswein Trollinger Weingut Sankt Annagarten, Beilstein	0,25 L	€ 4,50
2014	Großbottwarer Wunnenstein Trollinger <b>trocken</b> Bottwartaler Winzer, Großbottwar	0,25 L	€ 4,50
2015	Trollinger mit Lemberger Terrassenlagenwein Weingut Roland Hetzel, Ilsfeld	0,25 L	€ 4,50
2016	Haberschlachter Heuchelberg Trollinger-Lemberger , <b>trocken</b> Weingärtner Stromberg-Zabergäu, Brackenheim	0,25 L	€ 4,50
2014	Dachreiter Spätburgunder QbA, <b>trocken</b> VDP-Weingut Graf Bentzel-Sturmfeder, Schozach	0,25 L	€ 5,10
	Schloßberg Rotweincuvée (Cabernet Cuvée und Acolon) Weingut Roland Hetzel, Ilsfeld aus der 0,75 l Flasche	0,2 L	€ 4,50
2015	Beilsteiner Wartberg Lemberger -Tradition- <b>trocken</b> Weingut Sankt Annagarten, Beilstein aus der 0,75 l Flasche	0,2 L	€ 6,30

\*  
Alle unsere Weine können Sulfite enthalten

## Warme Getränke

**Unseren Kaffee beziehen wir von der Rösterei Hagen in Heibronn.**

Tasse Kaffee	€	2.00
Kännchen Kaffee	€	3.60
Tasse koffeinfreier Kaffee Haag	€	2.00
Kännchen koffeinfreier Kaffee Haag	€	3.60
Espresso	€	2.20
Doppelter Espresso	€	3.90
Cappuccino	€	3.00
Milchkaffee in der großen Tasse serviert	€	3.50
Latte macchiato, großes Glas	€	3.50
Glas Tee (verschiedene Sorten, Teebeutel)	€	1.80
Kännchen	€	3.40
Kännchen Tee		
lose, verschiedene Schweizer Kräutertee oder Schwarztee	€	4.50
Glühwein, hausgemacht von Qualitätswein aus Ilsfeld	€	4.90

## Kleine Warenkunde



**E**ntrecôte (Franz. *entre* „zwischen“, *côte* „Rippe“) ist ein Steak aus dem **Hoch- oder Zwischenrippenstück** des Rinds, ähnlich dem **Rib-Eye-Steak** bei der englischen Art der Fleischzerlegung. Das Muskelfleisch wird vom fettgewebsreicheren Hochrippendeckel umrahmt und wirkt wie ein magerer Kern bzw. **mageres "Auge"** (englisch = Eye)

**S**alat: Die **gesamten Salate** unseres Salattellers sind **grundsätzlich frische** Gemüsesorten vom Hofladen Habermaaß in Ilsfeld oder aus unserem eigenen Garten.

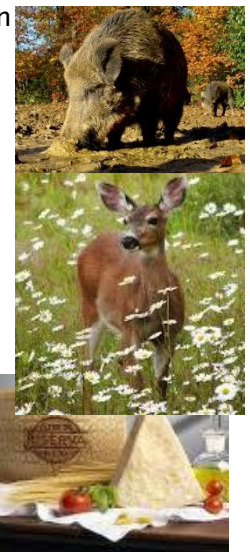
**Z**usatzstoffe sind Stoffe, die Lebensmitteln zugesetzt werden, um deren **Eigenschaften** den Wünschen von Konsumenten und Lebensmittelherstellern **anzupassen**. Diese sind z.B. Geschmacksverstärker wie Glutamat. Wir verwenden **nur Pökelsalz** im hausgemachten Speck. Schädliches **Glutamat** werden Sie in **keinem unserer Gerichte** finden, da wir bei diesen **Wert auf den natürlichen Geschmack** legen. Dieser kann **nicht aus Dosen** stammen, sondern wird nur durch **handwerkliches Fachwissen und Können** erreicht.

**W**ild aus Ilsfelder Jagd. Das **Wildschwein** (*Sus scrofa*) gehört zur Familie der altweltlichen oder echten Schweine (Suidae) aus der Ordnung der Paarhufer. Das ursprüngliche Verbreitungsgebiet der Art reicht von **Westeuropa bis Südost-Asien**, durch Einbürgerungen in Nord- und Südamerika, Australien sowie auf zahlreichen Inseln ist es heute fast weltweit verbreitet. Wildschweine sind **Allesfresser, sehr anpassungsfähig** und es ist die **Stammform des Hausschweines**.

Das **Reh** (*Capreolus capreolus*), auch Europäisches Reh genannt, ist eine überwiegend auf dem europäischen Kontinent vorkommende **Hirschart**. In Mitteleuropa ist es der häufigste und gleichzeitig **kleinste Vertreter der Hirsche**. Es besiedelte ursprünglich **Waldrandzonen und -lichtungen**, hat sich aber erfolgreich eine Reihe sehr unterschiedlicher Habitats erschlossen und kommt mittlerweile auch in offener, fast **deckungsloser Agrarsteppe** vor. Sie sind **Wiederkäuer** und werden **Konzentrat-selektierer** genannt, da sie **eweißreiches Futter** bevorzugen.

**G**rana Padano ist ein **Extrahartkäse** aus der **Poebene** und einigen weiteren, durch italienische Gesetze definierten Gegenden. Der Käse entstand wahrscheinlich **um 1135**, inmitten der südlichen **Lombardei**, als Mönche der Zisterzienser im Kloster Chiaravalle Milanese überschüssige Milch haltbar machen mussten. Sie produzierten einen Hartkäse mit körniger Struktur unter der Bezeichnung „grana“ (von „granuloso“ = **körnig**). Die **lange Haltbarkeit** ist für den Handel derart von **Vorteil** gewesen, dass er über Jahrhunderte den Handel der Region maßgebend beeinflusste. Die **Herstellungsmethode** des Grana Padano **veränderte** sich über die Jahrhunderte **nur geringfügig** und machte ihn zu einer der beliebtesten Käsesorten der Welt.

**R**atatouille ist ein klassisches, **geschmortes Gemüsegericht** der provenzalischen Küche Südfrankreichs. Es kann kalt oder warm gegessen werden. Die wichtigsten **Bestandteile** für eine Ratatouille sind **Auberginen, Zwiebeln, Zucchini, Tomaten, Paprikaschoten** und **Knoblauch**, die angebraten und dann geschmort werden. Das Gemüse oder zumindest die Auberginen werden separat angebraten. Frische Kräuter sind optional; ein gutes **Olivenöl, Salz und Pfeffer gehören immer dazu**. Ursprünglich war es ein reines **Regionalgericht** aus der Gegend von **Nizza**. Das erste gedruckte Rezept erschien um 1930. Der Name Ratatouille wurde in Frankreich seit dem 18. Jahrhundert für einfache Eintopfgerichte verwendet, **abgeleitet** von dem französischen Verb **touiller** für **umrühren**.



# Kleine Warenkunde

**Qualivo-Schwein** von ausgesuchten, kontrollierten Höfen im **Hohenloher Land**. Haltung auf **Stroh** mit genügend **Platz** oder im **Auslauf**, hochwertiges, zum größten Teil selbst erzeugtes Futter, optimales Lebensalter (7–8 Monate), bei einem Schlachtgewicht von 90–100 Kilogramm, garantieren eine delikate **Marmorierung**, Feinfasrigkeit und **exzellente** Zubereitungs-Eigenschaften.



**Gnocchi di patate** sind in der italienischen Küche kleine Klöße (Nocken) aus **gekochten Kartoffeln**, **Hartweizen- oder Weizenmehl**, geriebenem **Parmesan** und je nach Rezept **Ei**. Gnocchi werden wie andere Pasta in Italien üblicherweise als erster Gang eines Menüs gegessen. **Traditionell** werden diese mit dem **Finger** oder der **Gabel** an eine bemehlte glatte Fläche **gedrückt** und dabei in der Mitte etwas eingedellt oder gerillt, um die Oberfläche zu vergrößern.



**Die Regenbogenforelle** ist ein ursprünglich aus **Nordamerika** stammender **Salmonide**, der in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts in England als Speisefisch für den Königshof gezüchtet und **ab 1882** durch Hofer auch in **Württemberg**. Regenbogenforellen, die den Verbrauchern im **abgewachsenen Alter** auch als **Lachsforellen** angeboten werden, sind **ausgezeichnete Speisefische** und werden bis zu 80 cm lang und 10 kg schwer. Aber auch **25 kg** sind **möglich**, wie eine 1970 in Alaska gefangene Forelle zeigt



**Blasenkirsche** oder **Kapstachelbeere** oder **Physalis** oder **Judenkirschen**. Die meisten Arten der Gattung stammen aus dem Gebiet zwischen **Mittelamerika** und dem **Süden** der **USA**, einzig der **Ursprung** der **Lampionblume** (*Physalis alkekengi*) wird in **China** oder möglicherweise auch in **Europa vermutet**. Die **Verwendung** des **Namens** *Physalis* ist bereits aus Werken von **Dioscurides** belegt. Der Begriff leitet sich vom **griechischen physa** („Blase“) ab. Der Name **Judenkirsche** leitet sich von der Form des umgebenden Lampions (des Blütenkelchs) ab, der in seiner Form und Farbe den nach diversen **Kleiderordnungen** für Juden vorgeschriebenen **Hüten** gleicht, die sich wiederum von der **phrygischen Mütze** ableiten lassen. Üblich waren diese Hüte seit dem **Frühmittelalter**. Eine **erste bekannte** graphische **Darstellung** der in Europa vorkommenden Lampionblume (*Physalis alkekengi*) stammt aus dem Julianae Aniciae Codex der auf etwa **512** datiert ist.



**Valrhona** (benannt nach dem Rhône-Tal, Vallée de Rhône) ist Hersteller von Tafelschokolade, **Kuvertüre** und Pralinen, darunter sortenreine Tafelschokoladen aus bestimmten Kakaoanbaugebieten **mit Jahrgangsangaben** („Chocolats de Domaine“). Das im französischen Tain-l'Hermitage im Département Drôme ansässige Unternehmen liefert seine Produkte nur an **ausgesuchte** Feinkostläden, **Restaurants** und Konditoreien.



**Barry Callebaut** Das Unternehmen wurde von Eugen **Callebaut** als **Brauerei** im belgischen **Wieze**, **1850** gegründet und begann **1911** mit der **Produktion** von **Schokoriegeln**, **1925** folgte die **Kuvertüre**. Im Jahr **1996 fusionierte** Callebaut mit dem Konkurrenzunternehmen **Chocolatier Cacao Barry**, mit dem Hauptsitz in Zürich zu **Barry Callebaut** der nun als „**der weltweit größte Chocolatier**“ bezeichnet wird.



**Sorbet**, früher auch **Scherbet**, ist die Bezeichnung für ein **eiskaltes Getränk** oder eine **halb gefrorene Speise** aus Fruchtsaft, Fruchtピューree und Zucker. Es gibt auch Sorbets, die statt Fruchtsaft–Champagner, Wein oder Schokolade enthalten. **Klassisch** ist das **Zitronensorbet**. Die Masse wird **während des Gefrierens umgerührt**, um das Sorbet **geschmeidig** zu halten.





# 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, koffeinhaltig, chininhaltig, Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle, gewachst, Taurin, enthält Sojaöl aus genetisch veränderter Soja hergestellt

Zwecks der Übersichtlichkeit werden hier die einzelnen, mit \* Sternchen gekennzeichneten Gerichte/Getränke alphabetisch geordnet aufgeführt:

Alle Fischsaucen: siehe Wein

Alle Fleischsaucen Wein

Salate: siehe Salatteller

Alle vegetarischen weißen Saucen: siehe Wein

Aperol: enthält Farbstoff, Chininhaltig

Aperol Sprizz: siehe Aperol, Sekt und Wein

Balsamico: hier ist nichts drin: kein Farbstoff, keine Sulfite und wenn Sulfite, dann nur natürliche unter 10 mg/L und somit nicht Deklarierungswürdig !

Bier: enthält Gerste oder Weizen

Bitter Lemon: mit Antioxidationsmittel, enthält Chinin

Brasato: siehe Wein

Campari: enthält Farbstoff,

Essig: siehe Wein

Ginger Ale: enthält Farbstoff

Gin-Tonic: siehe Tonic Water

Marktsalat: siehe Salatteller

Martini: siehe Wein

Maultaschen: enthält Phosphat, wie in jeder Wurst verbindet/homogenisiert Wasser + Fett im Brät

Meerrettichsauce: siehe Wein

Lachsforelle: siehe alle Fischsaucen

Portwein: siehe Wein

Qualivo Schweinelende: siehe alle Fleischsaucen

Rahmsauce: siehe Wein

Rahmkraut: siehe Wein

Rehrücken: siehe alle Fleischsaucen

Riesling-Sekt: siehe Sekt

Risotto: siehe Wein

Rote Zwiebeln: siehe Wein

Salatteller: siehe Sherry(essig)

Sauce: siehe Wein

Sauersauce: siehe Wein

Sekt: siehe Wein

Serviettenknödel: siehe Speck

Sherry(Essig): siehe Wein

Sinalco-Cola: enthält Farbstoff, Koffein

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

Sinalco-Orange: mit Antioxidationsmittel, Konservierungsstoff

Soße: siehe Wein

Speck: enthält Nitrit

Spezi: siehe Sinalco-Cola und Sinalco-Orange

Tomatensauce siehe Wein

Tonic Water: enthält Chinin

Vermouth d'Ox: siehe Wein

Vinaigrette: siehe Wein

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

Weinempfehlung: siehe Wein

Wildsauce: siehe alle Fleischsaucen