



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.“*



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

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

*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

Im 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

Seit 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 FÜNFNULLDREI-Sekt -extra trocken- 2015
Weingut Roland Hetzel aus Ilsfeld
0,1 l € 4,50

Aperitif-Empfehlungen:

- Haus-Aperitif -
FÜNFNULLDREI-Sekt vom Weingut hausgemachtem Holunderblütensirup aromatisiert
0,1 l € 4,70

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

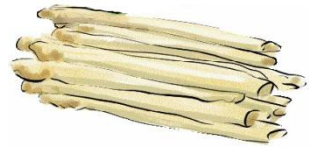
Ox-Alkoholfrei
Verschiedene Säfte und Grenadine-Sirup
mit Tonic Water aufgefüllt
0,1 l € 3,50

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**

Spargel



unseren Spargel beziehen wir seit 30 Jahren vom Spargelhof Schulze
aus Weisenheim am Sand

Vorspeise und Suppe:

Spargel und Bärlauch
Mini-Suppe von Spargel und Bärlauch
mit einem Spargelsalat € 9.00

Cremiges Spargelsuppe
unter einem Sahnehäubchen
€ 6.00



Hauptgericht



Wir servieren Ihnen eine **Portion Spargel** ca **250g** Rohgewicht

Spargel mit **Kräuterflädle** oder **Kartoffeln** € 16.00

Spargel mit **Kräuterflädle** oder **Kartoffeln** € 19.50

Zur Wahl:

- kleines, paniertes **Schweineschnitzel** oder
- gekochter **Schinken** oder roher **Schinken**
- oder gemischter **Schinken**,

Wählen Sie, ob Sie lieber frische, hausgemachte Sauce Hollandaise*
oder zerlassene Butter zu Ihrem Spargelgericht wünschen.



Hauptgericht mit Spargel

Lammrücken, zart gebraten € 27.50
mit gebratenem Spargel
und Ilsfelder Bärlauchgrauen



Unsere Weinempfehlung zum Spargel vom Weingut Roland Hetzel, Ilsfeld

2016 Fünfnulldrei*

Weingut Roland Hetzel

Runder, aromatischer Weißwein aus Trauben-Neuzüchtung
Blumenhafte Aromen, Frühlingshaft, Maracuja, Pfirsich

0,25 L 4.50 0,1 L 3.00

*enthält Wein daher Sulfite

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

Schweinbäckle
buntes Linsengemüse
Balsamico



Suppen-Duett
2 Mini-Süppchen
vom klaren Ochsenchwanz und Bärlauchsüppchen



Filet vom „Fisch des Tages“
dazu Chorizo-Spitzpaprika
und römische Nocken

oder

Getrüffeltes Kalb`n roll
auf Rahmlauch
dazu geschichtetes Kartoffeldreieck



Hausgemachtes Panna cotta,
deutscher Rhabarber & Ananas-Bananensorbet



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 Frühling –

–Vorspeisen & Suppen–

€

Tafelspitz in Senfkruste

8,90

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

Lauwarme Schweinebäckle

7,80

auf buntem Linsengemüse und Balsamico*

Weinempfehlung* 2015 Trollinger

Weingut Sankt Annagarten 0,1 L € 3,00 0,25 L € 4,50

Rinderkraftbrühe mit Flädle

5,00

Cremiges Süpple vom Ilfelder Bärlauch

6,20

–Salate–

Kleiner gemischter Salat*

4,80

Großer Salatteller* verschiedene Rohkost- und Blattsalate

7,50

Allergiker Info

Über die enthaltenen Allergene informiert Sie unser Service-Personal.

Bitte sprechen Sie uns auf Ihre Allergie an,

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

Oder fragen Sie nach der Allergikerkarte.

– Inklusivpreise –



Häußermann's Ochsen

GASTHOF ♦ HOTEL

– Im Frühling –

–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 auf Frühlingsart

17,50

mit warmem Frühlingsgemüse in Vinaigrette 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 Frühling –

–Hauptgerichte–

€

Filet vom „Fisch des Tages“*

22,50

dazu Chorizo–Spitzpaprika
und römische Nocken

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

Getrübtes Kalb `n roll

21,20

auf Rahmlauch
dazu geschichtetes Kartoffeldreieck

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

Lammrücken, zart gebraten

27,50

mit gebratenem deutschen Spargel
und Ilsfelder Bärlauch–Graupen

Weinempfehlung*: Schloßberg Rotweincuvée (Cabernet Cuvée und Acolon)
Weingut Roland Hetzel 0,1 L € 3,00 0,2 L € 4,50

Wildschweinrücken aus Ilsfelder Jagd

22,80

und geschmorte Mairübchen
dazu Kartoffel–Gratin

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

–Vegetarisch–

Römische Nocken auf Spitzpaprika, Bärlauch und Salatteller*

13,20

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

Crème Brûlée

nach französischem Rezept
hausgemachte Crème
mit Echtem Schwarzkümmel nigella sativa
€ 7,80

Schwäbische Apfelküchle

auf Zimtsauce und Vanilleeis
€ 6,10

Hausgemachtes Panna cotta,

deutscher Rhabarber & Ananas-Bananensorbet
€ 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 –

Kleine Warenkunde

Entrecôte (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)



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

Zusatzstoffe 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.

Wild 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.

Grana 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.



Ratatouille 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, Fruchtputee 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