



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**





Häußermann's Oxen

GASTHOF ♦ HOTEL



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



Glas Riesling-Sekt –extra trocken– 2015
vom Weingut Roland Hetzel aus Ilsfeld
0,1 l € 4,20

Aperitif-Empfehlungen:

Hollunderblüte – Haus-Aperitif –
Riesling-Sekt vom Weingut Hetzel
mit hausgemachtem Holunderblütensirup aromatisiert
0,1 l € 4,50

Vermouth d'Ox
„Martini“, hausgemacht von Vermouth aus dem Ochsenhärtle
5 cl € 3,70

Ox-Alkoholfrei –Ingwerlimonade–
Hausgemachter Ingwersirup
mit Tonic Water aufgefüllt, Limone und frischer Oxen-Minze
0,1 l € 3,20

Weinempfehlung des Monats aus der 0,75 Flasche:

2015 Fünfnulldrei* Weißwein
Weingut Roland Hetzel
Runder, aromatischer Weißwein aus Trauben-Neuzüchtung
Im Bukett Aromen von Stachelbeere, Litschi, Maracuja
0,25 L 4,50 0,1 L 2,50

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

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

Kräuterseitlinge & Trüffel aus Alba



Herbst-Duett

2 Mini-Süppchen

von klarer Tomate und Hokkaido



Filet von der Prevorster Lachsforelle*
à l'arabiata

auf würzigen Tomaten*
dazu römische Nocken

oder

Gegrillter Kalbsrücken

mit Kräuterseitlingen
und Nudelreis



Frittiertes Brombeereis

Parfait von Brombeeren aus dem Ochsen Gärtle
im frittierten Bisquitmantel
dazu Zimtbrombeeren und Kokosschaum



4 Gänge € 37,50

3 Gänge mit Vorspeise € 33,50

3 Gänge mit Suppe € 30,50

Die Weinreise zum Menü:

2 x 0,1 L Glas € 6,80 3 x 0,1 L Glas € 9,20

4 x Wein € 14,50

inkl. zum Dessert ein Glas 5 cl Süßwein





Häußermann's Ochsen

GASTHOF ♦ HOTEL

– Im Herbst –

–Vorspeisen & Suppen–

€

Hausgeräucherte Barbarie–Entenbrust à la Chefs Choice

8,90

mit feinen orientalischen Gewürzen & Chutney

Weinempfehlung: 2014 Anna Cuvée Weißwein Kabinett trocken

Weingut Sankt Annagarten 0,1 L € 2,90 0,2 L € 5,40

Kräuterseitlinge & Trüffel aus Alba

10,90

Weinempfehlung: 2015 Fünfnuldrei Weißwein Weingut Roland Hetzel

0,1 L € 2,50 0,25 L € 4,50

Überbackener Schmor–Hokkaido

8,20

mariniert mit Ras el Hanout

mit Ziegenkäse, Aprikosen und Kürbiskernen gratiniert

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

5,00

Klares Süsspchen von Tomaten mit Basilikum–Klößchen

6,20

Cremiges Süpple vom Pfahlhof Hokkaido–Kürbis

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,

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

Oder fragen Sie nach der Allergikerkarte.

– Inklusivpreise –



Häußermann's Ochsen

GASTHOF ♦ HOTEL

– Im Herbst –

–Hauptgerichte–

€

Vegetarische Käsespätzle

9,50

von hausgemachten Spätzle mit Zwiebelschmelze und Salatteller*

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

9,50

Hausgemachte Maultaschen* Italiana –nach Senior–Chef's Rezept–

9,50

mit Tomatensauce*, Sahne und Grana Padano überbacken

„Ochsentöpfe“ –Schweinefilets auf Speck–Champignon

Kleinere Portion

12,80

Rahmsauce*, geschabte Spätzle und Salatteller*

16,50

Weinempfehlung*: 2013 Haberschlachter Heuchelberg Trollinger–Lemberger trocken

Weingärtner Brackenheim 0,1 L € 2,50 0,25 L € 3,90

Rinder–Tafelspitz „Chefs Choice“

17,50

mit grobem Pommerysenf, roten Zwiebeln* und Flecka

Weinempfehlung: 2014 Anna Cuvée Weißwein Kabinett trocken

Weingut Sankt Annagarten 0,1 L € 2,90 0,2 L € 5,40

Schwäbischer Sauerbraten, vom Rind, in mildem Essig eingelegt,

14,50

mit b reiten Nudeln und Salatteller*

Weinempfehlung*: 2014 Trollinger mit Lemberger aus Terrassenlagen

Weingut Roland Hetzel 0,1 L € 2,50 0,25 L € 4,20

Schwäbischer Zwiebelrostbraten ca. 250 Gramm

20,90

gebratenes, **durchwachsenes** Entrecôte „Ribeye“

vom Schrozberger Angus–Rind,

mit Röstzwiebeln und hausgemachten, geschabten Spätzle, Soße*

Weinempfehlung*: 2014 Beilsteiner Wartberg Lemberger –Tradition– trocken

Weingut Sankt Annagarten 0,1 L € 3,00 0,2 L € 5,80

Wildschweinbraten aus Ilfelder Jagd, im Wildsößle*,

17,20

dazu hausgemachter Serviettenknödel* und Salatteller*

Weinempfehlung*: 2011 Dachreiter Spätburgunder trocken

Weingut Graf Bentzel–Sturmfeder 0,1 L € 2,50 0,25 L € 4,80

Rehbraten aus Ilfelder Jagd, im Wildsößle*,

17,20

mit Preisselbeerbime

dazu hausgemachter Spätzle und Salatteller*

Weinempfehlung*: 2014 Beilsteiner Wartberg Lemberger –Tradition– trocken

Weingut Sankt Annagarten 0,1 L € 3,00 0,2 L € 5,80

– Inklusivpreise –



Häußermann's Ochsen

GASTHOF ♦ HOTEL

– Im Herbst –

–Hauptgerichte–

€

Filet von der Prevorster Lachsforelle* à l'arabiata

22,50

auf würzigen Tomaten*

dazu römische Nocken

Weinempfehlung*: 2015 Edition Aurum Grauburgunder trocken

Bottwartaler Winzer 0,1 L € 2,90 0,2 L € 5,20

Rinderfilet

24,50

zart gebraten

auf Ilsfelder Wirsinggemüse

und Kartoffel-Selleriepüree

Weinempfehlung*: 2011 Dachreiter Spätburgunder trocken

Weingut Graf Bentzel-Sturmfeder 0,1 L € 2,50 0,25 L € 4,80

Gegrillter Kalbsrücken

19,80

mit Kräuterseitlingen

und Nudelreis

Weinempfehlung*: 2011 Dachreiter Spätburgunder trocken

Weingut Graf Bentzel-Sturmfeder 0,1 L € 2,50 0,25 L € 4,80

Lammrücken

25,50

auf Kürbis-Ratatouille

dazu hausgemachte Gnocchi

Weinempfehlung*: 2014 Sauvignon blanc trocken aus Terrassenlagen

Weingut Roland Hetzel, Ilsfeld 0,1 L € 2,90 0,2 L € 5,20

–Vegetarisch–

Kürbis-Ratatouille

13,20

mit Parmesan-Soufflée

dazu einen Salatteller*

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
€ 5,90

Crème Brûlée

nach französischem Rezept
hausgemachte Crème mit Brombeeren aus dem Ochsenhärtle
€ 6,50

Schwäbische Apfelküchle

auf Zimtsauce und Vanilleeis
€ 5,90

Frittiertes Brombeereis

Parfait von Brombeeren aus dem Ochsenhärtle
im frittierten Bisquitmantel
dazu Zimtbrombeeren und Kokosschaum
€ 8,90

– Kleines Dessert –

Kugel vom Sorbet des Tages € 2,90
auf Wunsch auch mit Sekt aufgefüllt € 5,20

Kugel Sorbet von dunkler Valrhona-Schokolade hergestellt
auf Ananasragout € 5,20

Unsere Sorbets stellen wir nach eigenen Rezepten im Haus her.

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

– Inklusivpreise –

Aperitif

Glas Riesling-Sekt* vom Weingut Hetzel, Ilsfeld	0,1 l	€	4.20
Hausaperitif: – Glas Sekt* nach Saison mit hausgemachtem Sirup verfeinert	0,1 l	€	4.50
Alkoholfreier Aperitif nach Saison	0,2 l	€	4.50
Vermouth d'Ox* – „Martini*“, hausgemacht von Vermouth aus dem Ochsenhärtle	5 cl	€	3.70
Martini* , dry oder bianco	5 cl	€	4.50
Portwein* Vista Alegre 2007 LBV (Late bottled vintage)	5 cl	€	5.50
Sherry*: Sandemann medium	5 cl	€	4.80
Gutierrez Colosia trockene Sherry* kleine Sherry*-Bodega (Weingut) mit verschiedenen trockenen Sherry* sorten von leicht bis kräftig Fino, Amontillado, oder Oloroso	5 cl	€	5.60
Aperol* Sprizz* , Riesling-Sekt* , Aperol*	0,1 l	€	5.50
Campari* mit Soda, Tonic* oder Orange	4 cl + 0.2 l	€	5.80
Gin Tonic*	4 cl + 0.2 l	€	5.80

Alkoholfreie Getränke

Sinalco-Orange* und Sinalco-Cola*	0.2 l	€	1.70
und Spezi*	0.4 l	€	3.00
Sinalco-Cola light*	0.33 l	€	3.30
Sprite	0.33 l	€	3.30
Apfel- oder Orangensaft	0.2 l	€	1.70
	0.4 l	€	3.00
Saftschorle von Apfel- oder Orangensaft	0.4 l	€	3.00
Trauben-, und Grapefruitsaft, Johannisbeermektar	0.2 l	€	2.20
	0.4 l	€	4.00
Saftschorle von Traube-, Grapefruit oder Johannisbeermektar	0.4 l	€	3.50
Schweppes Bitter Lemon* , Tonic Water* oder Ginger Ale*	0.2 l	€	2.00

Mineralwasser

Teinacher Gourmet medium	0.25 l	€	2.00
	0,5 l	€	2.90
	0.75 l	€	3.80
Teinacher Gourmet naturell (still)	0.25 l	€	2.00
	0,5 l	€	2.90
	0.75 l	€	3.80

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	€	2.20
	0.5 l	€	2.90
Radler, Alsterwasser vom Export-Bier	0.3 l	€	2.20
	0.5 l	€	2.90
Cluss Kellerpils, naturtrüb	0.3 l	€	2.80
	0.5 l	€	3.90
Sanwald Hefeweizen hell	0.5 l	€	3.20
	0.3 l	€	2.50

Flaschenbiere*

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

Sanwald Kristallweizen	0.5 l	€	2.90
Sanwald Hefeweizen dunkel	0.5 l	€	2.90

-Alkoholfreie Biere*

Sportweizen 0,0% alkoholfrei Sanwald	0,5 l	€	3.10
Clausthaler Alkoholfrei	0,5 l	€	3.10

Offene Weißweine*

¼ l oder 0,2 L

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

	Riesling- oder Weißherbst-Schorle		€ 2,50
2015	Dachreiter Riesling VDP-Weingut Graf Bentzel-Sturmfeder		€ 3,90
2015	Dachreiter Riesling trocken VDP-Weingut Graf Bentzel-Sturmfeder		€ 3,90
2015	Grauburgunder ** trocken VDP-Weingut Graf Bentzel-Sturmfeder aus der 0,75 l Flasche	0,2 L	€ 5,20
2014	Anna Cuvée (Riesling und Grauburgunder) Weißwein Kabinett trocken Weingut Sankt Annagarten, Beilstein aus der 0,75 l Flasche	0,2 L	€ 5,40

Weißherbst/Rosé*

2014	Beilsteiner Wartberg Schwarzriesling Weißherbst Weingut Sankt Annagarten, Beilstein	0,25 L	€ 3,90
------	---	--------	--------



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		€ 2,50
2013	Beilsteiner Wartberg Trollinger Weingut Sankt Annagarten, Beilstein		€ 4,20
2013	Großbottwarer Wunnenstein Trollinger trocken Bottwartaler Winzer, Großbottwar		€ 4,20
2014	Trollinger mit Lemberger Terrassenlagenwein Weingut Roland Hetzel, Ilsfeld		€ 4,20
2014	Haberschlachter Heuchelberg Trollinger-Lemberger , trocken WG Brackenheim-Haberschlacht		€ 4,20
2013	Dachreiter Spätburgunder QbA, trocken Weingut Graf Bentzel-Sturmfeder		€ 4,80
2014	Beilsteiner Wartberg Lemberger -Tradition- trocken Weingut Sankt Annagarten, Beilstein aus der 0,75 l Flasche	0,2 L	€ 5,80

*
Alle unsere Weine können Sulfite enthalten

- Inklusivpreise -



Häußermann's Ochsen

GASTHOF ♦ HOTEL

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)

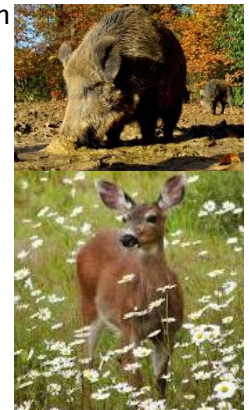


Salat: Die **gesamten Salate** unseres Salattellers sind **grundsätzlich frische** Gemüsesorten vom Hofladen Habermaaß in Ilsfeld, vom Großmarkt in Heilbronn oder aus unserem eigenen Garten.

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 **Konzentratselektierer** 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 **touriller** für **umrühren**.





Häußermann's Ochs

GASTHOF ♦ HOTEL

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



Blasenkirchse 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 **Judenkirchse** 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 **Früh-mittelalter**. 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 Tafel-schokolade, **Kuvertüre** und Pralinen, darunter sortenreine Tafelschokoladen aus bestimmten Kakaoanbaugebieten **mit Jahrgangsangaben** („Chocolats de Domaine“). Das im französischen Tain-l'Hermitage im Département Drôme ansässige Unter-nehmen 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, Fruchtpüree 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.





Häußermann's Ochsen

GASTHOF ♦ HOTEL

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