



Häußermann's Ochsen

GASTHOF + HOTEL

Zum Aperitif

empfehlen wir einen Riesling Sekt vom Weingut Hetzel 0,75 l

Auf unserer Weinkarte finden Sie auch Sekt von den Weingärtnern Ilsfeld und anderen Weingütern.

Fragen Sie auch nach unserem aktuellen Hausaperitif der Saison (meist auf Fruchtbasis mit Sekt aufgefüllt)

Für Kaffee berechnen wir, wenn der Kuchen mitgebracht wird, eine Kaffeepauschale.
In dieser Kaffeepauschale sind Kaffee, Tee oder Kakao, Sahne auf dem Kuchenbuffet,
schneiden der Kuchen, Tischdekoration (Kerzen, Servietten) und Bedienung enthalten.

Vorspeisen

Kleiner Marktsalat mit Krächerle

Feldsalat mit altem Balsamico, Krächerle und Speck

Feldsalat mit Kartoffeldressing dazu Speck und Krächerle

Feldsalat mit hausgeräuchertem Wildschweinschinken oder Bündner Fleisch

Süßer Kopfsalat-Kopfsalat mit einem süßen Dressing mit Zitronen

Gesottener Tafelspitz unter der Senfkruste gebraten mit Salatbukett

Hausgeräucherter Wildschweinschinken mit Melonensülzle oder Salatbukett

Barbarie-Entenbrust im Haus gebeizt und geräuchert
auf orientalischem Mirabellenchutney

Italienische Antipasti in nativem Olivenöl gebratenes und eingelegtes Gemüse

Lachsforelle mit Limone gebeizt und Salatbukett

Weißes Tomatenmousse und Terrine von der Rotbarbe

Gänsestopfleber „auf französische Art“- au torchon
im Portweingewürzsud sanft gegarte Gänseleber, kalt serviert mit Brioche

Sushi Fisch nach Tageseinkauf mit verschiedenen Dips

Mousse von der Gänsestopfleber mit Sauterngelée

Wildschweinterrine dazu marinierte Cranberries

Blutwurstravioli auf Bayrisch-Kraut

Lauwarme Schweinebäckle auf buntem Linsengemüse

Häußermann's Ochsen

Anja & Ralph Häußermann GbR · König-Wilhelm-Straße 31 · 74360 Ilsfeld
Tel: 0 70 62 / 6790-0 Fax: 0 70 62 / 6 49 96 E-mail: gasthof-ochsen@gmx.de



Häußermann's Ochsen

GASTHOF ♦ HOTEL

Zwischengerichte und oder Vorspeise

Kugel von hausgemachtem Sorbet

Löffelspeise: mit Weinteig auf einen Löffel gebackene, beschwipste Zwetschge

Lockere Hechtklößchen gratiniert auf Spinat und Tomate

Röllchen von der Scholle auf Kräuter-Pesto

Lachsforelle und Zander als Harmonie-Roulade mit geschmorten Kirschtomaten

Warme mediterrane Terrine vom Wolfsbarsch auf südlichem Gemüse

Weitere Zwischengerichte sind auch aus den Hauptgerichten wählbar
-dementsprechend verringert sich der Preis

Suppen

Klare Rinderbrühe
mit Maultaschen oder Markklößchen oder Grießklößchen

Schwäbische Hochzeitssuppe
mit Markklößchen, Maultaschen, Eierstich, Grießklößchen oder auch Flädle)

Klare Ochsenchwanzsuppe mit Grießklößchen

Geflügelconsommé und hausgemachte Raviolini

Klare Brühe von der Tomate und Basilikum-Quarkklößchen

Leichtes Süpple von Kokos und Zitronengras (warm oder kalt)
mit gebratenem Scampo

Kartoffelsüpple mit Speck und Croutons

Suppenduett von Gemüse
Im Teller servierte Suppen von verschiedenen Gemüsen

Cremesuppe von Gemüsen und Streifen von der Rotbarbe

Leichte weiße Cremesuppe von Edelfischen und der rote Lachs

Elysée Klarifikation von der Gänseleber, mit schwarzen Trüffeln , überbacken mit Blätterteig

Beilagen Gemüse

Verschiedene Gemüsesorten der Saison, als Gemüseplatte serviert, pro Person

Häußermann's Ochsen

Anja & Ralph Häußermann GbR · König-Wilhelm-Straße 31 · 74360 Ilsfeld
Tel: 0 70 62 / 6790-0 Fax: 0 70 62 / 6 49 96 E-mail: gasthof-ochsen@gmx.de



Häußermann's Ochsen

GASTHOF ♦ HOTEL

Hauptgerichte

Rind- und Schweinebraten aus Hohenloher Haltung
dazu Spätzle und Salatteller

Im ganzen gebratene Schweinelende, Rahmsauce mit Pilzen, Spätzle und Salat

Ganze Schweinelende im Pilzmantel gebraten
dazu saisonales Gemüse und Pommes Dauphine

Filets vom Kalb, Rind und Schwein
mit hausgemachten Nudeln, Salatteller oder Gemüse

Gefüllter Ochsenschwanz Marktgemüse und hausgemachte Kartoffeltaler

Im ganzen, rosa gebratenes Entrecôte vom deutschen Charolais-Rind
mit Gemüsestiften, Schwenk-Kartoffeln, Kräuter-Pesto und Sauce hollandaise

Gebratenes Rinderfilet auf Gemüsestiften und Kartoffelgratin

Mariniertes Rinderfilet
mit Gemüsezwiebeln, Navetten, Karotten und hausgemachte Kartoffeltaler

Überbackener Kalbsrücken
dazu Karotten, Navetten und Zuckerschoten im Kohlrabinest, dazu Nüdelchen

Gebratenes Kalbsfilet
auf Schwarzwurzelgemüse, dazu Pommes Dauphin

Rehrücken rosa gebraten
mit gebackener Ingwerkarotte, Melonenpfeffer, griechische „Reis“-Nudeln

Lammrücken auf Ratatouille und Gnocchi

Lammrücken dazu Parmesanauflauf und Fenchel- Olivengemüse

Keule oder Rücken vom Kaninchen
provenzalisch gefüllt, auf Ratatouille und Gnocchi

Saftige Maispoulardenbrust auf pochierten Champignon,
dazu „Armer Ritter“ aus Weißbrot, Mozzarella und Basilikum

Barbarie-Entenbrust mit einem Gemüseflan und Kartoffelplätzchen

Barbarie-Entenbrust auf Orangensauce
Wokgemüse und griechischen „Reis“-Nudeln

Zander, groß gebraten auf geschmortem Fenchel dazu Bärlauchravioli

Häußermann's Ochsen

Anja & Ralph Häußermann GbR · König-Wilhelm-Straße 31 · 74360 Ilsfeld
Tel: 0 70 62 / 6790-0 Fax: 0 70 62 / 6 49 96 E-mail: gasthof-ochsen@gmx.de



Häußermann's Ochsen

GASTHOF ♦ HOTEL

Desserts

Apfelküchle mit Zimtsauce und Vanilleeis

Crème Brûlée -klassische Vanillecreme ach französischem Rezept
mit braunem Zucker karamellisiert zur Weihnachtszeit mit winterlichen Gewürzen parfümiert

Grand Marnier-Krokant Parfait(Halbgefrorenes)

Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder heißen Zimtbrombeeren

Sorbetteller von hausgemachten Sorbets 3 verschiedene Sorten
individuell nach Saison und Ihrem Geschmack hergestellt

Panna Cotta-italienische, gestürzte Vanillecreme-und Mangosorbet

Brombeersorbet und lockeres Quarkmousse

Mohr im Hemd-warmer Schokoladenaufauf von dunkler Schokolade
mit einem „Hemd“ aus Sahne dazu Vanilleeis

Sächsischer Pudding-warmer Vanilleaufauf- mit Krokanteis

Geeistes Schwarzwälder-Törtchen mit warmen Schattenmorellen

Schokoladenspitz -Parfait von dunkler Schokolade im Schokomantel-
auf Ananas-Ragout

Mit braunem Zucker karamellisiertes Joghurt-Limonen Parfait
mit einem Ragout von Orangen mit Zitronengras aromatisiert

Topfenknödel mit Sauerkirschsorbet
dazu Gâteau von der Valrhona-Schokolade

Geeistes Whiskeysouffle
Parfait mit Black Bush der irischen Distillerie Bushmills und Whiskeysabayon

Backpflaumenparfait mit eingelegten Gewürzorange

Mousse mit Lebkuchen verfeinert dazu ein cremiges Glühweineis

Lauwarmer Gewürzaufauf und Lebkuchen-Eis

Häußermann's Ochsen

Anja & Ralph Häußermann GbR · König-Wilhelm-Straße 31 · 74360 Ilsfeld
Tel: 0 70 62 / 6790-0 Fax: 0 70 62 / 6 49 96 E-mail: gasthof-ochsen@gmx.de



Häußermann's Ochsen

GASTHOF + HOTEL

Winterliches Vegetarisch

Vorspeisen

Gemüseterrine mit Salatbukett

Geschmorter Chicoree

Vegetarische Gemüsesuppe

Suppenduett von Gemüse

Im Teller servierte Suppe von verschiedenen Gemüsen

Klare Brühe von der Tomate und Basilikum-Quarkklößchen

Hauptgerichte oder Zwischengerichte

Mit Croutons, Oliven, Parmesan und getrockneten Tomaten gefüllter Paprika auf Blattspinat dazu hausgemachte Gnocchi

Hausgemachte Kartoffeltaschen mit Ziegenkäse und Spinat gefüllt

Gebackenes Gemüsesteak mit Nudeln auf Karottensauce€

Flädle mit Pilzen gefüllt

Gerne bereiten wir Ihnen auch ein vegetarisches Menü nach Ihren Wünschen zusammen.

Für Allergiker:

Bitte sprechen Sie uns vor der Veranstaltung rechtzeitig auf Ihre Allergie an.

Unsere Köche bereiten Ihnen dann ein speziell auf Sie abgestimmtes Menü zu.

Bitte sehen Sie diese Vorschläge auch nur als solche an.
Die einzelnen Bestandteile der Gerichte können Sie nach Ihren Wünschen beliebig kombinieren.
Gerne erstellen wir Ihnen auch individuelle Menüvorschläge.

Für Ihre Fragen oder Wünsche stehen wir Ihnen gerne jederzeit persönlich oder telefonisch zur Verfügung.

Ihre Geschwister Anja und Ralph Häußermann

Häußermann's Ochsen

Anja & Ralph Häußermann GbR · König-Wilhelm-Straße 31 · 74360 Ilsfeld
Tel: 0 70 62 / 6790-0 Fax: 0 70 62 / 6 49 96 E-mail: gasthof-ochsen@gmx.de