



Anmeldung

Ich komme gerne zur
**Kulinarischen Weinprobe
mit dem Weingut Nägele**

am

**Freitag, 13. Mai 2022
ab 18.30 Uhr**

**und nehme mit ___ Personen
zum Preis von € 70,- pro Person
am Abend teil.**

Ihre **schriftliche**
und **verbindliche Anmeldung per Mail**
berücksichtigen wir in der **Reihenfolge**
Ihres **Eingangs.**

Anmeldeschluß ist der 8. Mai 2022.

An diesem Abend ist nur
Bar- oder EC-Karten-Zahlung möglich.

Name: _____

Straße: _____

PLZ/Ort: _____

Telefon: _____

Begleitperson(en): _____

Datum, Unterschrift

Geschwister Anja und Ralph Häußermann
König-Wilhelm-Straße 31 74360 Ilsfeld
Tel. 07062 6790-0 gasthof-ochsen@gmx.de



Aktuell im Ochsen

die Königin des Gemüses

Spargel
vom Spargelhof Schulze
in Weisenheim am Sand



Duft des Frühlings

Bärlauch
vom Chef selbst gepflückt



Häußermann's Ochsen

GASTHOF ♦ HOTEL

König-Wilhelm-Str. 31 • 74360 Ilsfeld
Tel. 0 70 62 / 67 90 - 0 • Fax 0 70 62 / 6 49 96
gasthof-ochsen@gmx.de www.ochsen-ilsfeld.de



Häußermann's Ochsen

GASTHOF ♦ HOTEL



Kulinarische Weinprobe

mit dem
Weingut



NÄGELE

B A D E N

aus Sinsheim-Weiler

4-Gang-Menü

Freitag, 13. Mai 2022

18.30 Uhr





Tobias Nägele



Kulinarische Weinprobe

mit dem

Weingut Tobias Nägele

aus Sinsheim-Weiler, Kraichgau

Freitag, 13. Mai 2022

18.30 Uhr

in Häußermann's Ochs

Es erwartet Sie an diesem Abend ein **4-Gänge-Menü mit Spargel** das von korrespondierenden Weinen begleitet wird, die Ihnen von Herrn Nägele vorgestellt werden.

**Menü inklusive Weine,
 Wasser und Kaffee
 € 70,00 pro Person.**

Bitte melden Sie sich rechtzeitig an, da nur eine begrenzte Anzahl Sitzplätze zur Verfügung steht.

Damit Sie den Abend unbeschwert genießen können, bieten wir Ihnen unser **OX-WEIN-SCHLAF-PAKET** an. Das Menü inklusive Wein, Wasser, Kaffee und Übernachtung im Doppelzimmer mit Frühstück ab **€ 98,00 pro Person.**

Oder fragen Sie für Ihren Heimweg nach dem **OX-Shuttle-Service.**

Herzlich willkommen, schon seit 1895 begrüßen wir, die Familie Häußermann, unsere Gäste im Ochs, den Sie im Herzen der Weinregion Württemberg finden.

Hier gibt es schwäbische Gastlichkeit mit typischen aber auch überraschenden Gerichten, regionale, internationale Weine und frisch zubereiteter Genuß. Nach erfahrungsreicher **Wanderschaft** durch die gastronomische Welt übernahmen wir **2003** den elterlichen **"Ochs"** in Ilsfeld.

Als **Küchenmeister** und als **Sommelière verwöhnen** wir seitdem unsere Gäste.

Auch bei **Veranstaltungen, mehrmals im Jahr**, mit ausgesuchten **Weingütern** der **Region**.

Wir würden uns freuen,

Sie nach der langen Corona-Pause

bei unserer **kulinarischen Weinprobe**

mit dem **Weingut Nägele aus Sinsheim-Weiler** begrüßen zu dürfen.



Ihre Geschwister
 Ralph und Anja Häußermann
 und Mitarbeiter

Ralph Häußermann Anja Häußermann

König-Wilhelm-Str. 31 • 74360 Ilsfeld
 Tel. 0 70 62 / 67 90 - 0 • Fax 0 70 62 / 6 49 96
 gasthof-ochsen@gmx.de www.ochsen-ilsfeld.de

Das Weingut Nägele in Nord-Baden, - Kraichgau - wird seit 2013 von Gründer und Inhaber Tobias Nägele geführt. Mit viel Liebe zum Detail und einem großen Erfahrungsschatz produziert er hier charakterstarke und authentische Weine.

Der Winzermeister Tobias Nägele sammelte über 20 Jahre Erfahrung als Genossenschaftswinzer im elterlichen Betrieb in Württemberg. Dann erfüllte er sich seinen Traum vom eigenen Weingut. Das Ergebnis aus dem Zusammenspiel von tollen Lagen, modernen Rebsorten, viel Handarbeit und einer Menge Leidenschaft wird mit Auszeichnungen bei Wettbewerben, wie "Meiningers Rotweinpreis", "Best of Riesling" und die Würdigung der Weine im Eichelmann belohnt.

Rebfläche 11 Hektar

Weißwein: Riesling, Auxerrois, Grauburgunder, Weißburgunder, Chardonnay, Sauvignon blanc,

Rotwein: Lemberger, Spätburgunder, Cabernet Franc

Für Tobias Nägele liegt der Fokus klar auf der Arbeit in seinen Weinbergen.

Die Basisweine baut er ganz nach dem Motto: "Kompliziert ist anders!" frisch und unkompliziert aus und bezeichnet sie ganz nach diesem Stil.

Die Lagenweine kommen im Weingut Nägele aus den besten Lagen des Weinguts mit tiefgründigen Lößböden. Dazu zählen neben dem Eichersheimer Kletterberg auch der Michelfelder Himmelberg, der zum Teil über 40 Jahre alte Reben beheimatet.

In der Linie "Außergewöhnlich" reift als "WILDCAT", das Prestige cuvée aus Blaufränkisch und Cabernet Franc in einem Granitfass heran, das aus einem einzigen Stein gefertigt wurde.