



Häußermann's Ochsen

GASTHOF ♦ HOTEL

Menüvorschläge

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 persönlich oder telefonisch zur Verfügung.**

**Bitte vereinbaren Sie zur Besprechung Ihrer Veranstaltung vorab einen
Termin**

Ihre Geschwister Anja und Ralph Häußermann

Vorspeisen

€

Kleiner Marktsalat	5,50
Piadina , hausgemachtes italienisches Fladenbrot mit Feldsalat oder Ruccola, Tomaten, Ziegenfrischkäse und Häller Schinken gefüllt	8,90
Hausgeräucherte oder hausgebeizte Schozacher Lachsforelle mit Forellen-Kaviar und Blini	12,00
Gebeiztes Tatar von der Schozacher Lachsforelle mit Spargel, Gurken und Wachtelei	12,50
Schwäbisches Sushi von der Schozacher Lachsforelle im Wirsingmantel und Sprossen	10,50
Sushi von Fisch nach Tageseinkauf mit verschiedenen Dips	12,50
Italienisch-schwäbische Antipasti hausgemachte Grissini mit Schwäbisch Haller Proscuitto, Bruschetta von Tomate und schwarzen Kalamata-Oliven, in nativem Olivenöl gebratenes und eingelegtes Gemüse	10,50
Lauwarme Schweinebäckle auf buntem Linsengemüse und Balsamico	9,50
Vitello tonnato – Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce	10,50
Gesottener Rinder-Tafelspitz unter der Senfkruste gebraten dazu ein Salatbukett	10,50
Hausgeräucherter Wildschweinschinken mit Melonensülzle oder Kürbis-Bruschetta	10,50
Gebratene Jakobsmuschel, im Glas mit Buchenholz-Rauch serviert, kleiner Salatkranz	13,00
Carpaccio von der Sankt Jakobsmuschel und Spargel oder Salatbukett	13,00
Gänseleber „auf französische Art“- au torchon – nach Tagespreis ab im Portweingewürzsud sanft gegarte Gänseleber, kalt serviert mit Brioche	18,00
Mousse oder Pralinen von der Gänseleber mit Sauternes-Gelée nach Tagespreis ab	15,50
Barbarie-Entenbrust im Haus gebeizt und geräuchert auf orientalischem Mirabellenchutney	10,50
Wachtelbrüstchen auf Artischocken und Tomaten	12,50
Brüstchen von der französischen Bressetaube auf getrüffeltem Kartoffelpüree	12,50
Mediterrane Roulade vom Kaninchen und Ratatouille	10,50
Unsere Tapasempfehlung: Lachs, Thunfisch oder Heilbutt mit Mascarpone-Kräuterfüllung auf Weißbrot lauwarm gebraten, im Salatkranz serviert	10,90 – 15,90

Suppen

€

Klare Rinderbrühe (1 Sorte)

mit Maultaschen oder Markklößchen oder Grießklößchen oder Suppenudeln

6,00

Schwäbische Hochzeitssuppe (bis zu 3 Sorten)

Markklößchen, Maultaschen, Eierstich, Grießklößchen, Suppenudeln oder auch Flädle

6,90

Klare Ochschwanzsuppe mit Grießklößchen

7,90

Geflügelconsommé und hausgemachte Raviolini

7,90

Klare Brühe von der Tomate und Basilikum-Quarkklößchen

7,90

Kartoffelsüpple, Petersilienwurzelsuppe, feine Tomatensuppe

6,90

Yin & Yang Suppenduett von Gemüse

Im Teller servierte Suppen von verschiedenen Gemüsen

6,90

Geschichtetes Süppchen von Rote Bete, Karotte, Spinat und Erbse

7,50

Selleriesamtssuppe aromatisiert mit Öl von schwarzem Trüffel und Filet von der Rotbarbe

11,00

Edelfischcremesüppchen und gebratener Lachs

10,00

„**Latte macchiato**“ von Steinbutt und zweierlei Linsen

12,50

„**Lotte macchiato**“ -feinster Seeteufel mit leckerem Pilzsüppchen-

13,00

Leichtes Süpple von Kokos und Zitronengras mit gebratener Garnele

9,50

Thai-Curry-Süppchen mit gebratener Tempura-Garnele

9,50

Beilagen – Gemüse

Verschiedene Gemüsesorten der Saison, als Gemüseplatte serviert, pro Person

5,90

Gemüse-Nestle

halber Kohlrabi gefüllt mit verschiedenen Gemüsen
wie Karotte, Zucchini, Blumenkohl, Ratatouille gefüllt

6,90

Zwischengerichte

€

Kugel von hausgemachtem Sorbet	3,80
Löffelspeise: beschwipste Zwetschge mit Löffel und Weinteig gebacken	4,90
Gesottener Rinder-Tafelspitz unter der Senfkruste gebraten dazu ein Salatbukett	10,50
Lauwarme Schweinebäckle auf buntem Linsengemüse und Balsamico	9,50
Geschmorte Ochsenbacken auf getrüffeltem Kohlrabi-Gemüse	10,50
Lockere Hechtklößchen gratiniert auf Spinat und Tomate	10,50
Röllchen von der Scholle auf Kräuter-Pesto	13,80
Lachsforelle und Zander als Harmonie mit geschmorten Kirschtomaten	13,80
Heilbutt & Kaffee-Karotte mit Mutter's Bitterorangen-Sößle	14,50
Filet von der Meerbarbe auf getrüffeltem Risotto oder mit Steinpilzen	15,50
Warme, mediterrane Terrine vom Wolfsbarsch auf südlichem Gemüse	13,80
Zander , groß gebraten auf geschmortem Fenchel dazu Kräuterravioli	13,90
Unsere Geschmacksharmonie: Thunfisch in Sushi Qualität – umweltschonend geangelt- zart gebraten, auf Rotweinschalotten, Erdbeermark und Balsamico	17,90

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

Hauptgerichte Fisch

Zander , groß gebraten auf geschmortem Fenchel dazu Kräuterravioli	24,50
Lachsforelle Müllerin aus Schozachtaler Zucht mit brauner Butter Zitronen und Petersilie, Salzkartoffeln und Blattsalat	24,50
Steinbutt mit Fingermöhrrchen und vanillisiertem Espuma von Kartoffelpüree	Tagespreis ab 28,00
Wolfsbarsch –Loup de mer- auf der Haut gebraten mit geröstetem Speck auf buntem Linsengemüse und Risolée-Kartoffeln	24,50
Rochenflügel „sous vide“ in der Folie mit Estragon gegart auf grünem Spargel, dazu Risotto von Vialone Nano –Reissorte aus Venedig-	24,50
Heilbutt sanft gebraten mit Schaumsauce, Rotweinzwiebeln und Pommes Royal	25,50

Hauptgerichte Fleisch

€

Saftige Maispoulardenbrust auf Ratatouille, dazu „Armer Ritter“ aus Weißbrot, Mozzarella und Basilikum		18,80
Barbarie-Entenbrust à l'Orange , groß gebraten dazu mit grünem Kardamom aromatisierte Orangensauce und feine Nudeln		21,00
Barbarie-Entenbrust „asiatische Art“ mit Wokgemüse und gebackenen Reiskroketten		21,00
Rind- und Schweinebraten , dazu Spätzle und Salatteller		15,00
Trollinger-Braten vom Rind , im Trollingersößle, dazu Spätzle und Salat		16,00
Im ganzen gebratene Schweinelende , Rahmsauce mit Pilzen, Spätzle und Salat		16,80
Ganze Schweinelende im Pilzmantel gebraten dazu saisonales Gemüse und Pommes Dauphine		21,50
Filets vom Kalb und Schwein mit hausgemachten Nudeln, Salatteller oder Gemüse		22,00
Gebratenes Kalbsfilet auf Spargel- oder Kürbisgemüse, dazu Pommes Dauphine	Tagespreis ab	26,50
Im Fond pochiertes Kalbsfilet dazu geschmortes Wurzelgemüse und Gries-Stepperle oder Kräuter-Knöpfle	Tagespreis ab	26,50
Überbackener Kalbsrücken und feine Nüdelchen, dazu Karotten, Navetten und Zuckerschoten im Kohlrabinest,	Tagespreis ab	26,00
Ochschwanz geschmort und gefüllt , dazu Marktgemüse und hausgemachte Kartoffeltaler		23,80
Gebratenes Rinderfilet auf Gemüsestiften und Kartoffelgratin	Tagespreis ab	26,50
Mariniertes Rinderfilet mit Gemüsezwiebeln, Navetten, Karotten und hausgemachte Kartoffeltaler	Tagespreis ab	26,50
Rehrücken oder Wildschweinerücken aus Ilsfelder Jagd , rosa gebraten mit gebackener Ingwerkarotte, Melonenpfeffer, griechische „Reis“-Nudeln		30,00
Lammrücken zart im Ofen gebraten auf Ratatouillegemüse und Gnocchi	Tagespreis ab	26,50
Lammrücken zart im Ofen gebraten, dazu Parmesansoufflé und Fenchel- Olivengemüse	T.preis ab	26,50
Keule vom Kaninchen , provenzalisch gefüllt, auf Zucchini-Tomatengemüse und hausgemachten Ravioli oder Gnocchi		22,00
Ausgelöste mit schwarzem Trüffel gefüllte Kaninchenkeule –Label rouge- dazu Schwarzwurzeln und Selleriesoufflé		23,00

Desserts

Kleines Dessert:

Kugel Sorbet von dunkler Valrhona-Schokolade auf Ananasragout
€ 6,80

Vanilleeis

mit heißen Himbeeren, Zimtbrombeeren oder Schokoladensauce
€ 6,20

2 Apfelkühle mit Zimtsauce und Vanilleeis
€ 5,60

Crème Brûlée -klassische Vanillecreme nach französischem Rezept
mit braunem Zucker karamellisiert,
gerne auch mit Kräutern oder Gewürzen verfeinert
z.B. Verveine, Tonkabohne, Kaffee, Süßholz, Schwarzkümmel
€ 7,80

Die nachstehenden Desserts je € 9,50

Kleine Crème Brûlée

mit Obstdekoration und einer Kugel hausgemachtem Sorbet oder Vanilleeis

Grand Marnier-Krokant Parfait (Halbgefrorenes) hausgemacht und Obstbukett

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

Geeistes Schwarzwälder- Eis-Törtchen mit warmen Schattenmorellen

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

Joghurt-Limonen Parfait mit braunem Zucker karamellisiert
auf einem Ragout mit Zitronengras aromatisierten Orangen oder Erdbeeren

Ananas-Espuma mit Delice von Joghurt und dunkler Schokoladenterrine

Geeistes Whiskeysouffle

Parfait mit Black Bush der irischen Distillerie Bushmills und Whiskeysabayon

Topfenknödel mit Sauerkirschorbet

dazu Gâteau von der Valrhona-Schokolade

Mohr im Hemd - warmer Schokoladenauflauf von dunkler Schokolade
und einem „Hemd“ aus Sahne, dazu Vanilleeis

Sächsischer Pudding-warmer Vanilleauflauf- mit Krokanteis

Vegetarisch

€

Vorspeisen

Gemüseterrine mit Salatbukett	8,90
Geschmorter Chicoree	6,50
Vegetarische Gemüsesuppe	6,50
Suppenduett von Gemüse Im Teller servierte Suppe von verschiedenen Gemüsen	6,90
Klare Brühe von der Tomate und Basilikum-Quarkklößchen	7,90

Hauptgerichte oder Zwischengerichte

Gefüllter Paprika -mit Croutons, Oliven, Parmesan und getrockneten Tomaten- das Ganze auf Blattspinat, dazu hausgemachte Gnocchi	15,50
Hausgemachte Kartoffeltaschen mit Ziegenkäse und Spinat gefüllt	15,50
Gebackenes Gemüsesteak mit Nudeln auf Karottensauce und Salat	12,50
Flädle mit Pilzen gefüllt und ein Salatteller	11,50

Gerne stellen 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.

Zum Aperitif:

empfehlen wir einen **Sekt vom Weingut Hetzel**.

Auf unserer Weinkarte finden Sie auch Sekt von den **Felsengärten** oder anderen Weingütern.

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

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Für den angegebenen Preis der einzelnen Gerichte in den Menüvorschlägen behalten wir uns Irrtümer und Schreibfehler vor.
2. Der **Bewertungsvertrag** ist abgeschlossen, sobald die Veranstaltung **bestellt und zugesagt** wurde.
3. Eine **Änderung der Personenzahl** muss **spätestens 2 Tage** vor der Veranstaltung schriftlich übermittelt sein. Bei späteren Änderungen berechnen wir die bestellte Personenzahl.
4. Eine **Änderung der Menüwahl** muss **spätestens 7 Tage** vor Beginn der Veranstaltung mitgeteilt werden. Bei späteren Mitteilungen werden entstandene Materialkosten in Rechnung gestellt.
5. Eine **Stornierung** der Veranstaltung ist
 - bis zu 21 Tage vorher kostenfrei möglich,
 - bei 20 – 7 Tagen berechnen wir 20%,
 - ab 6 Tagen 40% der vereinbarten LeistungenEine **Stornierung** muss schriftlich erfolgen.
6. Muss Ihre Veranstaltung auf einen anderen Termin, bei gleichen Absprachen, **umgebucht** werden, empfehlen wir eine schriftliche Mitteilung mindestens
 - 21 Tage vor dem Veranstaltungsbeginn.
Geben Sie dabei den neuen Termin mit an,
damit wir die Verfügbarkeit überprüfen können.
 - Bei 20 – 7 Tagen berechnen wir eine Bearbeitungsgebühr von pauschal € 50.-
 - Ab 6 Tagen gelten die oben genannten Stornogebühren.