



Unsere Gaststätte  
hat wieder für Sie **geöffnet**.  
Drinnen und draußen.

Gerne können Sie  
weiterhin  
zur **Abholung**  
für zu Hause bestellen.

Bestellungen per Telefon  
07062 6790-0

**Abholung:**  
Donnerstag Ruhetag  
Freitag ab 17 Uhr  
Samstag + Montag bis Mittwoch: 12 Uhr - 21:30 Uhr  
Sonntag: 11:30 Uhr - 21:00 Uhr

Ihre Geschwister  
**Anja und Ralph Häußermann**  
mit Familie und Mitarbeitern



## Speisekarte

Beachten Sie bitte, daß wir im Moment  
keine

„Vesper–Seite“

mit kalten Gerichten haben.

Bitte Fragen Sie nach.

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 Hasenrupfer

*Ins Gasthaus kam der Jäger Franz  
und sprach: „Frau Wirtin, kann's  
mir diesen Hasen braten –  
ich habe Gäste eingeladen.“*

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



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

*Der Franz hat schnell mit zugepackt,  
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 „Hasenrupfer“ eben  
und weiter geht das Leben... Gerhard Binder*

## Der Ochsen

Im **Mittelalter** wurde der Ochse zum **Zunftzeichen der Metzger**. So konnte man schon am Wirtshausschild 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, 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.

**Verschiedene Wursterzeugnisse** werden von **Ralph Häußermann** noch heute im **Hause selbst hergestellt**.



# Häußermann's Ochsen

GASTHOF ♦ HOTEL

**S**eit Sommer 2003 dürfen wir Sie als „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:



### Aperitif-Empfehlungen:

**Glas 2018 FÜNFNULLDREI-Sekt extra-trocken**  
Weingut Roland Hetzel aus Ilsfeld  
0,1 l € 4,69

**Hausaperitif: Holly-Wolly**  
FÜNFNULLDREI-Sekt vom Weingut Hetzel  
aromatisiert mit hausgemachtem Holunderblüten-Sirup  
0,1 l € 4,89

**Vermouth d'Ox**  
„Martini“, hausgemacht von Vermouth aus dem Ochsenhärtle  
5 cl € 4,69

**OX-Alkoholfrei**  
Ralph's Ingwer-Sirup, frische Minze aus dem Ochsenhärtle  
mit Ginger Ale gespritzt  
0,1 l € 3,89

### Weinempfehlung des Monats aus der 0,75 Flasche:

**2018 Michelfelder Himmelberg  
Weißburgunder  
geradliniger, mineralisch feiner Weißwein**  
0,1 L 3,19 0,25 L 5,29  
**Weingut Reichsgraf und Marquis zu Hoensbroech**  
Michelfeld, Kraichgau-Baden

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



# –Kleine Ochsenhappen– –Probiererles Menü–

**Piadina –der "Snack" der alten Römer**  
Hausgemachtes Fladenbrot mit Mozzarella di Buffalo,  
Kirschtomaten und Parmaschinken gefüllt



**Pfifferling–Creme**  
als Mini–Süppchen



**Lachsforellenfilet aus dem Beilsteiner Ölmühltal, Fischzucht Ullrich, entgrätet**  
sommerliches Tomaten–Pfifferling–Gemüse  
hausgemachte Gnocchi

oder

**Ossobuco vom Kalb**  
Finocchio alla Sardegna  
und Safran–Kartoffel–Pürree



**Tonkabohnen–Schaum & Honig–Lavendeleis**  
mit Lavendel aus dem Ochsen Gärtle

**4 Gänge € 41,80**

**3 Gänge mit Vorspeise € 37,80**

**3 Gänge mit Suppe € 35,20**



**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**



# – Ochsen aktuell –

## Die Pfifferlinge sind los !!!

### Vorspeisen und Suppen



**Cremiges Pfifferlingssüppchen**

€ 7,80

**Kleine Portion Pfifferlinge in Rahm**

–wahlweise–

mit hausgemachtem Serviettenknödel, oder Tagliatelle

€ 14,50

### Hauptgerichte

**Pfifferlinge in Rahm** –wahlweise–  
mit hausgemachtem Serviettenknödel, oder Tagliatelle

€ 21,80



**Rücken vom Reh aus Ilsfelder Jagd**, rosa gebraten  
frische Pfifferlinge und Tagliatelle € 32,50

Weinempfehlung\*: Schloßberg Rotwein-Cuvée (Cabernet Cuvée Barrique und Acolon)

Weingut Roland Hetzel 0,1 L € 3,19 0,2 L € 4,69

**Schwäbischer Zwiebelrostbraten** ca. 250 Gramm

gebratenes, **durchwachsendes** Entrecôte „Ribeye“, vom Hohenloher Angus-Rind  
mit gebratenen Pfifferlingen und Pommes Dauphines (Kroketten), Soße\* € 27,80

Weinempfehlung\*: 2017 Beilsteiner Wartberg Lemberger -Tradition- trocken

Bio-Weingut Sankt Annagarten 0,1 L € 3,89 0,2 L € 6,79

**Lachsforellenfilet aus dem Beilsteiner Ölmühltal, Fischzucht Ullrich**, entgrätet  
sommerliches Tomaten-Pfifferling-Gemüse, hausgemachte Bärlauchnocken € 29,80



Weinempfehlung\*: 2019 Premium Grauburgunder trocken

Bottwartaler Winzer 0,1 L € 3,89 0,2 L € 6,29



# Häußermann's Ochsen

GASTHOF ♦ HOTEL

– Im 2. Corona–Sommer –

## –Vorspeisen & Suppen–

€

### **Unser Klassiker: Gänseleber au torchon**

14,20

Gänseleber in weißem Portweinsud gegart, kalt serviert,  
mit marinierten Zwetschgen von der Ochsenwiese und hausgemachtem Brioche  
Weinempfehlung\*: Ein kleines Glas Süßwein oder Portwein,  
nach Tages–Entkorkung der Chefin 5 cl € 6,80

### **Das snackten schon die alten Römer: Piadina**

9,80

hausgemachtes Fladenbrot mit Mozzarella di Buffalo,  
Kirschtomaten und Parmaschinken  
Weinempfehlung\*: 2018 Michelfelder Himmelberg Weißburgunder  
Weingut Reichsgraf und Marquis zu Hoensbroech 0,1 L 3,19 0,25 L 5,29

### **Kleine Portion Pfifferlinge in Rahm**

14,50

–wahlweise–mit hausgemachtem Serviettenknödel, oder Tagliatelle  
Weinempfehlung\*: 2019 Anna Cuvée Weißwein Kabinett trocken  
Bio–Weingut Sankt Annagarten 0,1 L € 3,89 0,2 L € 6,29

### **Rinderkraftbrühe** mit Markklößchen

5,40

### **Cremiges Pfifferlingssüppchen**

7,80

## –Salate–

### **Kleiner gemischter Salat\***

4,75

### **Großer Salatteller\*** verschiedene Rohkost– und Blattsalate

7,35

## 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..





# Häußermann's Ochsen

GASTHOF ♦ HOTEL

– Im 2. Corona–Sommer –

## –Hauptgerichte–

€

**Hausgemachte Maultaschen –nach Seniorchefs Rezept–**  
mit geschmelzten Zwiebeln und Salatteller\*

9,35

**Schnitzel Wiener Art, paniert\***

vom Schweinerücken, dazu Pommes frites

Weinempfehlung\*: 2018 Michelfelder Himmelberg Weißburgunder

Weingut Reichsgraf und Marquis zu Hoensbroech 0,1 L 3,19 0,25 L 5,29

9,35

**„Ochsentöpfe“ –Schweinefilets auf Speck–Champignon** Kleinere Portion  
Rahmsauce\*, geschabte Spätzle\* und Salatteller\*

12,55

Weinempfehlung\*: 2018 Haberschlachter Heuchelberg Trollinger–Lemberger trocken

Weingärtner Stromberg–Zabergäu 0,1 L € 3,19 0,25 L € 4,69

16,20

**Schwäbischer Sauerbraten, vom Rind, in mildem Essig eingelegt,**

14,25

mit hausgemachten Serviettenknödeln\* und Salatteller\*

Weinempfehlung\*: 2019 Trollinger mit Lemberger aus Terrassenlagen

Weingut Roland Hetzel 0,1 L € 3,19 0,25 L € 4,69

**Ossobuco vom Kalb**

23,50

Finocchio alla Sardegna\*

und Safran–Kartoffel–Pürree\*

Weinempfehlung\*: 2017 Dachreiter Spätburgunder trocken

VDP–Weingut Graf Bentzel–Sturmfeder 0,1 L € 3,19 0,25 L € 5,29

**Tafelspitz vom Rind, mit Meerrettich überbacken,**  
auf feinen Gemüse–Juliennes und Lauffener Kartoffeln

16,90

Weinempfehlung\*: 2019 Anna Cuvée Weißwein Kabinett trocken

Bio–Weingut Sankt Annagarten 0,1 L € 3,89 0,2 L € 6,29

**Oxenbäckle, vom Rind, in Rinderbrühe geschmort,**

19,90

Bauerngemüse und 1000–Lagen–Kartoffel

Weinempfehlung\*: 2017 Dachreiter Spätburgunder trocken

VDP–Weingut Graf Bentzel–Sturmfeder 0,1 L € 3,19 0,25 L € 5,29



# Häußermann's Ochsen

GASTHOF ♦ HOTEL

– Im 2. Corona–Sommer –

## –Hauptgerichte–

€

**Rehbraten aus Ilfelder Jagd**, im Wildsößle\*, 17,20  
mit Preiselbeer–Birne, dazu hausgemachte Spätzle\* und Salatteller\*  
Weinempfehlung\*: 2017 Beilsteiner Wartberg Lemberger –Tradition– trocken  
Bio–Weingut Sankt Annagarten 0,1 L € 3,89 0,2 L € 6,79

**Rehrücken vom Ilfelder Grund**, aus dem Oxen–Backofen, rosa gebraten 32,50  
frische Pfifferlinge und Tagliatelle  
Weinempfehlung\*: Schloßberg Rotwein–Cuvée (Cabemet Cuvée Barrique und Acolon)  
Weingut Roland Hetzel 0,1 L € 3,19 0,2 L € 4,69

**Lachsforellenfilet**  
**aus dem Beilsteiner Ölmühltal, Fischzucht Ullrich**, entgrätet, 29,80  
auf sommerlichem Tomaten–Pfifferlingsgemüse  
und hausgemachte Gnocchi  
Weinempfehlung\*: 2019 Premium Grauburgunder trocken  
Bottwartaler Winzer 0,1 L € 3,89 0,2 L € 6,29



## –Vegetarisch–

**Hausgemachte Steinpilzmaultaschen** 16,20  
provenzalische Kirschtomaten  
und frisch geschlagene Sauce hollandaise

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.

## – Das Dessert –

**Unser Klassiker: Crème Brûlée**  
nach französischem Rezept  
hausgemachte Crème mit echter Bourbon-Vanille verfeinert  
€ 7,80

**Tonkabohnen-Schaum & Honig-Lavendeleis**  
mit Lavendel aus dem Ochsenhärtle  
€ 9,20

**Schwäbische Apfelküchle**  
auf Zimtsauce und Vanilleeis  
€ 6,00

### –Kleines Dessert–

**Kugel vom Sorbet des Tages** € 3,25  
auf Wunsch auch mit Sekt aufgefüllt € 5,70

Unsere Sorbets stellen wir nach eigenen Rezepten im Haus her.

### –Eisbecher–

**Vanilleeis**  
heiße Himbeeren oder Zimtbrombeeren und Sahne  
€ 5,80

**Birne Helene**  
Vanilleeis, Birnenhälfte, heiße Schokoladensauce und Sahne  
€ 6,20

**Schwarzwälder Kirschbecher**  
frische Kirschen, von uns eingelegt in Kirschwasser  
mit Vanille- und Schokoladeneis, Sahne  
€ 6,80

**Gemischtes Eis mit Sahne**  
€ 5,00

 **Altdeutsches Bauernbrot\***   
bekommen Sie zu jedem Vesper serviert.

**„Ochsenplatte“**

Hausmacher Wurst\*, gekochter\*  
und roher Schinken\*, Käse\*

€ 8.50

**Schwäbischer Wurstsalat\***

von Lyoner\*-, Preß\*- und Blutwurst\*

€ 7.20

**Schweizer Wurstsalat\***

von Lyoner-Wurst\* und Käse\*

€ 7.80

**Belegtes Brot\* mit Käse\***

€ 5.90

**Käsevariation\***

Käse aus Deutschland und Frankreich

€ 9.30

 **In der Ochsenmanufaktur „Wursteln“**   
der Junior- und Senior-Chef noch selbst:

**Hausgeräucherter Wildschweinschinken\***

aus Ilfelder Jagd

€ 12.20

**Rauchfleisch (roher Schinken\*)**

€ 10.50

**Platte vom gekochten Schinken\***

€ 9.50

**Belegtes Brot\***

mit gekochtem Schinken\*

€ 6.80

- Inklusivpreise-

Das  Sternchen finden Sie auf der nächsten Seite

# Das ✨ Vesper-Sternchen

**Deklaration**  
**made in EU/Germany**  
**gemäß den Richtlinien für**  
**Allergene und Zusatzstoffe**

**Brot enthält:**  
Weizengluten  
(das ist Mehl [!], unfassbar)

**Hausmacher Wurst enthält**  
siehe Press- und Blutwurst

**Blutwurst enthält:**  
Nitrit(Pökelsalz),  
Konservierungsstoff

**Presswurst enthält:**  
Nitrit(Pökelsalz), Konservierungsstoff,  
Antioxidationsmittel

**Lyoner-Wurst enthält:**  
Konservierungsstoff,  
Antioxidationsmittel

**Käse enthält:**  
Milch (unglaublich)

**Roher Schinken enthält:**  
Nitrit(Pökelsalz)

**Gekochter Schinken enthält:**  
Nitrit(Pökelsalz), Antioxidationsmittel

**Wurstsalat enthält:**  
Worcester-Shire Sauce  
- damit Senf und Zuckercouleur

**Außerdem enthält alles:**  
**Fachliches Können und Liebe**

**Warum ist das nicht**  
**deklarierungswürdig ?**

## Aperitif

<b>Glas Sekt*</b> vom Weingut Hetzel, Ilsfeld	0,1 l	€	4.69
<b>Hausaperitif:</b> – <b>Glas Sekt*</b> nach Saison mit hausgemachtem verfeinert	0,1 l	€	4.89
<b>Alkoholfreier Aperitif</b> nach Saison	0,1 l	€	3.89
<b>Vermouth d'Ox*</b> – „Martini*“, hausgemacht von Vermouth aus dem Ochsenhärtle	5 cl	€	4.69
<b>Martini*</b> , dry oder bianco	5 cl	€	4.50
<b>Portwein*</b> Vista Alegre 2007 LBV (Late bottled vintage)	5 cl	€	5.80
<b>Sherry*:</b> <b>Sandemann</b> medium	5 cl	€	5.20
<b>Gutierrez Colosia trockene Sherry*</b> kleine Sherry*–Bodega (Weingut) mit verschiedenen trockenen Sherry* sorten von leicht bis kräftig <b>Fino, Amontillado, oder Oloroso</b>	5 cl	€	5.80
<b>Aperol*</b> Sprizz*, Riesling–Sekt*, Aperol*	0,1 l	€	6.20
<b>Campani*</b> mit Soda, Tonic* oder Orange	4 cl + 0.2 l	€	6.80
<b>Gin Tonic*</b>	4 cl + 0.2 l	€	6.80

## Alkoholfreie Getränke

<b>Sinalco–Orange*</b> , <b>Sinalco–Cola*</b> und <b>Spezi*</b>	0.2 l	€	2.06
	0.4 l	€	3.44
<b>Sinalco–Cola zero*</b>	0.33 l	€	3.80
<b>Sprite</b>	0.33 l	€	3.80
<b>Saft oder Saftschorle</b>	0.2 l	€	2.06
von <b>Apfel–Direktsaft</b> oder <b>Orangensaft</b>	0.4 l	€	3.44
<b>Saft oder Saftschorle</b>	0.2 l	€	2.65
von <b>Trauben–</b> , <b>Grapefruitsaft</b> , <b>Johannisbeermektar</b>	0.4 l	€	4.13
<b>Schweppes</b> <b>Bitter Lemon*</b> , <b>Tonic Water*</b> oder <b>Ginger Ale*</b>	0.2 l	€	2.90

## Mineralwasser

Teinacher Gourmet medium	0.25 l	€	2.65
	0,5 l	€	3.34
	0.75 l	€	4.52
Teinacher Gourmet naturell (still)	0.25 l	€	2.65
	0,5 l	€	3.34
	0.75 l	€	4.52

## 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	€	2.65
	0.5 l	€	3.44
Radler, Alsterwasser vom Export-Bier	0.3 l	€	2.65
	0.5 l	€	3.44
Cluss Kellerpils, naturtrüb	0.3 l	€	3.24
	0.5 l	€	4.42
Sanwald Hefeweizen hell	0.3 l	€	2.95
	0.5 l	€	3.74
Russ vom Hefeweizen sauer oder süß	0.3 l	€	2.95
	0.5 l	€	3.64

## Flaschenbiere\*

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

Sanwald Kristallweizen	0.5 l	€	3.44
Sanwald Hefeweizen dunkel	0.5 l	€	3.44

## -Alkoholfreie Biere\*

Sportweizen 0,0% alkoholfrei Sanwald	0,5 l	€	3.54
Clausthaler Alkoholfrei	0,5 l	€	3.54

## Offene Weißweine\*

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

	Riesling- oder Weißherbst-Schorle	0,25 L	€ 3,15
2018	Dachreiter Riesling VDP-Weingut Graf Bentzel-Sturmfeder, Schozach	0,25 L	€ 4,49
2018	Gutswein Riesling <b>trocken</b> Weingut Sankt Annagarten, Beilstein	0,25 L	€ 4,49
2018	Michelfelder Himmelberg Weißburgunder Weingut Reichsgraf und Marquis zu Hoensbroech Michelfeld, Kraichgau-Baden	0,25 L	€ 5,29
2020	Grauburgunder <b>** trocken</b> VDP-Weingut Graf Bentzel-Sturmfeder, Schozach aus der 0,75 l Flasche	0,2 L	€ 6,09
2019	Anna Cuvée (Riesling und Grauburgunder) Weißwein Kabinett <b>trocken</b> Bio-Weingut Sankt Annagarten, Beilstein aus der 0,75 l Flasche	0,2 L	€ 6,29
2018	<b>FÜNFNULLDREI</b> Weißwein Neuzüchtung aus Weinsberg Weingut Roland Hetzel, Ilsfeld aus der 0,75 l Flasche	0,25 L	€ 4,69

## Weißherbst/Rosé\*

2019	Gutswein Rosé Bio-Weingut Sankt Annagarten, Beilstein	0,25 L	€ 4,49
------	--	--------	--------

**Unseren Wein des Monats**  
**finden Sie bei den Aperitif-Empfehlungen vorne in der Speisekarte**

**Weitere Flaschenweine in unserer separaten Weinkarte**

**\*** Alle unsere Weine können Sulfite enthalten



## Offene Rotweine\*

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

	Trollinger-Schorle	0,25 L	€ 3,20
2017	Gutswein Trollinger Weingut Sankt Annagarten, Beilstein	0,25 L	€ 4,69
2017	Großbottwarer Wunnenstein Trollinger <b>trocken</b> Bottwartaler Winzer, Großbottwar	0,25 L	€ 4,69
2019	Trollinger mit Lemberger Terrassenlagenwein Weingut Roland Hetzel, Ilsfeld	0,25 L	€ 4,69
2018	Haberschlachter Heuchelberg Trollinger-Lemberger , <b>trocken</b> Weingärtner Stromberg-Zabergäu, Brackenheim	0,25 L	€ 4,69
2017	Dachreiter Spätburgunder QbA, <b>trocken</b> VDP-Weingut Graf Bentzel-Sturmfeder, Schozach	0,25 L	€ 5,29
	Schloßberg Rotweincuvée (Cabernet Cuvée und Acolon) Weingut Roland Hetzel, Ilsfeld aus der 0,75 l Flasche	0,2 L	€ 4,69
2017	Beilsteiner Wartberg Lemberger -Tradition- <b>trocken</b> Bio-Weingut Sankt Annagarten, Beilstein aus der 0,75 l Flasche	0,2 L	€ 6,79

Unseren Wein des Monats  
finden Sie bei den Aperitif-Empfehlungen vorne in der Speisekarte

Weitere Flaschenweine in unserer separaten Weinkarte



Alle unsere Weine können Sulfite enthalten

## Warme Getränke

**Unseren Kaffee beziehen wir von der Rösterei Hagen in Heibronn.**

Tasse Kaffee	€	2.39
Kännchen Kaffee	€	3.79
Tasse koffeinfreier Kaffee Haag	€	2.39
Kännchen koffeinfreier Kaffee Haag	€	3.79
Espresso	€	2.49
Doppelter Espresso	€	3.89
Espresso macchiato	€	2.69
Espresso d`Ox – Espresso, 1 Kugel Vanilleeis-	€	4.09
Cappuccino	€	3.19
Milchkaffee in der großen Tasse serviert	€	3.79
Latte macchiato, großes Glas	€	3.79
Glas Tee (verschiedene Sorten, Teebeutel)	€	1.79
Kännchen	€	3.39
Kännchen Tee		
lose, verschiedene Schweizer Kräutertee oder Schwarztee	€	4.49
Glühwein, hausgemacht von Qualitätswein aus Ilsfeld	€	5.29

# Kleine Warenkunde



**E**ntrecôte (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)

**S**alat: Grundsätzlich **frische** Gemüsesorten, im Haus zubereitet, –vom Hofladen Habermaß in Ilsfeld oder aus unserem eigenen Garten – die **gesamten Salate, auch Rohkost** –unseres Salattellers.

**Z**usatzstoffe sind Stoffe, die Lebensmitteln zugesetzt werden, um deren **Eigenschaften** den Wünschen von Konsumenten und Lebensmittelherstellern **anzupassen**. Dieses 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.

## **W**ild 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 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..



**G**rana 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 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.



**R**atatouille 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 **Regionengericht** 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



**Blaskirsche oder Kapstachelbeere oder Physalis**. 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. 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 Jahrgangangaben** („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**, als 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.



# 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:

## -Vorspeisen & Suppen-

**Gänseleber** -\* Gluten, Sellerie, siehe Wein

**Piadina** -\* Gluten, Milch, Ei, Senf, Sellerie, siehe Wein

**Spargel-Süpple** -\* Milch, Sellerie, siehe Wein

**Bärlauch-Suppe** -\* Milch, Sellerie, siehe Wein

**Salatteller** -\* Senf, Sellerie, siehe Wein

## -Hauptgerichte-

**Käsespätzle, geschmelzte Zwiebeln & Salat**

\* Ei, Gluten, Milch, Senf, Sellerie, siehe Wein

**Schnitzel Wiener Art, Pommes frites** - \* Ei, Gluten

**„Ochsentöpfe“ –Schweinefilets Speck-Champignon, Rahmsauce, Spätzle und Salat** -\* Ei, Gluten, Senf, Sellerie, siehe Speck, siehe Wein

**Sauerbraten, vom Rind, Serviettenknödeln und Salat** -

\* Ei, Gluten, Milch, siehe Speck, Senf, Sellerie, s. Wein

**Tafelspitz, Meerrettich, Kartoffeln & Gemüse**

\* Milch, Sellerie, Senf, Gluten, siehe Wein

**Oxenbacke, 1000-Lage Kartoffeln & Gemüse**

\* Milch, Sellerie, siehe Wein

**Braten vom Reh Preiselbeer-Birne, Spätzle, Salat**

\* Ei, Gluten, Senf, Sellerie, siehe Wein

**Rehrücken, Ratatouille, Gnocchi** -\* Ei, Gluten, Milch, siehe Wein

**Lachsforelle** -\* Ei, Sellerie, siehe Wein

## -Vegetarisch-

**Tri colori** -\* Gluten, Milch, Ei, Sellerie

## -Dessert-

**Apfelküchle** -\* Milch, Gluten, Ei

**Crème Brûlée** -\* Milch, Ei

**Schokolade Erdbeer Melisse** -\* Milch, Gluten, Ei

## Speisen:

**Alle Fleischsaucen:** siehe Wein

**Alle vegetarischen weißen Saucen:** siehe Wein

**Balsamico:** hier ist nichts drin: kein Farbstoff, keine Sulfite und wenn Sulfite, dann nur natürliche unter 10 mg/L und somit nicht Deklarierungswürdig !

**Brasato:** siehe Wein

**Essig:** siehe Wein

**Fischsaucen:** siehe Wein

**Fleischsaucen:** siehe Wein

**Großer Salatteller:** siehe Salatteller

**Maultaschen:** enthält Phosphat, wie in jeder Wurst verbindet/homogenisiert Wasser + Fett im Brät

## Speisen:

**Meerrettichsauce:** siehe Wein

**Lachsforelle:** siehe alle Fischsaucen

**Rahmsauce:** siehe Wein

**Rahmkraut:** siehe Wein

**Rehrücken:** siehe Sauce

**Risotto:** siehe Wein

**Rote Zwiebeln:** siehe Wein

**Salate:** siehe Salatteller

**Salatteller:** siehe Sherry(essig): siehe Wein

**Sauce:** siehe Wein

**Sherry(Essig):** siehe Wein

**Soße:** siehe Wein

**Speck:** enthält Nitrit

**Tomatensauce:** siehe Wein

**Vinaigrette:** siehe Wein

**Wein:** enthält Sulfite= Schwefel (entsteht natürlich bei der Gärung + Schwefelung seit über 300 Jahren

**Wildsauce:** siehe alle Saucen

## Getränke:

**Aperol:** enthält Farbstoff, Chininhaltig

**Aperol Sprizz:** siehe Aperol, Sekt und Wein

**Bier:** enthält Gerste oder Weizen

**Bitter Lemon:** mit Antioxidationsmittel, enthält Chinin

**Campari:** enthält Farbstoff,

**FÜNFNULLDREI-Sekt:** siehe Sekt

**Ginger Ale:** enthält Farbstoff

**Gin-Tonic:** siehe Tonic Water

**Martini:** siehe Wein

**Portwein:** siehe Wein.Sekt: siehe Wein

**Riesling-Sekt:** siehe Sekt

**Sekt:** siehe Wein

**Sinalco Cola** „mit Farbstoff“, „koffeinhaltig“

**Sinalco Cola zero** mit Farbstoff, koffeinhaltig mit Süßungsmitteln (enthält eine Phenylalaninquelle)

**Sinalco Orange** konserviert mit Antioxidationsmittel

**Spezi:** siehe Sinalco-Cola und Sinalco-Orange

**Tonic Water:** enthält Chinin

**Vermouth d'Ox:** siehe Wein

**Wein:** enthält Sulfite= Schwefel (entsteht natürlich bei der Gärung + Schwefelung seit über 300 Jahren

**Weinempfehlung:** siehe Wein

