



Häußermann's Ochsen

GASTHOF ♦ HOTEL

Unsere Gaststätte
hat für Sie **geöffnet**.

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

Bestellungen per Telefon
07062 6790-0

Öffnungszeiten:

Donnerstag: Ruhetag

Freitag: ab 17 Uhr

Samstag: 12 Uhr - 21:30 Uhr

Sonntag: 11:30 Uhr - 20:30 Uhr

Montag bis Mittwoch: 12 Uhr - 21:30 Uhr

Ihre Geschwister
Anja und Ralph Häußermann
mit Familie und Mitarbeitern



Speisekarte

Beachten Sie bitte, daß wir im Moment
nur eine kleine
„Vesper-Seite“
mit kalten Gerichten haben.

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.“*

*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 „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 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

Seit 2003 begrüßen wir Sie als „Ochsenwirte“ ganz herzlich.

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 € 4,90

Hausaperitif: Rosato-Sprizzer

FÜNFNULLDREI-Sekt vom Weingut Hetzel

und Aperitivo Rosato Ramazotti (von Orangen- und Hibiskusblüten)

0,1 l € 5,10

Vermouth d'Ox

„Martini“, hausgemacht von Vermouth aus dem Ochsenhärtle

5 cl € 4,90

OX-Alkoholfrei

Orangen- und Grapefruitsaft, Grenadinesirup,

mit Tonic water spritzig aufgefüllt

0,1 l € 4,10

Weinempfehlung des Monats aus der 0,75 Flasche:

2019 Weißburgunder trocken

Eleganter, feiner Weißwein

0,1 L 4,00 0,2 L 6,90

Weingut Graf von Bentzel Stormfeder

Schozach

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



–Kleine Ochsenhappen– –Probiererles Menü–

Zander, fein & zart
Spargelespuma & Curry-Linsen



Cremiges Spargelsüpple
als Mini-Süppchen



Kaninchen, die Keule entbeint und toskanisch gefüllt
Verdura meridionale, selbst gesammelter Bärlauch
und überbackene Ecken von der Mais-Polenta

oder

Lachsforellenfilet aus der Beilsteiner Ölmühle, entgrätet
Ratatouille à la Rémy
und Canderli Romana



Dunkle Schokoladen-Ganache,
luftiger Karamel-Espuma und frische deutsche Erdbeeren

4 Gänge €45

3 Gänge mit Vorspeise €42

3 Gänge mit Suppe €38



Die Weinreise zum Menü:

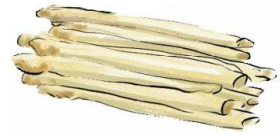
2 x 0,1 L Glas € 7,20 3 x 0,1 L Glas € 11,20

4 x Wein € 18,00

inkl. zum Dessert ein Glas 5 cl Süßwein



Unsere Spargelkarte



unseren Spargel beziehen wir seit über 30 Jahren
vom Spargelhof Schulze aus Weisenheim am Sand

Suppe:

Cremiges Spargelsüpple € 6,90

Zander, fein & zart

Spargelespuma & Curry-Linsen € 12,90



Hauptgericht:



Wir servieren
eine **Portion Spargel** ca **250g** Rohgewicht

Spargel mit Kräuterflädle oder **Kartoffeln** € 19,00

Spargel mit Kräuterflädle oder **Kartoffeln** € 22,50

Zur Wahl:

-kleines, paniertes **Schweineschnitzel**

oder

-**Ochsenwirts gekochter Schinken**

Wählen Sie,

ob Sie lieber frische, hausgemachte Sauce Hollandaise*

oder zerlassene Butter zu Ihrem Spargelgericht wünschen.



**Filet vom Flußzander, entgrätet,
auf der Haut gebraten**

dazu gebratener Spargel

und hausgemachte Bärlauch-Ravioli € 24,50

Unsere Empfehlung zum Spargel: Weingut Roland Hetzel, Ilsfeld

2018 Fünfnuldrei Weißwein* aus Neuzüchtung,
Blumenhafte Aromen, Frühling, Maracuja, Pfirsich
0,1 L € 3,00 0,25 L € 4,80

*enthält Wein daher Sulfite



Häußermann's Ochsen

GASTHOF ♦ HOTEL

– Im Frühsommer –

–Vorspeisen & Suppen–

€

Zander, fein & zart

12,90

Spargelespuma & Curry-Linsen

Gegrilltes jamaikanisches Jerk-Hähnchen

9,50

& Festival Gebäck –„Jamaikanischer Krapfen“–

Cremiges Süpple vom weißen Spargel

6,90

Süpple von Ilfelder Bärlauch, auf unserm Stückerl vom Chef gepfückt

6,90

Rinderbrühe mit hausgemachten Flädle

6,00

–Salate–

Kleiner gemischter Salat*

5,50

Großer Salatteller* verschiedene Rohkost- und Blattsalate

8,20

Jerk-Huhn mit großem Salat* verschiedene Salate & karibisches Huhn

12,50

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 Ochsengasthof

GASTHOF ♦ HOTEL

– Im Frühsommer –

–Hauptgerichte–

€

Schnitzel Wiener Art, paniert*

14,20

vom Schweinerücken, dazu Pommes frites

„Ochsentöpfe“ –Schweinefilets auf Speck–Champignon Kleinere Portion

13,90

Rahmsauce*, geschabte Spätzle* und Salatteller*

17,90

Weinempfehlung*: 2018 Haberschlachter Heuchelberg Trollinger–Lemberger trocken

Weingärtner Stromberg–Zabergäu 0,1 L € 3,30 0,25 L € 4,80

Sommerlicher Rinder–Tafelspitz

18,90

mit lauwarmer Schnittlauchvinaigrette, Schwarzbrot–Soufflée und Salatteller*

Weinempfehlung*: 2021 Anna–Weißweincuvée– trocken

Bio–Weingut Sankt Annagarten 0,1 L € 4,00 0,2 L € 6,50

Schwäbischer Rinder–Sauerbraten, vom Bürgermeisterstück in mildem Essig eingelegt

17,50

mit hausgemachten Serviettenknödeln* und Salatteller*

Weinempfehlung*: 2020 Trollinger mit Lemberger aus Terrassenlagen

Weingut Roland Hetzel 0,1 L € 3,30 0,25 L € 4,80

Schwäbischer Zwiebelrostbraten ca. 250 Gramm

29,50

gebratenes, **durchwachsenes** Entrecôte „Ribeye“, vom Hohenloher Angus–Rind

mit Röstzwiebeln und hausgemachten*, geschabten Spätzle, Soße*

Weinempfehlung*: 2018 Beilsteiner Wartberg Lemberger –Tradition– trocken

Bio–Weingut Sankt Annagarten 0,1 L € 4,00 0,2 L € 6,90

Unsere hausgemachten Maultaschen von Wild aus Ilsfelder Jagd

18,90

in Rahmsöbse & Champignons, dazu ein Salatteller*

Weinempfehlung*: 2020 Großbottwarer Wunnenstein Trollinger trocken

Bottwartaler Winzer 0,1 L € 3,30 0,25 L € 4,80

Wildschweinbraten aus Ilsfelder Jagd, im Wildsöbse*,

18,90

mit hausgemachten Serviettenknödeln* und Salatteller*

Weinempfehlung*: 2018 Beilsteiner Wartberg Lemberger –Tradition– trocken

Bio–Weingut Sankt Annagarten 0,1 L € 4,00 0,2 L € 6,90



Häußermann's Ochsenauberg

GASTHOF ♦ HOTEL

– Im Frühsommer –

–Hauptgerichte–

€

Kaninchen, die Keule entbeint und toskanisch gefüllt

24,50

Verdura meridionale, selbst gesammelter Bärlauch
und überbackene Ecken von der Mais-Polenta

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

Weingut Roland Hetzel 0,1 L € 3,30 0,2 L € 4,80

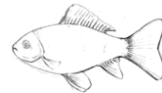
Filet vom Flußzander, entgrätet, auf der Haut gebraten

24,50

dazu gebratener Spargel
und hausgemachte Bärlauch-Ravioli

Weinempfehlung*: 2021 Grauburgunder trocken Premium-Edition

Bottwartaler Winzer 0,1 L € 4,00 0,2 L € 6,50



Lachsforellenfilet aus der Beilsteiner Ölmühle, entgrätet

28,90

Feines Ratatouille à la Rémy
und hausgemachte Canderli Romana

Weinempfehlung*: 2019 Weißburgunder trocken

VdP-Weingut Graf von Bentzel Sturmfeeder 0,1 L € 4,00 0,2 L € 6,90



Kalbsrücken, sanft im Ochsenauberg gebraten

27,90

dazu feine Mairübchen, Kalbsglace
und Tonkabohnen – Kartoffelpüree

Weinempfehlung*: 2019 Dachreiter Spätburgunder trocken

VDP-Weingut Graf Bentzel-Sturmfeeder, Schozach 0,1 L € 3,30 0,25 L € 5,40

–Vegetarisch–

Lieber Vegetarier, aus Logistik- und Platzgründen steht hier nur 1 Gericht.
Net dei Gschmäcke? Bitte nachfragen. Danke, der OX.

Feines Ratatouille à la Rémy

15,90

und hausgemachte Canderli Romana

Die Ochsenauberg-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, Blüten, Teile der Salate und Gemüses aus unserem „Ochsenauberg“.

 – Das Dessert – 

Dunkle Schokoladen-Ganache,
luftiger Karamel-Espuma und frische deutsche Erdbeeren
€ 9,50

Unser Klassiker: Crème Brûlée
nach französischem Rezept
hausgemachte Crème
mit Tahiti-Vanille verfeinert
€ 8,20

Schwäbische Apfelküchle
auf Zimtsauce und Vanilleeis
€ 6,20

– Kleines Dessert –

Kugel vom Sorbet des Tages € 3,60
auf Wunsch auch mit Sekt aufgefüllt € 6,20

Unsere Sorbets stellen wir nach eigenen Rezepten im Haus her.

– auf der separaten Dessertkarte
finden Sie auch verschiedene Eisbecher –