

125 Jahre  125 Jahre
1895 2020
Häußermann's Ochsen
GASTHOF ♦ HOTEL

Unsere Gaststätte
hat für Sie
geöffnet.

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 - 20:30 Uhr

Ihre Geschwister

Anja und Ralph Häußermann
mit Familie und Mitarbeitern



125 Jahre

Seit 1895

125 Jahre

Häußermann's Ochsen

GASTHOF ♦ HOTEL

Speisekarte

Beachten Sie Abends auch
unser kleines
„Vesper-Brettle“
mit kalten Gerichten.

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

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 € 5,20

- Herbstsonne -

FÜNFNULLDREI-Sekt vom Weingut Hetzel
mit frischem Traubensaft, hausgemachtem Ingwersirup

0,1 l € 5,50

Vermouth d'Ox

„Martini“, hausgemacht von Vermouth aus dem Ochsenhärtle

5 cl € 5,80

OX-Alkoholfrei

frischer Traubensaft, hausgemachter Ingwer-Sirup
Grenadine und Tonic water

0,1 l € 4,90

Weinempfehlung des Monats aus der 0,75 Flasche:

2017 Spätburgunder trocken

Frischer, klarer Rotwein, Aromen von Kirsche und Johannisbeer

0,1 L 4,80 0,2 L 7,30

Weingut Andreas Grimm

Schweigen, Pfalz

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

 – Ochsen aktuell – 

–Ilfelder Kürbiszeit–

Kürbis vom Pfahlhof Familie Kazenwadel



Suppe

Süppchen
vom Hokkaido-Kürbis
mit Ralph's Ingwer verfeinert
€ 7,90



Hauptgerichte

Filet vom Zander, entgrätet
Kreolischer Südstaaten Kürbis-Topf „Gumbo“
vom Pfahlhof Hokkaido-Kürbis, Karotten, Tomaten, Zwiebeln und Lauch
dazu Basmati-Reis
€ 27,90

–Vegetarisch–

Kreolischer Südstaaten Kürbis-Topf „Gumbo“
Ilfelder Hokkaido-Kürbis, Karotten, Tomaten, Zwiebeln und Lauch
dazu Basmati-Reis
€ 15,90



–Kleine Ochsenhappen– –Probierertes Menü–

Torta di pomodori
Tomatentörtchen & Mozzarella



Kürbissuppe mit Ralph's Ingwersirup
als Mini-Süppchen



Coq au vin, Maispouarden-Brust in Rotwein geschmort,
Mediterranes Gemüse,
Canderli Romana

oder

Filet vom Zander, entgrätet
Kreolischer Südstaaten Kürbis-Topf „Gumbo“
Ilfelder Hokkaido-Kürbis, Karotten, Tomaten, Zwiebeln und Lauch
dazu Basmati-Reis



Zweierlei Crème Brûlée

4 Gänge €41

3 Gänge mit Vorspeise €38

3 Gänge mit Suppe €34



Die Weinreise zum Menü:

2 x 0,1 L Glas €7,60 3 x 0,1 L Glas €11,60

4 x Wein €19,00
inkl. zum Dessert ein Glas 5 cl Süßwein





Häußermann's Ochsen

GASTHOF ♦ HOTEL

– Im Herbst –

–Vorspeisen & Suppen–

€

Schwäbischer Herbst-Wrap

10,90

gerolltes Flädle gefüllt mit Blatt-Salat, Nüssen
& hausgeräuchertem Wildschweinschinken aus Ilsfelder Jagd
Weinempfehlung *: 2020 Muskat-Trollinger Rosé Terrassenlagenwein
Weingut Roland Hetzel, 0,1 L € 3,80 0,2 L € 5,10

Pulled pork –gezupfter Schweinenacken–

10,90

mit hausgeräuchertem Salz & Paprika verfeinert
im selbst gebackenem Brioche auf roten Zwiebeln
Weinempfehlung*: 2020 Großbottwarer Wunnenstein Trollinger trocken
Bottwartaler Winzer, Großbottwar 0,1 L € 3,80 0,25 L € 5,10

Cremiges Süpple von Pfifferlingen

8,50

Süpple vom Pfahlhof Hokkaido-Kürbis, mit Ralph's Ingwer verfeinert

7,90

Rinderbrühe mit hausgemachten Flädle

6,00

–Salate–

Kleiner gemischter Salat*

5,50

Großer Salatteller* verschiedene Rohkost- und Blattsalate

8,20

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 Herbst –

<u>–Hauptgerichte–</u>	€
Schnitzel Wiener Art , paniert* vom Schweinerücken, dazu Pommes frites	14,20
„Ochsentöpfe“ –Schweinefilets auf Speck–Champignon Rahmsauce*, geschabte Spätzle* und Salatteller* Kleinere Portion Weinempfehlung*: 2019 Haberschlachter Heuchelberg Trollinger–Lemberger trocken Weingärtner Stromberg–Zabergäu 0,1 L € 3,80 0,25 L € 5,10	13,90 17,90
Rinder–Tafelspitz mit Meerrettich–Sauce*, Lauffener Kartoffeln und Salatteller* Weinempfehlung*: 2021 Anna–Weißweincuvée– trocken Bio–Weingut Sankt Annagarten 0,1 L € 4,80 0,2 L € 6,90	18,90
Schwäbischer Rinder–Sauerbraten , vom Bürgermeisterstück in mildem Essig eingelegt mit hausgemachten Serviettenknödeln* und Salatteller* Weinempfehlung*: 2020 Trollinger mit Lemberger aus Terrassenlagen Weingut Roland Hetzel 0,1 L € 3,80 0,25 L € 5,10	17,50
Schwäbischer Zwiebelrostbraten ca. 250 Gramm gebratenes, durchwachsenes Entrecôte „Ribeye“, mit Röstzwiebeln und hausgemachten*, geschabten Spätzle, Soße* Weinempfehlung*: 2019 Beilsteiner Wartberg Lemberger –Tradition– trocken Bio–Weingut Sankt Annagarten 0,1 L € 4,80 0,2 L € 7,30	23,50
Wildschweinbraten aus Ilsfelder Jagd , im Wildsößle*, mit hausgemachten Serviettenknödeln* und Salatteller* Weinempfehlung*: 2019 Dachreiter Spätburgunder trocken VDP–Weingut Graf Bentzel–Sturmfeder 0,1 L € 3,80 0,25 L € 5,70	18,90
Rehbraten aus Ilsfelder Jagd , im Wildsößle*, mit Preiselbeer–Birne, dazu hausgemachte Spätzle* und Salatteller* Weinempfehlung*: 2019 Beilsteiner Wartberg Lemberger –Tradition– trocken Bio–Weingut Sankt Annagarten 0,1 L € 4,80 0,2 L € 7,30	18,90



Häußermann's Ochsen

GASTHOF ♦ HOTEL

– Im Herbst –

–Hauptgerichte–

€

« Coq au vin »

Maispouarden-Brust in Rotwein geschmort,

21,80

Mediterranes Gemüse,
dazu Canderli Romana (toskanische Knödele)

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

Weingut Roland Hetzel 0,1 L € 3,80 0,2 L € 5,10

Rehrücken, rosa gebraten, aus Ilfelder Jagd

32,90

Champignons in Rahm
dazu Küchenmeister-Kartoffeln

Weinempfehlung*: 2019 Dachreiter Spätburgunder trocken

VDP-Weingut Graf Bentzel-Sturmfeder 0,1 L € 3,80 0,25 L € 5,70

Filet vom Zander, entgrätet

27,90

Kreolischer Südstaaten Kürbis-Topf „Gumbo“
vom Pfahlhof Hokkaido-Kürbis, Karotten, Tomaten, Zwiebeln und Lauch
dazu Basmati-Reis



Weinempfehlung*: 2021 Anna-Weißweincuvée- trocken

Bio-Weingut Sankt Annagarten 0,1 L € 4,80 0,2 L € 6,90

–Vegetarisch–

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

Kreolischer Südstaaten Kürbis-Topf „Gumbo“

15,90

vom Pfahlhof Hokkaido-Kürbis,
Karotten, Tomaten, Zwiebeln und Lauch, dazu Basmati-Reis

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, Blüten, Teile der Salate und Gemüse aus unserem „Ochsengärtle“.

Umbestellungen auf Pommes und Kroketten € 2,00 Aufpreis



Häußermann's Ochsen

GASTHOF ♦ HOTEL

 – Das Dessert – 

Palfy-Nudeln

Traditionelles Gebäck der K.u.K.-Monarchie,
kalte schaumige Melange und eisiges vom Krokant
€ 9,50

Unser Klassiker: 3 erlei Crème Brûlée

nach französischem Rezept
hausgemachte Crème
Toffee-Honey, Schokolade & echter Schwarzkümmel
€ 8,50

Schwäbische Apfelküchle

auf Zimtsauce und Vanilleeis
€ 6,20

– Kleines Dessert –

Kugel vom Sorbet des Tages € 3,90
auf Wunsch auch mit Sekt aufgefüllt € 6,50

Unsere Sorbets stellen wir nach eigenen Rezepten im Haus her.

– auf der separaten Dessertkarte
finden Sie auch verschiedene Eisbecher –

Aperitif

Glas Sekt* vom Weingut Hetzel, Ilsfeld	0,1 l	€	5.20
Hausaperitif: – Glas Sekt* nach Saison mit hausgemachtem verfeinert	0,1 l	€	5.50
Alkoholfreier Aperitif nach Saison	0,1 l	€	4.90
Vermouth d'Ox* – „Martini*“, hausgemacht von Vermouth aus dem Ochsenhärtle	5 cl	€	5.80
Martini* bianco, dry oder rosso	5 cl	€	5.50
Taylor's Portwein* 2014 LBV (Late bottled vintage)	5 cl	€	6.80
"Deutscher Portwein" NY - Likörwein, Weingut Hetzel	5 cl	€	6.80
Sherry*: Sandemann medium	5 cl	€	5.60
Gutierrez Colosia trockene Sherry* kleine Sherry*-Bodega (Weingut) mit verschiedenen trockenen Sherry* sorten von leicht bis kräftig Fino, Amontillado, oder Oloroso	5 cl	€	6.80
Aperol* Sprizz*, Riesling-Sekt*, Aperol*	0,2 l	€	6.80
Campari* mit Soda, Tonic* oder Orange	4 cl + 0.2 l	€	6.90
Gin Tonic*	4 cl + 0.2 l	€	6.90

Alkoholfreie Getränke

Sinalco-Orange*, Sinalco-Cola* und Spezi*	0.2 l	€	2.90
	0.4 l	€	4.10
Sinalco-Cola zero*	0.33 l	€	4.40
Sprite	0.33 l	€	4.40
Saft oder Saftschorle von Apfel-Direktsaft oder Orangensaft	0.2 l	€	2.90
	0.4 l	€	4.10
Saft oder Saftschorle von Trauben-, Grapefruitsaft, Johannisbeernektar	0.2 l	€	3.30
	0.4 l	€	4.60
Schweppes Bitter Lemon*, Tonic Water* oder Ginger Ale*	0.2 l	€	3.50

Mineralwasser

Teinacher Gourmet medium	0.25 l	€	3.20
	0,5 l	€	3.90
	0.75 l	€	5.40
Teinacher Gourmet naturell (still)	0.25 l	€	3.20
	0,5 l	€	3.90
	0.75 l	€	5.40

Biere* vom Faß

Seit 1724 Brautradition – neun Generationen– Haller Löwenbräu in Schwäbisch Hall

Haller Löwenbräu Export "MOHRENKÖPFLE"	0.3 l	€	3.40
	0.5 l	€	4.20
Radler, Alsterwasser vom Export-Bier, süß oder sauer	0.3 l	€	3.20
	0.5 l	€	3.90

**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 Kellerpils, naturtrüb vom Faß	0.3 l	€	3.90
	0.5 l	€	5.10
Sanwald Hefeweizen hell vom Faß	0.3 l	€	3.70
	0.5 l	€	4.40
Russ vom Hefeweizen süß oder sauer oder Colaweizen	0.3 l	€	3.40
	0.5 l	€	4.20

Flaschenbiere*

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

Sanwald Kristallweizen	0.5 l	€	4.20
Sanwald Hefeweizen dunkel	0.5 l	€	4.20

-Alkoholfreie Biere*

Sportweizen 0,0% alkoholfrei Sannwald	0,5 l	€	4.20
Clausthaler Alkoholfrei	0,5 l	€	4.20

Offene Weißweine*

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

	Riesling- oder Weißherbst-Schorle	0,25 L	€ 3.50
2020	Dachreiter Riesling VDP-Weingut Graf Bentzel-Sturmfeder, Schozach	0,25 L	€ 5.20
2019	Gutswein Riesling trocken Weingut Sankt Annagarten, Beilstein	0,25 L	€ 5.10
2021	Premium Grauburgunder ** trocken Bottwartaler Winzer, Großbottwar aus der 0,75 l Flasche	0,2 L	€ 6.90
2021	Anna Cuvée (Riesling und Grauburgunder) Weißwein Kabinett trocken Bio-Weingut Sankt Annagarten, Beilstein aus der 0,75 l Flasche	0,2 L	€ 6,90
2020	FÜNFNULLDREI Weißwein Neuzüchtung aus Weinsberg Weingut Roland Hetzel, Ilsfeld aus der 0,75 l Flasche	0,25 L	€ 5.10

Weißherbst/Rosé*

2020	Gutswein Rosé Bio-Weingut Sankt Annagarten, Beilstein	0,25 L	€ 5.10
------	--	--------	--------

**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	€ 3,50
2020	Gutswein Trollinger Weingut Sankt Annagarten, Beilstein	0,25 L	€ 5.10
2020	Großbottwarer Wunnenstein Trollinger trocken Bottwartaler Winzer, Großbottwar	0,25 L	€ 5.10
2020	Trollinger mit Lemberger Terrassenlagenwein Weingut Roland Hetzel, Ilsfeld	0,25 L	€ 5.10
2019	Haberschlachter Heuchelberg Trollinger-Lemberger, trocken Weingärtner Stromberg-Zabergäu, Brackenheim	0,25 L	€ 5.10
2019	Dachreiter Spätburgunder QbA, trocken VDP-Weingut Graf Bentzel-Sturmfeder, Schozach	0,25 L	€ 5.70
	Schloßberg Rotweincuvée (Cabernet Cuvée und Acolon) Weingut Roland Hetzel, Ilsfeld aus der 0,75 l Flasche	0,2 L	€ 5.10
2019	Beilsteiner Wartberg Lemberger -Tradition- trocken Bio-Weingut Sankt Annagarten, Beilstein aus der 0,75 l Flasche	0,2 L	€ 7.30

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

- Inklusivpreise -

Warme Getränke

Unseren Kaffee beziehen wir von der Rösterei Hagen in Heibronn.

Tasse Kaffee	€	2.80
Kännchen Kaffee	€	4.10
Tasse koffeinfreier Kaffee Haag	€	2.80
Kännchen koffeinfreier Kaffee Haag	€	4.10
Espresso	€	2.70
Doppelter Espresso	€	4.00
Espresso macchiato	€	3.10
Espresso d`Ox – Espresso, 1 Kugel Vanilleeis-	€	4.80
Cappuccino (auch laktosefreie Milch)	€	3.90
Milchkaffee in der großen Tasse serviert	€	4.50
Latte macchiato, großes Glas	€	4.50
Tasse Kakao mit Milch zubereitet (auch laktosefreie Milch)	€	3.90
Glas Tee (verschiedene Sorten, Teebeutel)	€	2.00
Kännchen	€	3.40
Kännchen Tee lose, verschiedene Schweizer Kräutertee oder Schwarztee	€	5.20
Glühwein, hausgemacht von Qualitätswein aus Ilsfeld	€	6.20

Kleine Warenkunde

Entrecôte (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)



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

Zusatzstoffe 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.

Wild 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..



Grana 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.



Ratatouille 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 **Regionagericht** 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 Jahrgangsangaben** („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, Fruchtputee 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-

Torta di pomodori -* Milch

Jerk-Hühnchen -* Gluten

Pfifferling-Suppe -* Milch, Gluten, Sellerie, siehe Wein

Bärluch-Suppe -* Milch, Sellerie, siehe Wein

Salatteller -* Senf, Sellerie, siehe Wein

-Hauptgerichte-

Schnitzel Wiener Art, Pommes frites - * Ei, Gluten

„Ochsentöpfe“ –Schweinefilets Speck-Champignon,

Rahmsauce, Spätzle und Salat -* Ei, Gluten, Senf, Sellerie, siehe Speck, siehe Wein

Tafelspitz --* Ei, Gluten, Milch, Senf, Sellerie, siehe Wein

Rostbraten & Spätzle - -* Gluten, Sellerie, siehe Wein

Braten vom Wildschwein, Knödel, Salat

-* Ei, Gluten, Milch, Senf, Sellerie, siehe Speck, siehe Wein

Braten vom Reh -* Ei, Gluten, Milch, Senf, Sellerie, siehe Wein

Sauerbraten -* Ei, Milch, Gluten, Sellerie, siehe Speck, siehe Wein

Kaninchen - * Ei, Gluten, Milch, Sellerie, siehe Wein

Rehrücken -* Ei, Gluten, Sellerie, siehe Wein

Wolfsbarsch -* Ei, Gluten, siehe Wein

Lachsforelle -* Milch

-Vegetarisch-

Mini-Tomaten -* Milch, Gluten, siehe Wein

-Dessert-

Apfelküchle -* Milch, Gluten, Ei

Crème Brûlée -* Milch, Ei

Gebackene Schokolade -* 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 !

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:

Rahmsauce: siehe Wein

Rahmkraut: siehe Wein

Rehrücken: siehe Sauce

Salate: siehe Salatteller

Salatteller: siehe Sherry(essig): siehe Wein

Sauce: siehe Wein

Sherry(Essig): siehe Wein

Soße: siehe Wein

Speck: enthält Nitrit

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