



Bestellen Sie zur **Abholung** oder ganz bequem zur **Lieferung** nach Hause oder ins Geschäft.

Bestellungen per Telefon
07062 6790-0

Abholung/Lieferung:
11:30 Uhr - 20:00 Uhr

Lieferung:

Mindestbestellwert 12,- €:
Ilfsfeld, Schozach, Auenstein, Helfenberg,
Abstetter Hof,

Mindestbestellwert 20,- €
Beilstein, Abstatt, Talheim,
Neckarwestheim, Flein

Weitere Orte auf Anfrage.

Alle Speisen
auch zum Liefern für
+1,00 € / Gericht





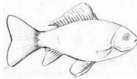
Häußermann's Ochsen

GASTHOF ♦ HOTEL

-Vorspeisen & Suppen-

	€
"Oxen"-Bäckle vom Rind auf buntem Linsensalat	8,35
Rilette von der Ente und Ralph's Brioche	8,35
Curry-Süppchen & Fladenbrot	6,05
Cremiges Petersilienwurzel-Süpple	6,05
Beilagensalat*	4,40

-Hauptgerichte-

Hausgemachte Käsespätzle,-vegetarisch- mit geschmelzten Zwiebeln und Salatteller*	8,75
Böckinger Feldschrei,-Gaisburger Marsch- traditioneller Eintopf mit unseren Spätzle, Kartoffeln, Gemüse und Tafelspitz	8,75
Schnitzel Wiener Art, paniert* , vom Schweinerücken, dazu Pommes frites	8,75
„Ochsentöpfele“ –Schweinefilets auf Speck-Champignon Rahmsauce*, geschabte Spätzle* und Salatteller* Kleinere Portion	15,20 11,40
Coq au vin -Brust vom Hühnchen in Rotwein geschmort- mit Ofengemüse und Schneekartoffeln	16,10
Schwäbischer Sauerbraten, vom Rind, in mildem Essig eingelegt, mit hausgemachten Serviettenknödeln* und Salatteller*	13,50
"Oma Lina's" Rinderrouladen, dazu Rotkraut* und hausgemachte Serviettenknödel*	15,00
Rehbraten aus Ilsfelder Jagd, im Wildsößle*, mit Preiselbeer-Birne, dazu hausgemachte Spätzle* und Salatteller*	16,10
Feiner Rehrücken aus Ilsfelder Jagd, rosa gebraten Ilsfelder Federkohl und gebratene Brezenknödel	25,95
 Filet vom Loup de mer, entgrätet und überbacken, dazu rote Zwiebeln & Bourbon-Vanille-Kartoffelpüree	23,50

-Vegetarisch-

Aus "1001 Nacht" Harissa-Cous Cous und milder Feta, dazu Gemüse mit Kichererbsen à la marocaine	14,50
--	-------

-Dessert-

Italienisches hausgemachtes Mascarpone-Tiramisu	6,00
---	------

-Für unsere kleinen Gäste-

Portion Spätzle mit Soße oder Pommes mit Ketschup/Mayo	3,50
Kinderschnitzel Spätzle mit Soße oder Pommes mit Ketschup/Mayo	5,50

- Inklusivpreise-

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.



Getränke Abhol- und Lieferpreise

Anja gibt Ihren Vorrat Vermouth im "Kampf" gegen Corona frei.

Vermouth d'Ox*
 –für zu Hause auf Vorrat–
 „Martini“, hausgemacht von Vermouth
 aus dem Ochsenhärtle
 0,2 L 7,00

2017 FÜNFNULLDREI-Sekt trocken*
 Weingut Roland Hetzel aus Ilfeld
 0,75 l 11,00

Bier* in der Flasche 0,5 L

Sanwald
 Kristallweizen oder Hefeweizen dunkel
 0,5 L 2,50

Sportweizen 0,0% alkoholfrei Sanwald
 0,5 L 2,50

Clausthaler Alkoholfrei
 0,5 L 2,50

Weißwein* 0,75 oder 1,0 L

2018 Dachreiter Riesling
 VDP-Weingut Graf Bentzel-Sturmfeeder, Schozach
 1,0 L 9,50

2018 Gutswein Riesling **trocken**
 Weingut Sankt Annagarten, Beilstein
 1,0 L 8,50

2019 Grauburgunder **** trocken**
 VDP-Weingut Graf Bentzel-Sturmfeeder, Schozach
 0,75 L 12,00

2019 Anna Cuvée (Riesling und Grauburgunder)
 Weißwein Kabinett **trocken**
 Bio-Weingut Sankt Annagarten, Beilstein
 0,75 L 10,50

2018 FÜNFNULLDREI Weißwein
 Weingut Roland Hetzel, Ilfeld
 0,75 L 8,00

Weitere Weine aus unserem Keller sind möglich.

Mineralwasser und alkoholfreies

Teinacher Gourmet medium/Still 0,5 L 2,00

Teusser stille Quelle 0,75 L 2,00

Löwensteiner Zitronensprudel 0,75 L 2,50

Sinalco-Cola light* 0,33 L 2,00

Sprite 0,33 L 2,30

Schweppes Bitter Lemon/Ginger Ale/Tonic
 0,2 L 1,20

Weißherbst/Rosé* 0,75 oder 1,0 L

2019 Gutswein Rosé
 Bio-Weingut Sankt Annagarten, Beilstein
 1,0 L 8,50

Rotwein* 0,75 oder 1,0 L

2017 Gutswein Trollinger
 Weingut Sankt Annagarten, Beilstein
 1,0 L 8,50

2017 Beilsteiner Wartberg
 Lemberger –Tradition– **trocken**
 Bio-Weingut Sankt Annagarten, Beilstein
 0,75 L 10,50

Trollinger mit Lemberger
 Terrassenlagenwein
 Weingut Roland Hetzel, Ilfeld
 1,0 L 8,50

Schloßberg Rotweincuvée
 (Cabernet Cuvée Barrique und Acolon)
 Weingut Roland Hetzel, Ilfeld
 0,75 L 9,00

2017 Dachreiter
 Spätburgunder QbA, **trocken**
 VDP-Weingut Graf Bentzel-Sturmfeeder, Schozach
 1,0 L 9,50

2015 Sankt Laurent **** trocken**
 VDP-Weingut Graf Bentzel-Sturmfeeder, Schozach
 0,75 L 12,00

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, Gluten, Ei, Senf, Sellerie, koffeinhaltig, chininhaltig, Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle, gewachst, Taurin, Sulfite(Wein), enthält Sojaöl aus genetisch veränderter Soja hergestellt

-Vorspeisen & Suppen-

Oxenbäckle Linsen & Balsamico -* Sellerie, siehe Wein

Curry-Süpple -* Sellerie, Gluten

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

Kleiner Blattsalat -* Senf, Sellerie, siehe Wein

-Hauptgerichte-

Käsespätzle, geschmelzte Zwiebeln & Salat -* Ei, Gluten, Milch, Senf, Sellerie, siehe Wein

Schnitzel Wiener Art, paniert, vom Schweinertücken, dazu Pommes frites -* Ei, Gluten

„**Ochsentöpfe**“ – Schweinefilets auf Speck-Champignon, Rahmsauce, geschabte Spätzle und Blattsalat -* Ei, Gluten, Senf, Sellerie, siehe Wein

Sauerbraten, vom Rind, Serviettenknödeln und Blattsalat -* Ei, Gluten, Milch, siehe Speck, Senf, Sellerie, siehe Wein

Braten vom Reh Preiselbeer-Birne, Spätzle und Blattsalat -* Ei, Gluten, Senf, Sellerie, siehe Wein

Böckinger Feldgschrei -* Sellerie

Oma Lina's Rouladen, Rotkraut und Serviettenknödel -* Ei, Gluten, Milch, siehe Speck, Senf, Sellerie, siehe Wein

Coq au Vin, Ofengemüse, Schneekartoffeln -* Gluten, Sellerie, siehe Wein

Rehrücken Federkohl Brezenknödel -* Ei, Gluten, Milch, Sellerie, siehe Wein

Wolfsbarsch rote Zwiebeln Vanille-Kartoffelpüree -* Gluten, Milch, siehe Wein

-Vegetarisch-

Hais-Feta-Cous Cous orientalesches Gemüse -* Gluten, Ei, Milch, siehe Wein

-Dessert-

Tiramisu -* Ei, Milch, Gluten

-Für unsere kleinen Gäste-

Portion Spätzle mit Soße oder Pommes mit Ketchup/Mayo -* Ei, Gluten, Milch, Sulfite

Kinderschnitzel -* Ei, Gluten, (Milch, Sulfite)

Speisen:

Alle Fleischsaucen: siehe Wein

Alle vegetarischen weißen Saucen: siehe Wein

Essig: siehe Wein

Rahmsauce: siehe Wein

Blattsalat: siehe Sherry(essig),

Sauce: siehe Wein

Sauerbratensauce: siehe Wein

Serviettenknödel: siehe Speck

Sherry(Essig): siehe Wein

Soße: siehe Wein

Speck: enthält Nitrit

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

Wildsauce: siehe alle Fleischsaucen

Getränke:

Bier: enthält Gerste oder Weizen

Bitter Lemon: mit Antioxidationsmittel, enthält Chinin

FÜNFNULLDREI-Sekt: siehe Sekt

Ginger Ale: enthält Farbstoff

Sekt: siehe Wein

Sinalco-Cola light: enthält Farbstoff, Koffein, Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle

Tonic Water: enthält Chinin

Vermouth d'Ox: siehe Wein

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