



Speisekarte

Beachten Sie bitte Abends auch unsere auf der
„Vesper–Seite“
aufgeführten kalten Gerichte

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.

Verschiedenste Wursterzeugnisse werden von **Ralph und Horst Häußermann** noch heute im Hause selbst hergestellt.



Häußermann's Ochsen

GASTHOF ♦ HOTEL

Seit Sommer 2003 dürfen wir Sie als **neue „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:



Glas 2017 FÜNFNULLDREI-Sekt trocken
Weingut Roland Hetzel aus Ilsfeld
0,1 l € 4,69

Aperitif-Empfehlungen:

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
verschiedene Säfte und hausgemachter Ingwer-Sirup
0,1 l € 3,89

Weinempfehlung des Monats aus der 0,75 Flasche:

2017 Fünfnuldrei Weißwein
Runder, aromatischer Weißwein aus Trauben-Neuzüchtung
Blumenhafte Aromen, Frühlingshaft, Maracuja, Pfirsich
0,1 L 3,19 0,25 L 4,69
Weingut Roland Hetzel, Ilsfeld

weitere Weine im Glas finden Sie auf unserer Weinkarte

alle unsere Weine und Sekte können Sulfite enthalten

–Kleine Ochsenhappen– –Probiererles Menü–

Mini-Quiche
mit Pfifferling-Salat



Ilfelder Bärlauch
als Mini-Süppchen



Filet von der Lachsforelle
aus der **Beilsteiner Ölmühle**, entgrätet
lauwarmer Sommer-Salat –Olivenöl–Tomate–Mairübchen–Lauchzwiebel–
und Saccotinti –gefüllte Mini–Nudelsäckchen

oder

Mafe von der Hähnchenbrust –Afrikanisch –
in würzig aromatischer Sauce –Tomaten–Erdnuss–,
auf Blattspinat und Basmati–Reis



Hausgemachtes Nougat–Mousse
mit deutschen Erdbeeren

4 Gänge € 39,00

3 Gänge mit Vorspeise € 36,50

3 Gänge mit Suppe € 33,50



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

€ 6,75

Hausgemachte Quiche und lauwarmer Pfifferling-Salat

€ 8,75

Weinempfehlung*: 2018 Anna Cuvée Weißwein Kabinett trocken
Bio-Weingut Sankt Annagarten 0,1 L € 3,90 0,2 L € 6,30

Pot au feu blanc–vom Reh–

sahnegebundene Reh-Essenz-Rehrücken-Mini-Knödele-Pfifferlinge

€ 10,70

Weinempfehlung*: 2018 Grauburgunder trocken ★★

VDP-Weingut Graf Bentzel-Sturmfeder, Schozach 0,1 L € 3,90 0,2 L € 6,10

Hauptgerichte

Pfifferlinge in Rahm

–wahlweise–

mit hausgemachtem Serviettenknödel, oder Kräuterflädle

€ 20,55

Als kleine Vorspeise oder Hauptgericht

€ 13,75



Rücken vom Reh aus Ilsfelder Jagd, rosa gebraten

frische Pfifferlinge und Nudeln

€ 28,95

Weinempfehlung*: Schloßberg Rotwein-Cuvée (Cabernet Cuvée Barrique und Acolon)
Weingut Roland Hetzel 0,1 L € 3,19 0,2 L € 4,69



Häußermann's Ochsen

GASTHOF ♦ HOTEL

– Im Sommer –

–Vorspeisen & Suppen–

€

Hausgemachte Quiche und Pfifferling–Salat

8,75

Weinempfehlung*: 2018 Anna Cuvée Weißwein Kabinett trocken
Bio–Weingut Sankt Annagarten 0,1 L € 3,89 0,2 L € 6,29

Pot au feu blanc vom Reh–

10,70

sahnegebundene Rehessenz–Rehrücken–Mini–Knödele–Pfifferlinge

Weinempfehlung*: 2018 Grauburgunder trocken ★★

VDP–Weingut Graf Bentzel–Sturmfeder, Schozach 0,1 L € 3,89 0,2 L € 6,09

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen

5,40

Süppchen vom Ilfelder Bärlauch, vom Chef handgepflückt

6,40

Cremiges Pfifferling–Süpple

6,75

–Salate–

Kleiner gemischter Salat*

4,75

Großer Salatteller* verschiedene Rohkost– und Blattsalate

7,35

mit Hähnchenbrust –Mafe –afrikanisch & Naan–Brot

12,55

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 Sommer –

–Hauptgerichte–

€

Hausgemachte Maultaschen * "Italienische Art", 10,30
Tomaten, und –Grana Padano– überbacken

Schnitzel Wiener Art, paniert , vom Schweinerücken, dazu Pommes frites 9,35

„Ochsentöpfe“ –Schweinefilets auf Speck–Champignon Kleinere Portion 12,55
Rahmsauce*, geschabte Spätzle* und Salatteller* 16,20

Weinempfehlung*: 2017 Haberschlachter Heuchelberg Trollinger–Lemberger trocken
Weingärtner Stromberg–Zabergäu 0,1 L € 3,19 0,25 L € 4,69

Gesottener Rinder–Tafelspitz 17,15

mit Meerrettichsauce* , Salzkartoffeln und Salatteller*

Weinempfehlung*: 2018 Anna Cuvée Weißwein Kabinett trocken
Bio–Weingut Sankt Annagarten 0,1 L € 3,89 0,2 L € 6,29

Schwäbischer Sauerbraten, vom Rind, in mildem Essig eingelegt, 14,25

mit hausgemachten Serviettenknödeln* und Salatteller*

Weinempfehlung*: Trollinger mit Lemberger aus Terrassenlagen
Weingut Roland Hetzel 0,1 L € 3,19 0,25 L € 4,69

Schwäbischer Zwiebelrostbraten ca. 250 Gramm 20,55

gebratenes, **durchwachsenes** Entrecôte „Ribeye“,

mit Röstzwiebeln und hausgemachten*, geschabten Spätzle, Soße*

Weinempfehlung*: 2016 Beilsteiner Wartberg Lemberger –Tradition– trocken
Bio–Weingut Sankt Annagarten 0,1 L € 3,89 0,2 L € 6,79

Mafe von der Hähnchenbrust –Afrikanisch– 17,60

in würzig aromatischer Sauce von Tomaten und Erdnuss,
auf Blattspinat und Basmati–Reis

Weinempfehlung*: 2017 FÜNFNULLDREI –Neuzüchtung aus Weinsberg–
Weingut Roland Hetzel 0,1 L € 3,19 0,25 L € 4,69



Häußermann's Ochsen

GASTHOF ♦ HOTEL

– Im Sommer –

–Hauptgerichte–

€

Wildschweinbraten aus Ilsfelder Jagd, im Wildsößle*, 16,90

mit hausgemachten Serviettenknödeln* und Salatteller*

Weinempfehlung*: 2017 Dachreiter Spätburgunder trocken

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

Braten vom Reh aus Ilsfelder Jagd, im Wildsößle*, 16,90

mit Preiselbeer-Birne, dazu hausgemachte Spätzle* und Salatteller*

Weinempfehlung*: 2016 Beilsteiner Wartberg Lemberger -Tradition- trocken

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

Rücken vom Reh aus Ilsfelder Jagd, rosa gebraten 28,95

frische Pfifferlinge und Nudeln

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

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

Filet von der Lachsforelle aus der Beilsteiner Ölmühle, entgrätet 23,05

lauwarmer Sommer-Salat -Olivenöl-Tomate-Mairübchen-Lauchzwiebel-

und Saccottini -gefüllte Mini-Nudelsäckchen

Weinempfehlung*: 2018 Anna Cuvée Weißwein Kabinett trocken

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



–Vegetarisch–

Hausgemachte, Gemüse- "g'füllte Nudle" 12,95

Teigtaschen auf Pilz-Gemüse

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** – 

Kleine Käsevariation

von Käse aus Deutschland und Frankreich

€ 6.80

Unser Klassiker: Crème Brûlée

nach französischem Rezept
hausgemachte Vanille-Crème
mit "Kräutling" verfeinert

€ 7,80

Hausgemachtes Nougat-Mousse

mit deutschen Erdbeeren

€ 8,75

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

Kugel Sorbet von dunkler Valrhona-Schokolade hergestellt

auf Ananasragout € 6,10

Unsere Sorbets stellen wir nach eigenen Rezepten im Haus her.

**– auf der separaten Dessertkarte
finden Sie auch verschiedene Eisbecher –**

– Inklusivpreise –

 **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

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

Alkoholfreie Getränke

Sinalco–Orange* , Sinalco–Cola* und Spezi*	0.2 l	€	2.06
	0.4 l	€	3.44
Sinalco–Cola light*	0.33 l	€	3.80
Sprite	0.33 l	€	3.80
Saft oder Saftschorle	0.2 l	€	2.06
von Apfel–Direktsaft oder Orangensaft	0.4 l	€	3.44
Saft oder Saftschorle	0.2 l	€	2.65
von Trauben–, Grapefruitsaft, Johannisbeermektar	0.4 l	€	4.13
Schweppes Bitter Lemon* , Tonic Water* oder Ginger Ale*	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
2017	Gutswein Riesling trocken Weingut Sankt Annagarten, Beilstein	0,25 L	€ 4,49
2018	Grauburgunder ** trocken VDP-Weingut Graf Bentzel-Sturmfeder, Schozach aus der 0,75 l Flasche	0,2 L	€ 6,09
2018	Anna Cuvée (Riesling und Grauburgunder) Weißwein Kabinett trocken Bio-Weingut Sankt Annagarten, Beilstein aus der 0,75 l Flasche	0,2 L	€ 6,29
2017	FÜNFNULLDREI Weißwein aromatisch, rund, mild 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
2016	Gutswein Trollinger Weingut Sankt Annagarten, Beilstein	0,25 L	€ 4,69
2017	Großbottwarer Wunnenstein Trollinger trocken Bottwartaler Winzer, Großbottwar	0,25 L	€ 4,69
	Trollinger mit Lemberger Terrassenlagenwein Weingut Roland Hetzel, Ilsfeld	0,25 L	€ 4,69
2017	Haberschlachter Heuchelberg Trollinger-Lemberger , trocken Weingärtner Stromberg-Zabergäu, Brackenheim	0,25 L	€ 4,69
2017	Dachreiter Spätburgunder QbA, trocken 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
2016	Beilsteiner Wartberg Lemberger -Tradition- trocken 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

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 Habermaß 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, 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:

Alle vegetarischen weißen Saucen: siehe Wein

Aperol: enthält Farbstoff, Chininhaltig
Aperol Sprizz: siehe Aperol, Sekt und Wein
Balsamico: hier ist nichts drin: kein Farbstoff,

keine Sulfite und wenn Sulfite, dann nur natürliche unter 10 mg/L und somit nicht

Deklarierungswürdig !

Bier: enthält Gerste oder Weizen
Bitter Lemon: mit Antioxidationsmittel, enthält Chinin

Brasato: siehe Wein
Campari: enthält Farbstoff,
Essig: siehe Wein
Fischsaucen: siehe Wein
Fleischsaucen: siehe Wein
Ginger Ale: enthält Farbstoff
Gin-Tonic: siehe Tonic Water
Marktsalat: siehe Salatteller
Martini: siehe Wein
Maultaschen: enthält Phosphat, wie in jeder Wurst verbindet/homogenisiert Wasser + Fett im

Brät
Meerrettichsauce: siehe Wein
Lachsforelle: siehe alle Fischsaucen
Portwein: siehe Wein
Qualivo Schweinelende: siehe alle Saucen
Rahmsauce: siehe Wein
Rahmkraut: siehe Wein
Rehrücken: siehe Sauce
Riesling-Sekt: siehe Sekt
Risotto: siehe Wein
Rote Zwiebeln: siehe Wein

Salate: siehe Salatteller
Salatteller: siehe Sherry(essig): siehe Wein
Sauersauce: siehe Wein
Sekt: siehe Wein
Serviettenknödel: siehe Speck
Sherry(Essig): siehe Wein
Sinalco-Cola: enthält Farbstoff, Koffein
Sinalco-Cola light: enthält Farbstoff, Koffein, Süßungsmittel und eine Phenylalaninquelle
Sinalco-Orange: mit Antioxidationsmittel, Konservierungsstoff

Soße: siehe Wein
Speck: enthält Nitrit
Spezi: siehe Sinalco-Cola und Sinalco-Orange
Tomatensauce: siehe Wein
Tonic Water: enthält Chinin
Vermouth d'Ox: siehe Wein
Vinaigrette: siehe Wein
Wein: enthält Sulfite= Schwefel (entsteht natürlich bei der Gärung + Schwefelung seit über 300 Jahren !)
Weinempfehlung: siehe Wein
Wildsauce: siehe alle Saucen

