



Häußermann's Ochsen

GASTHOF ♦ HOTEL

Speisekarte

Beachten Sie bitte abends auch unsere auf dem

„Vesperbrette“

aufgeführten kalten Gerichte

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 Gastwirthaus.
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
und 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 Wirtshauschild erkennen, daß hier das Beste und Frischeste aus eigener Schlachtung angeboten wurde.

Seit der Erwähnung des **Ochsenwirt Obenland 1760** 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 Ilselfelt (bis 80 Personen)**, **zwei Kegelbahnen** und **22 Gästezimmer**. Im Zuge des Umbaus erhielten die Gaststätte und 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.

Trotzdem werden bis heute die **Wursterzeugnisse** von **Horst Häußermann** im Hause selbst hergestellt.



Häußermann's Ochsen

GASTHOF ♦ HOTEL

Seit 1. Juli 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 zwei Bereiche aufgeteilt, 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





Häußermann's Ochsen

GASTHOF + HOTEL

– Im Frühling –

–Vorspeisen & Suppen–

Barbarie–Entenbrust nach Art des Hauses selbst geräuchert –á l'orientale –

mit feinen orientalischen Gewürzen geräuchert
 dazu ein Mirabellen–Chutney vom eigenen Baum mit Naan–Brot € 7,90
 Weinempfehlung: 2010 Beilsteiner Wartberg Schwarzriesling Weißherbst
 Weingut Sankt Annagarten 0,1 L € 2,10 0,25 L € 3,50

Unser Klassiker: Gänsestopfleber au torchon

Gänsestopfleber in weißem Portweinsud gegart, kalt serviert,
 mit marinierten Zwetschgen von der Ochsenwiese und hausgemachtem Brioche € 13,20
 Weinempfehlung: NY Likörwein –„Deutscher Portwein“ Weingut Roland Hetzel 2 d € 3,30

Tomaten–Bärlauch Bruscetta–Leichte italienische Vorspeise– geröstete Weißbrotscheiben, mit Tomaten–Bärlauch–Ragout belegt

Weinempfehlung: 2010 Anna Weißwein–Cuvée Kabinett trocken QmP
 Weingut Sankt Annagarten 0,1 L € 2,30 0,2 L € 4,30



€ 5,90

Rinderkraftbrühe mit Brätstrudel



€ 4,50

Cremesüppchen vom Ilfelder Bärlauch

€ 4,50

Consommé von der Gänseleber – mit schwarzem Trüffel

€ 8,90

–Salate–

Kleiner gemischter Salat



€ 4,00

Großer Salatteller verschiedene Rohkost– und Blattsalate

€ 7,50

Großer Marktsalat –verschiedene Rohkost– und Blattsalate

mit Rauchfleisch vom Schwäbisch Hällischen Schwein € 11,80

– Inklusivpreise –



Häußermann's Ochsen

GASTHOF ♦ HOTEL

– Im Frühling –

–Hauptgerichte–

Vom Seniorchef hausgemachte Maultaschen x –italienische Art–

in Tomaten und mit Grana Padano–Hartkäse– überbacken € 9,90

Weinempfehlung: 2009 Trollinger aus Terrassenlagen QbA

Weingut Hetzel 0,1 L € 2,10 0,25 L € 3,30

Schnitzel Wiener Art, paniert , vom Schweinerücken, dazu Pommes frites € 8,50

„Ochsentöpfe“ –Schweinefilets auf Speck–Champignon Kleinere Portion € 11,70

dazu Rahmsauce, geschabte Spätzle und Salatteller € 15,30

Weinempfehlung: 2009 Haberschlechter Heuchelberg Trollinger–Lemberger trocken QbA,

Weingärtner Brackenheim 0,1 L € 2,10 0,25 L € 3,70

Schwäbischer Sauerbraten, in mildem Essig eingelegt, vom Rind

mit hausgemachten Serviettenknödeln und Salatteller € 12,50

Weinempfehlung: 2009 Trollinger aus Terrassenlagen QbA

Weingut Hetzel 0,1 L € 2,10 0,25 L € 3,30



Rindertafelspitz unter der Senfkruste gebraten

dazu Karottengemüse und neue Kartoffeln € 14,50

Weinempfehlung: 2010 Helfenberger Schloßberg Trollinger–Lemberger QbA,

Felsengartenkellerei Besigheim 0,1 L € 2,10 0,25 L € 3,70

Schwäbischer Zwiebelrostbraten gebratenes Entrecôte vom deutschen Charolais–Rind

mit Röstzwiebeln, geschabten Spätzle und Salatteller € 16,30

Weinempfehlung: 2008 Beilsteiner Wartberg Lemberger trocken QbA

Weingut Sankt Annagarten 0,1 L € 2,40 0,2 L € 4,60

Wildschweinbraten aus Ilsfelder Jagd, im Wildsößle,

dazu hausgemachter Serviettenknödel oder geschabte Spätzle und Salatteller € 15,10

Weinempfehlung: 2009 Dachreiter Spätburgunder trocken QbA

Weingut Graf Bentzel–Stumpfeder 0,1 L € 2,40 0,25 L € 3,90

xmitPhosphat

– Inklusivpreise –



Häußermann's Ochsen

GASTHOF ♦ HOTEL

– Im Frühling –

–Hauptgerichte–

Gebratene Schweinelende

unter der Bärlauchkruste (gerne auch ohne Bärlauch)

auf Schmorgemüse, dazu hausgemachte Gnocchi

€ 18,50

Weinempfehlung: 2009 Fellbacher Goldberg Lemberger QbA trocken

Fellbacher Weingärtner 0,1 l € 3,40 0,2 l € 6,20

Kleines Lammhäxle

sanft geschmort



auf Blattspinat und Bärlauch-Ochsenspatzen

€ 16,00

Weinempfehlung: 2007 Coteaux du Languedoc Cuvée Tradition

Château St. Martin de la Garrigue 0,1 l € 2,60 0,2 l € 4,70

Lammschnitzelchen aus der Hüfte

mit feinen grünen Bohnenbündelchen

–in Schwäbisch Haller luftgetrockneten Schinken gewickelt–

dazu Rosmarinkartoffeln

€ 18,20

Weinempfehlung: 2009 Fellbacher Goldberg Lemberger QbA trocken

Fellbacher Weingärtner 0,1 l € 3,40 0,2 l € 6,20

Filet von der Schozachtaler Lachsforelle

auf Zucchini-Tomatengemüse

dazu Kritaraki „griechische Reis-Nudeln“



€ 18,50

Weinempfehlung: 2010 Anna Weißwein-Cuvée Kabinett trocken QmP

Weingut Sankt Annagarten 0,1 l € 2,30 0,2 l € 4,30

–Vegetarisch–

Penne al aglio orsino „Bärlauchnudeln“

Penne mit IIsfelder Bärlauch-Pesto

und getrockneten Tomaten mit Grana Padano-Hartkäse überbacken

€ 8,90

Weinempfehlung: 2008 Großbottwarer Wunnenstein Trollinger trocken QbA

Bottwartaler Winzer 0,1 l € 2,10 0,25 l € 3,70

Unsere Küche verwendet ausschließlich Jodsalz. Außerdem verzichten wir auf den Einsatz von Geschmacks- und Aromaverstärkern wie Glutamat. Vom zeitigen Frühjahr bis weit in den Spätherbst hinein, kommen alle Kräuter aus unserem „Ochsengärtle“. Ebenso die Blüten und ein Teil der Salate und Gemüse.

– Inklusivpreise –



Häußermann's Ochsen

GASTHOF ♦ HOTEL

– Das Dessert –

Unsere Crème Brûlée

Hausgemachte und karamellierte Bourbon-Vanille-Crème,
nach französischem Rezept hergestellt.

€ 6,20

Rhabarber & Quarkparfait

feines Süppchen vom Rhabarber und hausgemachtes Quarkeis

€ 7,20

Schwäbische Apfelküchle

auf Zimtsauce und Vanilleeis

€ 4,90

Hausgemachtes Grießflammerie

von der Valrhona-Schokolade
mit Thaimango-Chili-Ragout

€ 7,90

– Kleines Dessert –

Kugel vom Sorbet des Tages € 2,80

auf Wunsch auch mit Sekt aufgefüllt € 4,40

Kugel Sorbet von dunkler Valrhona-Schokolade hergestellt

auf Ananasragout € 4,90

Unsere Sorbets stellen wir nach eigenen Rezepten im Haus her.

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

– Inklusivpreise –



Häußermann's Ochsen

GASTHOF ♦ HOTEL

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 Die **gesamten Salate** unseres Salattellers sind **grundsätzlich frische** Gemüsesorten vom Hofladen Habermaaß in Ilsfeld, vom Großmarkt in Heilbronn oder aus unserem eigenen Garten.

Charolais (frz. *race charolaise*) ist eine französische **Rinderrasse**. Sie wird überwiegend zur **Fleischproduktion** und insbesondere zur Kreuzung mit anderen Rassen eingesetzt. Ihren Namen hat die Rasse von der Umgebung von **Charolles**, dem Charolais



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 **keinen 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.

Paprika, auch als **Chili, Peperoni oder Pfefferoni bezeichnet**, gehört zur Familie der **Nachtschattengewächse**. Es gibt viele verwandte Kulturpflanzenarten, wie z.B. Kartoffeln, **Tomaten**, Auberginen und auch alle **Tabakarten**. Es wird sowohl die Pflanze als auch die Frucht als Paprika bezeichnet, vor allem für die Frucht gibt es noch weitere Namen, die Unterschiede in Schärfe, Größe und auch Farbe kennzeichnen. Obwohl die Frucht umgangssprachlich und kulinarisch meist **als Schote bezeichnet** wird, handelt es sich **botanisch** gesehen um eine **Beere** (genauer gesagt um eine **Trockenbeere**). Der Paprikageschmack ist zum größten Teil auf ein **ätherisches Öl** zurückzuführen. Paprika enthält relativ **viel Vitamin C**. So gelang es erstmals einem **ungarischen Chemiker** Vitamin C aus Paprika in genügender **Menge zu isolieren**. Er erhielt dafür 1937 den **Nobelpreis für Medizin**. Sie enthalten außerdem viele Flavonoide und Carotine.



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 für den Handel 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.



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 die 1970 in Alaska gefangene Forelle zeigt.





Häußermann's Ochs

GASTHOF ♦ HOTEL

Kleine Warenkunde

Schwäbisch-Hällisches Landschwein ist eine alte Hausschweinrasse mit Verbreitungsschwerpunkt im Nordosten Baden-Württembergs, insbesondere dem namengebendem **Landkreis Schwäbisch Hall**. **Kopf, Hals und Hinterbeine** sind **schwarz**. Deshalb werden die Tiere umgangssprachlich auch als „**Mohrenköpfe**“ bezeichnet. Der **württembergische König Wilhelm I.** führte 1820 zur Förderung der Landwirtschaft **chinesische Maskenschweine** ein, durch deren **Kreuzung** mit einheimischen Rassen die Schwäbisch-Hällischen Schweine entstanden. Mehrmalige Bundessiege für die **beste Fleischqualität** sprechen für sich.



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 oder Kräuter der Provence sind optional; ein gutes **Olivenöl**, Salz und Pfeffer **gehören immer dazu**. Ursprünglich war es ein reines **Regionalgericht** 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**.



Zitronengras, **Guatemaltekisches Lemongras** oder **Sereh** genannt, ist eine **mehrfährige**, Pflanze und gehört zur Familie der **Süßgräser**. Es ist nur in kultivierter Form bekannt. Die Herkunft der **Wildform** ist **ungeklärt**. Angebaut wird es in großen Teilen des tropischen Asiens und Südamerikas. Die schilfartigen Blätter werden vor allem **frisch** in der Küche als **Gewürz** verwendet. Die langen, frischen Blätter werden in Asien auch zur Erzeugung durstlöschender Teegetränke verwendet. In der Küche werden nur der saftige Stiel und die Basis der Blätter genutzt. Der **Geschmack** ist **frisch** und **zitronenartig** mit einem **Hauch** von **Rosenduft**. Es verleiht damit zubereiteten Speisen ein besonders rundes Aroma. Es wird auch als abschreckendes Mittel gegen Stechmücken verwendet. Unser Zitronengras kommt aus dem Ochsengärtle.



Valrhona (benannt nach dem Rhône-Tal, Vallée de Rhône) ist ein mittelständischer Hersteller von **Kakaoerzeugnissen** wie 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 wurde 1922 vom Konditor Alberic Guironnet gegründet. Es liefert seine Produkte nur an **ausgesuchte** Feinkostläden, **Restaurants** und Konditoreien.



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.

