34. Oechslefest 23.08.19 – 08.09.2019

„Würmtal-Lauben“
Peter´s Würmtal-Gaststätte, Pforzheim

Speisekarte

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot (11)	**6,50 €**
Gemischter Salat (1,3,9,)	**4,20 €**
Bunter Salatteller mit Schinken und Käse (1,3,9,b)	**9,90 €**
Bunter Salatteller mit gebratenen Putenstreifen (1,3,9,)	**10,90 €**
Bunter Salatteller mit Räucherlachs (1,2,3,9)	**10,90 €**
Fleischkäse mit Salatgarnitur (1,3,9,b)	**7,90 €**
Fleischküchle mit Salatgarnitur (1,3,9,11,)	**9,90 €**
Linsen mit hausgemachten Spätzle und Saiten (1,11,b)	**9,90 €**
Hausgem. Maultaschen gebacken an gemischtem Salat (1,3,9,11)	**10,90 €**
Hausgem. Maultaschen mit Ei an gemischtem Salat (1,3,9,11)	**10,90 €**
Paniertes Schweine-Schnitzel mit Kartoffelsalat (1,11)	**10,90 €**
Paniertes Schweine-Schnitzel mit Pommes (1,11)	**10,90 €**
Paniertes Puten-Schnitzel mit Pommes (1,11)	**11,90 €**
Siedfleisch mit Meerrettich-Soße und Kartoffeln (3)	**11,90 €**
Rinderleber mit Bratkartoffeln (e)	**11,90 €**
Saure Nieren mit Bratkartoffeln (e)	**11,90 €**
Schlachtplatte (Leber/Griebenwurst/S- Bauch) Sauerkraut und Brot(6,11)	**11,90 €**
Weinbauernsteak mit Kräuterbutter an gemischtem Salat (1,3,9,)	**11,90 €**
Weinbauernsteak mit Kräuterbutter und Pommes (3)	**11,90 €**
Rahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle (1,3,11)	**11,90 €**
Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes (1,11,a,e)	**12,90 €**
Kräuterquark mit Kartoffeln (3,e) (vegetarisch)	**8,90 €**
Käsespätzle an Salatgarnitur (1,3,9,11,) (vegetarisch)	**10,90 €**
Kräuterrahmpfifferlinge mit hausgem. Semmelknödeln (1,3,11)(vegetarisch)	**11,90 €**

Kalte Speisen/Vesper

Käsewürfel mit Trauben garniert (3,d)	**6,90 €**
Wurstsalat mit Brot (b,c,11)	**7,90 €**
Schwäbischer Wurstsalat (Lyoner/Schwartenmagen/ Schwarzwurst) u.Brot (b,c,11)	**7,90 €**
Ochsenmaulsalat mit Bratkartoffeln (4,11,c,e)	**10,90 €**
Sahnehering mit Kartoffeln (3,4,e)	**10,90 €**

Desserts

Zwetschgenkuchen mit Sahnetupfer (1,3,11)	**2,90 €**
Zwiebelkuchen (1,11)	**2,90 €**
Waffeln „nach Oma´s Rezept“ mit Sauerkirschen (1,3,11)	**5,90 €**
Apfelstrudel mit Vanillesauce (1,3,11,d)	**5,90 €**
Spätzle, Pommes, Knödel, Bratkartoffeln, Sauerkraut, Kartoffelsalat je	**3,50 €**

Verzeichnis Zusatzstoffe + Allergene:

a)Geschmacksverstärker+ Phosphat b)Geschmacksverstärker+Phosphat+Konservierungsstoff
c)Antioxydationsmittel d)Farbstoff e)Konservierungsstoff
1)Eier 2)Fisch 3)Milch 4)Sellerie 5)Sesamsamen 6)Schwefeldioxid u. Sulfite 7)Weichtiere 8)Sojabohnen
9)Senf 10)Lupine 11)Glutenhaltiges Getreide 12)Erdnüsse 13)Schalenfrüchte 14)Krebstiere

„Würmtal-Lauben“

Peter´s Würmtal-Gaststätte, Würmtalstr. 9, 75181 Pforzheim

Mittagstisch

(11:30 – 14:30 Uhr)

Fr. 23.08.	Linsen mit Spätzle und Saiten (1,11,b)	7,50 €
	Gebackene Maultaschen mit Salat (1,3,9,11)	7,50 €
	Rührei mit Bratkartoffeln (vegetarisch) (1)	7,50 €
Sa. 24.08.	„Jeremias“- Nudeln mit Pfifferlingen (1,3,e)	7,50 €
	Jägerschnitzel mit Teigwaren (1,11)	7,50 €
	Gemüserolle mit Salat (11) (vegetarisch)	7,50 €
So. 25.08.	„Oechsle-Fest“ -Teller (1,3,11,b)	9,90 €
Mo. 26.08.	Bunter Salat mit Putenstreifen (1,3,9)	7,50 €
	Rinderleber mit Kartoffelpüree (3)	7,50 €
	Hausgem.Knödel mit Pilzrahmsoße (1,3,11) (vegetarisch)	7,50 €
Di. 27.08.	Schweinefilet mit Pfefferrahmsoße u. Pommes (3)	7,50 €
	Fleischküchle mit Salat (1,3,9,b)	7,50 €
	Kräuterquark mit Kartoffeln (3) (vegetarisch)	7,50 €
Mi. 28.08.	Saure Nieren mit Spätzle (1,11)	7,50 €
	Fleischkäse mit Pommes	7,50 €
	Käsespätzle mit Salat (1,3,9,11,) (vegetarisch)	7,50 €
Do.29.08.	Paniertes Schnitzel mit Pommes (1,11)	7,50 €
	Schinken-Nudeln mit Salat (1,11,b)	7,50 €
	Pilzrahmnudeln (1,3,11) (vegetarisch)	7,50 €
Fr. 30.08.	Gebackene Maultaschen mit Salat (1,3,9,11)	7,50 €
	Paniertes Putenschnitzel mit Pommes (1,11)	7,50 €
	Gemüse-Tortellini mit Käse-Sauce (1,3,11) (vegetarisch)	7,50 €
Sa. 31.08.	„Jeremias“-Nudeln mit Lachs (1,2,3,11)	7,50 €
	Wurstsalat mit Pommes (b,c)	7,50 €
	Knödel mit Ei angebraten, dazu Salat (1,9,11)(vegetarisch)	7,50 €

Verzeichnis Zusatzstoffe + Allergene:

a)Geschmacksverstärker+ Phosphat
b)Geschmacksverstärker+Phosphat+Konservierungsstoffc)Antioxydationsmittel d)Farbstoff
e)Konservierungsstoff 1)Eier 2)Fisch 3)Milch 4)Sellerie 5)Sesamsamen 6)Schwefeldioxid u. Sulfite
7)Weichtiere8)Sojabohnen 9)Senf 10)Lupine 11)Glutenhaltiges Getreide 12)Erdnüsse
13)Schalenfrüchte14)Krebstiere

„Würmtal-Lauben“

Peter´s Würmtal-Gaststätte, Würmtalstr. 9, 75181 Pforzheim

Mittagstisch

(11:30 – 14:30 Uhr)

So. 01.09	„Oechsle-Fest“-Teller (1,3,11,b)	9,90 €
Mo. 02.09.	Cordon Bleu mit Pommes (1,11,a,e)	7,50 €
	Bunter Salat mit Schinken und Käse (1,3,9,b)	7,50 €
	Spinat mit Kartoffeln und Rührei (1) (vegetarisch)	7,50 €
Di.03.09.	Maultaschen mit Ei und Salat (1,3,9,11)	7,50 €
	Paniertes Schnitzel mit Pommes (1,11)	7,50 €
	Käsespätzle mit Salat (1,3,9,11) (vegetarisch)	7,50 €
Mi. 04.09.	Schweinerücken mit Kräuterbutter u. Pommes (3,11)	7,50 €
	Linsen mit Spätzle und Saiten (1,11,b)	7,50 €
	Curry-Reis mit Gemüse (3) (vegetarisch)	7,50 €
Do. 05.09.	Schweinefilet „Jäger-Art“ mit Teigwaren (1,3,11)	7,50 €
	Wurstsalat mit Pommes (b,c,11)	7,50 €
	Kräuterquark mit Kartoffeln (3) (vegetarisch)	7,50 €
Fr. 06.09.	Rahmschnitzel mit Teigwaren (1,3,11)	7,50 €
	Schweinebauch mit Sauerkraut und Brot (6)	7,50 €
	Bunter Salat mit Hirten-Käse (1,3,9)	7,50 €
Sa. 07.09.	„Jeremias“-Nudeln mit Pfifferlingen (1,3,a)	7,50 €
	Schweinerückensteak mit Pommes	7,50 €
	Knödel mit Ei angebraten, dazu Salat (1,9,11)(vegetarisch)	7,50 €
So. 08.09.	„Oechsle-Fest“-Teller (1,3,11,b)	9,90 €

Verzeichnis Zusatzstoffe + Allergene:

a)Geschmacksverstärker+ Phosphat
b)Geschmacksverstärker+Phosphat+Konservierungsstoffc)Antioxydationsmittel d)Farbstoff
e)Konservierungsstoff 1)Eier 2)Fisch 3)Milch 4)Sellerie 5)Sesamsamen 6)Schwefeldioxid u. Sulfite
7)Weichtiere8)Sojabohnen 9)Senf 10)Lupine 11)Glutenhaltiges Getreide 12)Erdnüsse
13)Schalenfrüchte14)Krebstiere

OECHSLE FEST PFORZHEIM®

Unsere speziell für Sie ausgebauten Oechsle-Weine

WEINGUT SONNENHOF

„Oechsle-Gold“
Gündelbacher Stromberg – Riesling, trocken (90° Oechsle*)
Der Oechsle-Gold scheint im Glas in einem hellen Goldgelb.
Im Geschmack zeigen sich Citrus-Fruchtaromen gepaart mit Ananas.
Verbunden mit einer angenehmen Säure bietet er so ein fruchtig-erfrischendes Trinkerlebnis.

HÄUSSERMANN WEINGUT

„Oechsle-Rubin“
Diefenbacher König – Trollinger mit Lemberger (92° Oechsle*)
Farbkräftig und voll im Geschmack - dieser Wein hält alles, was der Jahrhundertjahrgang 2018 versprochen hat. Er ist geprägt von der Fülle des Lembergers und bringt gleichzeitig die Frucht nach roten Beeren vom Trollinger voll zur Geltung! Weich und rund im Geschmack ist er der ideale Begleiter zur traditionellen Küche auf dem Oechsle Fest.

WEINGUT Plag

„Oechsle-Rosé“
Kürnbacher Lerchenberg – Schwarzriesling Rosé (93° Oechsle*)
Frische Aromen nach Himbeeren, Erdbeeren und Waldfrüchten.
Angenehme Fülle, fruchtig und gut strukturiert.

* Die angegebenen Oechsle-Grade bezeichnen den Zuckergehalt der Weintrauben, aus denen der jeweilige Oechsle-Wein gekeltert wurde. Die Einheit ist nach dem Pforzheimer Goldschmied Christian Ferdinand Oechsle (1774-1852) benannt.

Das Oechsle Fest-Glas 2019

Das Glasmotiv zum 34. Oechsle Fest wurde von dem Künstler und Designer Angus Duck gestaltet. Seit 20 Jahren lebt der gebürtige Kanadier in seiner Wahlheimat Pforzheim. Mit offenen Armen habe man ihn als „Reigschmegdr“ damals willkommen geheißen und schnell fanden sich Pforzheimer, die ihm gerne mehr über die Goldstadt, ihre Menschen und ihre Sprache erzählten. Begeistert war der Künstler von der Vielfalt der regionalen Mundart, die sogar für die Bewohner benachbarter Ortschaften eigene „Necknamen“ kennt.

Das Glas zum 34. Oechsle Fest ist Angus Ducks Dank an alle Seggl (Pforzheimer), Keibel, Kaubasche, Halbherre und Schnitzhafe für den herzlichen Empfang in der Goldstadt. Die Vorderseite („s’Oechsle“) stellt das Oechsle Fest und seine Glasvarianten dar. Die Rückseite zeigt den der Plastik von Professor Fritz Theilmann nachempfundenen Pforzheimer Seckel („Seggl“) inmitten einer blauen Enzkreissilhouette. Umrahmt wird das Bildmotiv von den mundartlichen Spitznamen umliegender Stadtteile und Gemeinden, in die sich ein „Reigschmegdr“ eingereiht hat.

Pfand-/Kaufpreis: Winzerbecher 1,00 € – Stiel-/Sektgläser 2,00 €