

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg



Sehr geehrte Gäste, liebe Freunde unseres Hauses,

wir begrüßen Sie recht herzlich in unserem
Hotel & Restaurant „Gasthof zum Ochsen“ in Ehingen.

Wir „Schmeck den Süden“ – Gastronomen bringen Ihnen ein Stück von und unserer Heimat auf Ihren Teller. Ein saftiges Stück Fleisch, frisches Gemüse oder fangfrischer Fisch und ALLES aus unserem „Ländle“ .

Nachweislich und kontrolliert, stammen alle unsere Zutaten aus unserer Region und dürfen deshalb mit Stolz die höchste Auszeichnung von „3 Löwen“ in unserem Hause verwenden.

Regionaler Anbau, kurze Transportwege und frische Produkte: sind die Kernpunkte
Der „Schmeck den Süden“ – Philosophie.
Regionale Küche ist saisonale Küche: Auf den Teller kommt, was die Jahreszeit hergibt. Probieren Sie es aus!

Unser Restaurant bietet Ihnen Platz für insgesamt 100 Personen, das „Birnbäumstüble“, ideal für Gesellschaften oder Tagungen, für bis zu 28 Personen.
Aber auch größere Gesellschaften finden in unserem gemütlichen und mit Stil eingerichteten Restaurant Platz.

Für Gäste welche Übernachten möchten, stehen Ihnen in unserem 3 Sterne Superior Hotel insgesamt 20 Zimmer (45 Betten), mit komfortablen Schlaf- und Wohnkomfort zur Verfügung.

In den Sommermonaten laden wir Sie ein, in unserem gemütlichem und idyllischen Biergarten mit insgesamt 80 Sitzplätzen Platz zu nehmen.

Unser Hotel & Restaurant hat täglich für Sie von 6:30 bis 24:00 Uhr geöffnet.

Unsere kulinarische Küche hat täglich
von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr und von 17:00 Uhr bis 21.30 Uhr
für Sie geöffnet.

Ob die kleine Familienfeier oder das Catering für größere Gesellschaften - mit Kompetenz und Freude stehen wir Ihnen für Ihre Party, für Ihre Feier oder für Ihren Event mit bis zu 200 Personen zu Ihrer Verfügung.

Allergene

Sollten Sie auf ein oder mehrere Stoffe allergisch reagieren sprechen Sie uns bitte vor der Bestellung an . Wir haben einen Ordner in dem die Hauptallergene den entsprechenden Gerichten zugeordnet sind oder fragen Sie direkt unser qualifiziertes Personal.

Einen schönen Aufenthalt und einen guten Appetit
wünschen Ihnen ihre Ochsenwirt's-Leut
Kirsten Glaser & Hans-Peter Huber
mit unserem Küchenmeister Christoph Herold und unserem Restaurantleiter Gabor Mithay
und das gesamte Ochsen-Team

Unsere  „Schmeck den Süden“- Lieferanten sind:

Salate, Gemüse & Kräuter	Gärtnerei Leonhard Maier, Grimmelfingen
Äpfel & Birnen	Obstbau Anton Mulder, Oberteuringen
Spargel, Erdbeeren, Himbeeren	Erdbeerhof Mall, Schwörzkirch
Wildkräuter, Blüten & Spezielles	Gärtnerei Schänzle, Obermarchtal
Südfrüchte & Exotisches	Fruchthof Nagel, Neu-Ulm
Champignons und andere Pilze	Ehestetter Champignonzucht, Familie Geiselhardt, Ehstetten
Kartoffeln	Kartoffelhof Steinhauser, Dettingen
Alb-Linsen, Buchweizen	Lauteracher Feld-Früchte, Familie Mammel
Milch, Joghurt & Frischkäse	Hofmolkerei Schmid, Bremelau
Käse	Altschulzenhof Münzdorf
Sahne & Butter	Omira Molkerei, Ravensburg
Eiskrem	Lautertal-Eis, Familie Bachmann, Indelhausen
Honig	Peter Vaillant, Ehingen
Mehle	Friesinger Mühle, Bad Wimpfen
Nudeln	Nudelmanufaktur Schaut, Andelfingen
Marmelade	Simmler Konfitüren, Lauchringen
Reh & Wildschwein	Jäger Zwick, Zwiefalten-Gauingen
Ziegen-Kitz, Ziegenkäse	Ziegenhof Ensmad, Langenenslingen
Lamm	Schäferei Stotz, Münsingen
Hühnchen, Gänse und Eier	Familie Jäger, Oberstadion
Rind, Schwein, Schinken, Wurstwaren	Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall Buchmann GmbH, Ravensburg-Gullen
Süßwasserfische	Matzes Anglerpark, Datthausen
Salzwasserfisch und Schalentiere	Delta, Hamburg
Brezeln, Konditor und andere Backwaren	Bucks Höfles Beck, Familie Hertenberger, Ehingen
Brote & Baguette	Meisterbäcker Schmid, Gomadingen
Brötchen	Resch & Frisch, Forstinning
Biere	Berg Brauerei Ulrich Zimmermann
Säfte	Fa. Burkhard, Laichingen
Most, Spirituosen	Familie Blank, Zwiefaltendorf