

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

Feste feiern wie sie fallen

Zurücklehnen und sich „Feiern lassen“ - genießen Sie Ihren Ehrentag mit Ihrer Familie, Ihren Freunden und Bekannten.

Das Ochsen-Team kümmert sich um das erfolgreiche Gelingen Ihrer Veranstaltung.

Durch unsere delikaten Spezialitäten, unsere außergewöhnliche Dekoration, den ausgesuchten Wein, das frisch gezapfte Bier, unsere liebevolle und professionelle Betreuung sowie das besondere Ambiente unseres Hauses erhält Ihr Fest das Flair, um das Sie Ihre Gäste beneiden werden!

Wir bieten den idealen Rahmen für Ihr/e

- private Feiern mit Familie, Freunde und Bekannte
 - Jubiläum, Geburtstag, Familientreffen
 - Hochzeit, Kommunion, Konfirmation
 - Verlobungsfest, Taufe
 - Firmenfest
 - Kochkurse
 - Weihnachtsfeier
 - Themenabende
 - Trauerfeiern





Gutschein

CANDLE LIGHT DINNER

Weil du mir wichtig bist!

Candle-Light Dinner

Inklusive folgender Leistungen:

* Romantisch gedeckter Tisch mit Kerzen und Blumen

* Zur Begrüßung je ein Glas Sekt mit oder ohne Duft-Sirup

* 3-Gang Menü Hauptgang zur Wahl Fleisch/Fisch/Vegetarisch

Mein Schatz

Du weißt, mir fehlen oft die Worte dir zu sagen, was du mir bedeutest und wie tief ich für dich empfinde. Deshalb wähle ich hier das Gedicht von Novalis. weil es meinen Gefühlen für dich am nächsten kommt:

„Ich sehe dich...
Ich sehe dich in 1000 Bildern -
Doch keins von allen kann dich schildern
Wie meine Seele dich erblickt...“



Hotel-Restaurant Gasthof zum Ochsen

Wir sind wirklich gerne für Sie da!

In geselliger Runde, mit der Familie, mit Freunden und Bekannten
oder mit Kollegen bereiten wir für Sie absolut frisch aus dem
Backrohr und auf Vorbestellung (mindestens 5 Tage Vorlaufzeit)

Gefüllte Kalbsbrust

gefüllt mit Hackfleisch, Brät, Kräuter und Weißbrot
frisch aus dem Rohr
mit Rahm-Sauce
und zwei Beilagen nach Ihrer Wahl

14,80 je Person

Diese zarte, würzige Oberschwäbische Spezialität bereiten wir
Ihnen ab 6 Personen zu.

Ganzes Spanferkel

frisch aus dem Rohr
mit eigener Sauce
und zwei Beilagen nach Ihrer Wahl

13,50 je Person

Diese knusprige-zarte Schwäbische Spezialität bereiten wir
Ihnen ab 12 Personen zu.

Wollen Sie ein zünftiges Faß Bier dazu?
Vielleicht ein süffiges Ulrichsbier im Holzfaß oder ein kühles Original?
Auch diese Köstlichkeiten können wir Ihnen anbieten.

Natürlich können Sie unsere **Gefüllte Kalbsbrust** und
unser **Ganzes Spanferkel** auch mit nach Hause nehmen
oder wir liefern Ihnen diese Köstlichkeiten mit einem Aufpreis.

Wir stehen Ihnen gerne für ein beratendes Gespräch zu Ihrer Verfügung.

Leckerer für zu Hause...

Aus unserer Ochsenwirt's Kochgenuss-Manufaktur:

Hausgemachte
Saure Alb-Linsen im Glas
320g 3,30

Hausgemachte
Saure Kutteln im Glas
380g 3,80

Hausgemachte
Tomaten-Rosmarin-Marmelade
140g 5,30

Schmalz als leckeren Brotaufstrich
Grieben-Zwiebel-Schmalz vom Mangaliza Wollschwein 3,50

Geistiges aus dem Ländle

Bratapfel-Likör 18 %
0,2 l 8,20

Honig-Williams 34 %
0,2 l 9,80

Feinste Öl'e von der Alb

Leindotter-Öl
0,250 l 9,20

Alb-Kräuter Würz-Öl
0,250 l 5,99

Und noch viele weitere Produkte aus dem „Ländle“ in unserem
„Ochsen-Lädele“ an der Rezeption.

Hallali oder Waidmanns Heil - wieder verwöhnen wir Sie...
... am Samstag, den 20. Oktober 2018
(Das Büffet steht ab 18.°° Uhr bis 21.°° Uhr für Sie bereit)

mit einem kulinarischem Feuerwerk aus Wald, Feld und Flur.

Wild-Büffet

Mit regionalen Wild-Spezialitäten aus der Jagd vom Jäger Zwick aus Zwiefalten-Gauingen, begleitet von erlesenen regionalen Köstlichkeiten, bereitet unser Küchenteam am traditionellen herbstlichen Wildbuffet jedem Gast unvergessliche Gaumenfreuden.

Steinpilz - Samtsuppe
Wildkraftbrühe mit Flädle-Wildbrät-Strudel

Großes buntes Salatbuffet
Wildterriner und Wildschinken
Rehrücken mit Aprikosenglace
Brotauswahl und Butter

Sauerbraten vom Dachs
Medaillons aus der Rehkeule im Pfifferlingrahm
Wildschweingulasch mit Trockenfrüchten und Pilzen
Hasenkeule mit Zwetschgensoße
Spätzle, Serviettenknödel, Kartoffelgratin, Buntes Gemüse

Karamelisierte Apfel-Tiramisu
Mousse au chocolat
Obstplatte
Käseplatte mit Brotauswahl und Butter

Preis je Person: 29,80 €

Bitte reservieren Sie sich frühzeitig schon Ihre Plätze

Wir freuen uns auf Sie
Ihre Gastgeber Kirsten Glaser & Hans-Peter Huber
mit Küchenmeister Christoph Herold und Restaurantleiter
Gabor Mithay mit dem gesamten Team



Unsere Kochkurse 2018

mit dem Thema

Maultaschen „Herrgotts B`scheisser`le“

Wir garantieren Ihnen keine Klassiker, sondern absolut Neue Rezept-Entwicklungen

Samstag, den 22. September 2018

Samstag, den 03. November 2018

Samstag, den 24. November 2018

Beginn der Kochkurse jeweils um 9.30 Uhr

Ende der Kochkurse jeweils ca. 15.ºº Uhr

Je Teilnehmer an den Kochkursen fallen 79,00 € Gebühren an.

Bei allen Kochkursen gelten folgende inklusiv Leistungen:

- Häppchen, Kaffee und/oder Sekt zur Begrüßung, - Rezeptmappe, - Kochschürze (Leih-Basis),
- Maultaschen in 3 Gängen, - Maultaschen-Diplom, - Alle Soft-Getränke, Heißgetränke, Bier, Hauswein, während des Kochkurses und zum Essen, - 1 Digestif zum Abschluß, inkl. 19 % MwSt.

Gerne können Sie Ihre Liebste oder Ihren Liebsten zum Menü der jeweiligen Kochkurse dazu einladen. Unser Preis hierfür liegt bei 36,00 je Person, all inclusive (siehe oben, ohne Häppchen, Kaffee und/oder Sekt zur Begrüßung, Schürze und ohne Rezeptheft)

Gerne können Sie unsere Kochkurse auch als „Geschlossene Veranstaltung“ buchen. Frei, nach Ihrem Termin- und Thema-Wunsch. – Fragen Sie uns.

Infos auch unter: 07391-77 05 30 oder www.hotel-zum-ochsen-ehingen.de

Ihre Gastgeber

Kirsten Glaser & Hans-Peter Huber

**Küchenmeister Christoph Herold und Restaurantleiter Gabor Mithay
und das gesamte Team.**

Hotel & **R**estaurant **G**asthof zum **O**chsen

in Ehingen

Mal wieder „Gans“ was Leckeres...

... am Samstag, den 10. November 2018

(Das Büffet steht ab 18.°° Uhr bis 21.°° Uhr für Sie bereit)

St. Martin sei Dank - unser Küchenteam schaut für Sie in die Röhre...

Gänse- & **E**nten-Büffet

Klares Gänsesüpple mit Einlage

Buntes, reichhaltiges Salatbüffet

Gänse-Rilette mit deftigem Bauernbrot

Gebratene Gänseleber mit Äpfel und Zwiebeln, abgerundet mit Portwein

Geräucherte Gänsebrust am Alb-Linsen-Salät'le

Mariniertes Enten Carpaccio mit roter Beete

Kross gebratene Gans mit feinem Gans-Sößle

Kross gebratene Ente mit Orangen-Sößle

Glasierte Maronen

Apfelrotkraut

Speck-Rosenkohl

Semmelknödel

Kräuterkartoffel

Spätzle

Topfen-Knödel in Zimt und Zucker gewälzt

Lebkuchen-Schokoladen-Mousse

Obstplatte

Große Eisplatte

Preis je Person: 29,80 €

Wir freuen uns auf Sie

Ihre Gastgeber Kirsten Glaser & Hans-Peter Huber

mit Küchenmeister Christoph Herold und Restaurantleiter Gabor Mithay

mit dem gesamten Team

Bitte reservieren Sie unter:

Telefon Restaurant „Ochsen“: 0 73 91 / 77 05 30

rezeption@hotel-zum-ochsen-ehingen.de



CANDLE LIGHT DINNER

Deluxe

Weil du mir wichtig bist!

Candle-Light Dinner DELUXE

- * Romantisch gedeckter Tisch mit Kerzen und Blumen
- * Zur Begrüßung je ein Glas Sekt mit oder ohne Duft-Sirup
- * 4-Gang Menü Hauptgang zur Wahl Fleisch/Fisch/Vegetarisch

- * Eine Flasche korrespondierender Wein zum Menü
- * Alkoholfreie Getränke, Bier, Heißgetränke und Digestif

Mein Schatz

Du weißt, mir fehlen oft die Worte dir zu sagen, was du mir bedeutest und wie tief ich für dich empfinde. Deshalb wähle ich hier das Gedicht von Novalis. weil es meinen Gefühlen für dich am nächsten kommt:

„Ich sehe dich...
Ich sehe dich in 1000 Bildern -
Doch keins von allen kann dich schildern
Wie meine Seele dich erblickt..“



Hotel-Restaurant Gasthof zum Ochsen

Wir sind wirklich gerne für Sie da!



Allen, die Spaß am Kochen haben oder es erlernen wollen, bringen unsere Erlebnis-Kochkurse Entspannung und kulinarischen Genuss. Wir, die Küchenchefs Christoph Herold und Hans-Peter Huber, schöpfen aus der Vielfalt unserer Erfahrungen. Mit Liebe und Begeisterung für diese Berufung stehen wir Ihnen mit wertvollen Tipps und Tricks zur Seite.

Verbunden mit Spaß und Kreativität erhalten Sie Einblicke in die verschiedensten Kochkünste und erleben einen unvergesslichen Mittag.

„1. Original Ehinger Bierkochkurs“

Samstag, den 06. Oktober 2018

Samstag, den 17. November 2018

Ein gutes Bier zum Essen, das ist nichts Neues. Aber ein Viergangmenü mit Bier und seinen Rohstoffen zubereiten – hier betreten Sie als Teilnehmer des „Original Ehinger Bierkochkurses“ kulinarisches Neuland.

Nach einem kurzen Kennenlernen bei zünftigen Brauer-Häppchen und dem einzigartigen Bier-Cocktail „Ochsen-Bock’ser“ erhalten Sie durch Christoph Herold oder von Hans-Peter Huber die Rezeptmappe und besprechen diese.

Einen Gang über den Ehinger Wochenmarkt, der direkt vor unserer Haustüre beginnt schließt sich an. Hier gibt Ihnen der Chef persönlich noch kleine Tipps und Tricks, auf die man beim Einkauf achten sollte. Nebenbei gibt es noch Interessantes zur Stadtgeschichte.

In der Ochsen-Küche angekommen gehen wir gemeinsam mit Ihnen an’s Werk und bereiten ein aussergewöhnliches 4-Gänge-Biermenü zu, das Sie anschließend gemeinsam genießen können.

Der Kurs beginnt um 09.30 Uhr und endet um ca. 15.30 Uhr.

Um 13:00 Uhr können sich gerne Ihre Begleitpersonen (Anmeldung erforderlich) dazugesellen. Sie genießen gemeinsam das gezauberte Menü. Mit viel Spaß an der Sache und bei Fachsimpelien jeder Art bereiten die „Köche“ Gang für Gang zu, während die „Begleiter“ anderweitig für Unterhaltung sorgen....

Leistungen unseres „1. Original Ehinger Kochkurses“

Kochkurs unter fachmännischer Anleitung & Sämtliche Getränke (ohne Schnäpse und Liköre)
Sämtliche Speisen und Lebensmittel & Rezeptmappe & Kochschürze (Leih-Basis)

Die Kosten für den Kochkurs betragen 99,00 je Person, inkl. den Kursinhalten.

Der Menüpreis je Begleitperson beträgt 59,00 inkl. aller Getränke.

Nach dem offiziellen Kochkursende erlauben wir uns alle weiteren Getränke gesondert in Rechnung gestellt.

Gerne stehen wir Ihnen für Anmeldungen und weitere Informationen zu Ihrer Verfügung

Oder Sie können sich auch unter www.hotel-zum-ochsen-ehingen.de informieren.

Wir freuen uns auf Sie.

Ihre Gastgeber

Kirsten Glaser & Hans-Peter Huber

mit Küchenmeister Christoph Herold und Restaurantleiter Gabor Mithay
und das gesamte Team

Unsere Aperitif-Empfehlungen

Sekt Hausmarke trocken

0,1 l 3,60

Wahlweise mit einem unserer hausgemachten Sirup
von und mit

Zitronenmelisse

Erdbeer-Minze

Himbeer-Limetten

Veilchen

Löwenzahn

Holunderblüten

0,1 l 4,30

Sherry „Tio Pepe“ 5 cl

Fino Muy Seco – trocken, fruchtig und frisch

4,70

„Lillet Berry“

Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry,
Eiswürfel, Himbeere

0,2 l 6,90

„Aperol Spritz“

Sekt Hausmarke, Aperol,
Soda, Eiswürfel, Orangenscheibe

0,2 l 5,50

„Hugo“

Sekt Hausmarke, Holunderblütensirup
Soda, Eiswürfel, Minze

0,2 l 5,50

Alkohlfrei

Holunder-Spritzer

Soda, Holunderblütensirup, Zitronensaft
Eiswürfel, Minze

0,3 l 2,80

Aperitif-Kreation

unserer Ochsenwirt's Kochgenuß-Manufaktur

Hausgemachter Kräuternessig vollmundig – würzig 1,90 je 1 cl

Sie fragen sich: „Essig zum Aperitif?“

Ja, denn Essig neutralisiert die Geschmacksnerven im Mund-/Rachenraum und bringt die Magensäure in ein harmonisches Gleichgewicht für das bevorstehende Essen.

Suppen

Ochsenwirt's Hochzeitssuppe
Brät- und Gebackenem Grieß-Klößchen, Leberspätzle und Flädle
mit Backerbsen und Schnittlauch 5,40

Salate

Salat vom Buffet 4,50
Großer Salatteller von unserem Büffet, dazu Baguette 9,00
Großer Salatteller mit Blatt- und Rohkostsalaten von unserem Büffet
mit gebackenen Champignons, dazu Baguette 11,20

Steaks

	Rohgewicht Ca.180 g	je 50 g mehr
Rib Eye vom Allgäuer Weiderind wunderbar zart & saftig durch das eingelagerte Fettauge	16,90	5,90
Roastbeef vom Allgäuer Weiderind	17,20	5,90
Rinderfilet vom Allgäuer Weiderind	24,00	6,90

Zu allen unseren Steaks servieren wir Ihnen unsere würzige Kräuterbutter

Beilagen zur Wahl

Bratkartoffeln, Pommes Frites, Kroketten, buntes Gemüse je 4,00

Vom Oberschwäbischen Landschwein

„Schwabentraum“

Medaillons vom Schweinefilet an Champignon-Rahmsoße
dazu hausgemachte Spätzle und ein Salat vom Buffet 16,90
kleine Portion 14,40

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken
dazu Pommes frites und ein Salat vom Buffet 13,90
kleine Portion 11,40

Allgäuer Schweinerollbraten
gefüllt mit Brät, Allgäuer Emmentaler und Rauchfleischwürfelchen
mit fein-würziger Braten-Jus
dazu Bratkartoffeln und Speck-Bohnen 14,30
kleine Portion 11,80

Vom Allgäuer Weiderind

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Roastbeef
garniert mit g'schmelzten Pfannen-Zwiebeln
an fein-würziger Braten-Jus, dazu hausgemachte Spätzle 19,90
kleine Portion 17,40

Forelle aus Datthausen

Gebratene Forellen-Filet' an Mandel-Zitronen-Butter
mit buntem, saisonalen Gemüse und Butterkartoffeln 19,20

Vegetarisch

Frische Pfifferlinge an einer Rieslingssoße
mit frischen Kräutern verfeinert, dazu Serviettenknödel 15,90

Rigatoni, geschwenkt mit Pfifferlingen, Kirschtomaten
Knoblauch und Basilikum, bestreut mit Lautertaler Knofikäse 12,90

Käsespätzle
mit Lautertaler Käse vom Altschulzenhof in Münzdorf
garniert mit g'schmelzten Pfannen-Zwiebeln 11,90
kleine Portion 9,90

Schwäbische „Leib-Gerichte“ und Vesper

Saure Kutteln vom Rind mit Bratkartoffeln	8,40
mit Brot	6,90
Saure Alb-Linsen von der „Späths Nr. II“ aus Lauterach verfeinert mit unserem hausgemachten Bieressig dazu Spätzle und ein Paar Saitenwürst ^{le(2,3)}	11,20
kleine Portion	9,20
Die Alb-Linsen „Späths Nr. II“ können Sie auch bei uns im „Ochsen-Lädele“ kaufen. Die 500 g Packung zu	5,95
Hausgemachte g`schmelzte Maultaschen mit Speck ^(2,3) und Zwiebelschmelze dazu hausgemachter Kartoffelsalat	10,90
kleine Portion	8,40
Hausgemachte gebratene „Grüne Krapfen“ gefüllt mit Lauch und Speck ^(2,3) mit geschmelzten Zwiebeln, dazu hausgemachter Kartoffelsalat	9,90
kleine Portion	7,40
Ein Paar Weißwürste „Münchner Art“ dazu eine Laugenbrezel und Händelmaier's Weißwurstsenf	5,90
Schwäbischer Wurstsalat mit weißem Essig-Ol-Kräuter-Dressing mit Schinkenwurst ^(2,3) , Schwarzwurst ^(2,3) , Essiggurken und Zwiebeln mit Brot	7,90
kleine Portion	5,90
mit Bratkartoffeln	9,50
kleine Portion	7,50
Schweizer Wurstsalat mit weißem Essig-Ol-Kräuter-Dressing Schinkenwurst ^(2,3) , Albkäse vom Altschulzenhof und Zwiebel mit Brot	8,20
kleine Portion	6,20
mit Bratkartoffeln	9,80
kleine Portion	7,80

Sämtliche Würstchen, Wurst und das Hackfleisch stammen vom Oberschwäbischem Landschwein
und vom Allgäuer Weiderind.

Dessert

Die Familie Bachmann aus Indelhausen im Lautertal, mit Ihrer Firma „Lautertal-Eis“ ist unser Lieferant für unsere köstlichen, handwerklich hergestellten Eiskrem-Sorten.
Hergestellt mit frischer Milch und Sahne aus dem Lautertal, aus der Region.
Die Ulrichs-Bier-Eiskrem bereiten wir für Sie selbst in unserer Dessertküche zu.

Frische Kirschen im knusprigen Backteig gebacken bestäubt mit Puderzucker an Holunderblüten- Joghurt-Eiskrem vom Bauernhof	6,60
Frische Erdbeeren vom Erdbeerhof Mall mit Löwenzahnsirup mit Schlagsahne	4,90 5,50
mit 1 Kugel Vanille-Eiskrem vom Bauernhof und Schlagsahne	6,90
„Coupe Danmark“ Vanille-Eiskrem vom Bauernhof mit warmer Schokoladensauce und Schlagsahne	5,90
1 Kugel Espresso-Eiskrem vom Bauernhof mit unserem hausgemachtem Espresso-Likör aufgegossen	3,90
1 Kugel Hausgemachte Ulrichs Bier-Eiskrem mit unserem hausgemachtem Ulrichs Bier-Likör aufgegossen	3,90
Gebackene Apfelküchle in Zimt und Zucker gewendet dazu 1 Kugel Vanille-Eiskrem vom Bauernhof und Schlagsahne	6,20
„Heiße Liebe“ 3 Kugeln Vanille-Eiskrem vom Bauernhof mit heißen Himbeeren und Schlagsahne	6,20
Gemischtes Eis vom Bauernhof ohne Schlagsahne	4,20
Gemischtes Eis vom Bauernhof mit Schlagsahne	4,80
1 Kugel Eiskrem vom Bauernhof nach Wahl	1,40

Fragen Sie bitte unser freundliches Servicepersonal nach unseren Sorten