

# 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.



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“

ausgebucht → Samstag, den 06. Oktober 2018 ← ausgebucht  
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](http://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



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  
Wildterrine 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](http://www.hotel-zum-ochsen-ehingen.de)

**Ihre Gastgeber**

**Kirsten Glaser & Hans-Peter Huber**

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

# **H**otel & **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.ºº Uhr bis 21.ºº Uhr für Sie bereit)

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

## **G**änse- & **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](mailto: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!*