

Willkommen bei Weber's Esszeit




„Taste The South“

We "Taste The South" - restaurateurs welcome you to the "Ländle"!

We are happy to serve you our home with a piece of juicy meat, crisp vegetables or freshly caught fish.

We cook each of our "Taste The South" dishes exclusively with products from our region. This is what the Baden-Württemberg

lion  stands for, with which the court is marked and whose eligibility is checked annually by an independent institution. Regional cultivation means short transport distances and absolute freshness of the products. These are the core points of the "Schmeck den Süd" philosophy.

Regional cultivation also means seasonal cuisine: on the plate comes what the season gives. With creative passion. Let it taste good!

Our "Taste the South" suppliers are:



Game specialties: from the hunt of Gutach- und Kinzigtal



Freshly caught fish: Fishing Lauble's Forellenhof in Gutach



Pork and beef: Vorderer Schlauchbauernhof Florian Wöhrle in Gutach
butcher Schützenmetzgerei Josef Spath in Oberprechtal



Cheese: Ramsteinerhof Stefanie Köblin in Hausach



Potatoes: Fruit and Vegetable Yard Jürgen Häringer in Winden (Elztal)



Salad and vegetables, fruits of Fruit and Vegetable Yard Jürgen Häringer in Winden (Elztal)



Flour: Grain mill Hubermühle in Hohberg



Eggs: Joosenhof – Family Schneider in Kirnbach and Poultry farm Zapf in Gengenbach




Dairy products: Schwarzwaldmilch from PROHOGA GmbH & Co. KG in Hohberg

In addition, we are checked annually by the marketing company Baden-Württemberg for the raw materials used.

« Goûtez le Sud »

Les restaurateurs « Schmeck den Süden » vous accueillent dans le « Ländle » !

Nous sommes heureux de vous faire découvrir notre terroir avec une pièce de viande juteuse, des légumes croquants ou une bouchée de poisson frais.

Chacun de nos plats « Schmeck den Süden » est élaboré avec des produits de notre région. C'est ce que signifie le lion du Bade-Wurtemberg , qui caractérise le plat régional. Une marque de qualité contrôlée chaque année par une institution indépendante.

La culture régionale signifie des circuits courts et une fraîcheur absolue des produits. Ce sont les points essentiels de la philosophie « Schmeck den Süden ». L'agriculture régionale est également synonyme de cuisine saisonnière: Vous savourez ce qui est de saison. Avec une passion créative. Goûtez le Sud!

Nos fournisseurs de « Schmeck den Süden » sont:



Spécialités de gibier : chasse locale, vallée de Gutach et Kinzigtal



Poisson frais de pêche: Forellenzucht Lauble à Gutach



Viande porcine et viande bovine : ferme Vorderer Schlauchbauernhof Florian Wöhrle à Gutach
boucherie Schützenmetzgerei Josef Spath à Oberprechtal



Fromages: ferme Ramsteinerhof Stefanie Köblin à Hausach



Pommes de terre, fruits et légumes maraîcher Jürgen Häringen à Winden, Elztal



Farines: Moulin Huber à Hohberg



Œufs: „Joosenhof“ – famille Schneider à Kirnbach et élevage de volailles Zapf à Gengenbach



Produits laitiers: Schwarzwaldmilch de PROHOGA GmbH & Co. KG à Hohberg

En outre, nous sommes contrôlés chaque année par la société de marketing du Bade-Wurtemberg sur les matières premières utilisées.