

HERZLICH WILLKOMMEN | IN UNSEREM LANDHOTEL

Für unsere Küche gelten bereits seit dem Jahr 1720 die Schlagwörter:

QUALITÄT | FRISCHE | GESCHMACK | NACHHALTIGKEIT | SAISONALITÄT | BODENSTÄNDIGKEIT | REGIONALITÄT | KREATIVITÄT | TRADITION

In der nun bereits 12. Generation als Familienbetrieb, setzen wir nicht auf Extravaganz, sondern auf die Produkte, ein fundiertes Fachwissen, handwerkliches Können und Kreativität um Ihnen eine innovative, traditionsreiche sowie bodenständige Genuss-Küche zu bieten.

Für diese Überzeugung wurden wir als SCHMECK-DEN-SÜDEN BETRIEB & HAUS DES DEUTSCHEN WEINES mit won Löwen ausgezeichnet, welche besagen, dass in unserer Küche & unserem Weinkeller min. 90% DER PRODUKTE AUS BADEN-WÜRTTEMBERG stammen und nur von bester Oualität sind.

Schmeck den Süden

Gastronomen

Baden-Württemberg

Also halten Sie für kurze Zeit inne, vergessen den Alltag und freuen sich auf genussvolle Momente aus unserer Küche & unserem Weinkeller, in gemütlicher und familiärer Atmosphäre hier bei uns auf dem Lande

Herzlichst Ihre Gastgeber-Familie

Hald-Wiche

mit dem gesamten "Hirsch-Team



DAS A & O | DIE HERKUNFT UNSERER ZUTATEN

Unsere Produkte beziehen wir vorwiegend von regionalen Erzeugern. Diese hochwertigen Lebensmittel sind frei von GENTECHNIK und ohne jegliche CHEMISCHE ZUSÄTZE naturbelassen hergestellt worden. Alle Zutaten und Lebensmittel sind handverlesen, speziell ausgesucht und werden schonend und vitalstoffreich zubereitet.

WIR SIND NICHT PERFEKT,

arbeiten aber täglich konsequent und mit Leidenschaft daran als Wirtshaus noch nachhaltiger und klimafreundlicher zu werden. Alles unserer Umwelt zuliebe und natürlich für den guten Geschmack unserer Gerichte.

BIO MILCH-& KÄSEHOF | RATTSTADT | 2,3 km entfernt

METZGEREI BÜHLER | NEUNSTADT | 1,8 km entfernt

BAUERNHOF WOLPERT | NEUNHEIM | 600 m entfernt

VIRNGRUND BÄCKEREI | NEUNHEIM | 500 m entfernt

KELTENHOF KRÄUTER | FILDERSTADT | 76 km entfernt

KÜRBISHOF REEB | NEUNHEIM | 50 m entfernt

UDO`S SPARGELHOF | KLEINLANGHEIM | 90 km entfernt

JÄGER DER REGION | ELLWANGEN | 15 km entfernt

TOM DAM PILZE | ESSLINGEN | 62 km entfernt

DEMETER BRUNNENHOF | KÜNZELSAU | 45 km entfernt

SEEBERGER KAFFEERÖSTEREI | ULM | 69 km entfernt

BIO EIS VOM GSCHWENDHOF | AGMÜND | 18 km entfernt

BÜFFEL BILL | SINGEN | 160 km entfernt

MOLKEREI HOFGUT | SCHW. HALL | 32 km entfernt

METZGEREI KURZ | SCHORNDORF | 30 km entfernt

FISCHBOECK | OBERKOCHEN | 21 km entfernt

SCHÄFER STOCK | HAISTERHOFEN | 4,6 km entfernt

GEMÜSEBAUERN | FILDERSTADT | 76 km entfernt

KARTOFFEL BEYERLE | EBNAT | 17 km entfernt

GEMÜSE PENTZ | AALEN | 17 km entfernt

HEIMATSMÜHLE | AALEN | 10 km entfernt

DEMETER SCHMID | WESTHAUSEN | 11 km entfernt

MILCHHOF G & K | NEUNHEIM | 400 m entfernt

DORFKÄSEREI | GEIFERTSHOFEN | 24 km entfernt

GÄRTNEREI KIEMLE | Bi.-Bi. | 82 km entfernt



APERITIFS

- GLÜHWEIN "KALT SERVIERT" → k. unser roter Glühwein Jahrgang "2022" Orange Zimt Ingwer Eis 0,2l	7,90
HEIDELBEER-SPRITZ ★ k Der Kult-Drink aus den Bergen Mirtillo-Likör Bitter Lemon Zitrone Minze Eis 0,2l	7,90
GIN TONIC MIT STURZFLUG GIN VON JOSEF BAUER	9,90
BESCHWIPSTE ALB-BIRNE ** k. Birnenlikör von der Brennerei Zwick Birne Zitrone Zimt Tonic water Eis 0,2l	7,90
GRAPE TONIC g. Alkoholfrei Mandel Grapefruit Limette Rohrzucker Tonic water 0,2l	6,90
SECCO VOM HALDENHOF "OSTALB" ** k Alkoholfrei Apfel Limette Wiesenobst 0,1l	3,90
ELLWANGER TRADTIONS BOCK-BIER VOM FASSa1. Ellwanger Rotochsen 0,33l 0,5l	3,20 3,60
KELLEREI RILLING SEKT ★ k Edition Saphir halbtrocken 0,1l / 0,75l	3,90 24,90
WEINGUT JÜRGEN ELLWANGER ♣ k. Riesling Winzersekt herb Winterbach Württemberg 0,75l	37,90

Weitere Aperitif-Highlights wie unsere Winzersekte finden Sie in unserer separaten Getränkekarte



PRODUZENT DES MONATS | FAMILIE FISCHBÖCK

Jeden Monat beschäftigen wir uns noch intensiver mit den verschiedenen Produkten unserer Produzenten in Form eines speziellen Menüs, unserem PRODUZENTEN-MENÜ.

Hierbei wollen wir uns als Küchen-Team bewusst in den Hintergrund stellen, um den wirklichen Stars, welche jeden Tag von früh bis spät ihr Bestes für unsere Produkte geben, einmal vorstellen zu können, getreu dem Motto: DAS PRODUKT IST DER STAR

Lernen auch Sie unsere Produzenten und Erzeuger einmal genauer kennen.

In diesem Monat wollen wir Ihnen die Fischzucht der Familie Fischböck am Kocherursprung vorstellen.





Die Forellenzucht am Kocherursprung ist ein Familienunternehmen, angesiedelt in Oberkochen im Ostalbkreis im schönen Baden-Württemberg. Die Familie Fischböck züchten bereits seit über 40 Jahren Forellen, Lachsforellen und Saiblinge im Quellwasser des sogenannten "Schwarzen Kocher", der hier aus einer kräftigen Karstquelle entspringt.

Wie bei einem Familienunternehmen üblich, packen auch bei den Fischböcks alle drei Generationen mit an: bei der Aufzucht unserer Fische, beim Räuchern und im ganzjährigen Ladenverkauf.

Wir sind sehr stolz auf die jahrelange zusammenarbeit & freuen uns auf viele weitere gemeinsame Jahre

DIESE PRODUKTE BEZIEHEN WIR VON DER FAMILIE FISCHBÖCK:

Lachsforellen | Forellen | Saiblinge | geräucherte Fischprodukte



UNSER PRODUZENTEN-MENÜ

KLEINER GRUSS VON UNSERER KÜCHEN-CREW 🐃

ZIEGENFRISCHKÄSE VON DIANA & ROLAND WIEDENHÖFER 🛰 🍠



rote Bete eingelegt & mariniert | gerösteter Haselnussbruch | Feldsalat aus Stuttgart | Wildkräutercreme

LAUWARME KOCHER-FORELLE VON DER FAMILIE FISCHBÖCK 🛰 🥒



Schnittlauchpüree | Forellen-Kaviar | saure Sahne | Wildkräuter von der Gärtnerei Keltenhof | Riesling-beurre blanc

FELDHASE "ROYAL" VOM JÄGER JÜRGEN KÖTTEL 🥗

36 std. geschmort im Speckmantel | Selleriepüree | gegrillter Brokkoli | Sommerkirsche aus 2022 | Rouennaiser Soße mit unserem Alb-Kirsch Balsamico

gerne servieren wir Ihnen diesen Gang auch mit Fisch oder als vegetarische Variante

"KÄS-KÜCHLE VON UNSERER KÜCHEN-CREW" 🗯 🍠



lauwarm serviert | Mandarine | Süßkartoffel | weiße Schokoladencreme | Macadamianuss | Mandarinensorbet

> 3 Gänge (ohne Forelle) 49,90

> 4 Gänge 59,90

nur Abends bestellbar | bis 20:15 Uhr



VORSPEISEN | SALAT

3 MAL SO GUT- DIE EMPFEHLUNG UNSERER KÜCHEN-CREW ab 18.00 Uhr unsere Tapas auf schwäbisch eine Zusammenstellung aus unseren verschiedenen Vorspeisen & Suppen perfekt auch zum teilen & durchprobieren	18,90
CARPACCIO VOM JUNGRIND ► Filet vom Jungrind Ellwanger Bergkäse Rapsöl-Vinaigrette Alb Brombeer-Essig aus eigener Herstellung Ruccola Wurzelbrot	14,90
ZIEGENFRISCHKÄSE AUS RATTSTADT ♣ ab 18.00 Uhr rote Bete eingelegt & mariniert gerösteter Haselnussbruch Feldsalat aus Stuttgart Wildkräutercreme Alb-Honig Wurzelbrot	13,90
"SCHWÄBISCHES VESPER-BROT" ➤ ab 18.00 Uhr unsere Kult-Vorspeise geröstetes Wurzelbrot gesalzene Hofgut-Butter luftgetrockneter Schinken Wildkräuter	11,90
UNSERE IDEE VOM "CEASAR SALAD" ≠	
Feldsalat aus Stuttgart Bergkäsesplitter Brezel-Croutons Radisle unser Wirtshaus-Dressing Wurzelbrot	
mit Back-Hendl vom Landgockel	16,90
mit gebackenem Ziegenfrischkäse aus Rattstadt 🥒	14,90
UNSER KLEINER "ALB-SALAT" ALS BEGLEITER » V Blattsalate aus Filderstadt Rohkost nach Saison Kartoffelsalat unser Wirtshaus-Dressing Brezel-Croutons Kerne	7,90



SUPPEN | WARME ZWISCHENGERICHTE

SCHWÄBISCHES MAULTÄSCHLE 🕶	7,90
gefüllt mit Kalb & Spinat Wurzelgemüse Schnittlauch-Öl kräftige Rindsbrühe	
SCHAUMSUPPE VOM WIESEN-CHAMPIGNON ► Tatar von der Kocher-Lachsforelle Knäckebrot Öl vom jungen Lauch Riesling-beurre blanc	7,90
GEBRATENE BLUTWURST "HIMMEL & ERDE" ►	13,90
Kartoffel-Nussbutter Püree Alb-Zwetschgen Chutney Röstzwiebel Rotweinsoße mit Alb-Zwetschgen Essig aus eigener Herstellung	
LAUWARME KOCHER-FORELLE ** ab 18.00 Uhr	14,90
Schnittlauchpüree Forellen-Kaviar saure Sahne	177
Wildkräuter von der Gärtnerei Keltenhof Riesling-beurre blanc	
GEBRATENE ENTENSTOPFLEBER ab 18.00 Uhr unser "Feinschmecker-Highlight" karamelisierter Alb-Apfel Selleriepüree	18,90
Haselnuss Lebkuchen Portweinsoße mit Alb-Apfel Essig aus eigener Herstellung	

Gerichte mit dem "Schmeck den Süden" Logo bestehen zu 90% aus Lebensmitteln direkt aus Baden-Württemberg. Bei Gerichten ohne den Löwen beziehen wir unsere Produkte vorwiegend von ausgesuchten Produzenten & Erzeugern aus Deutschland.



HAUPTGERICHTE | WIRTSHAUS-KLASSIKER

Schon immer legen wir bei uns im Hirsch hohen Wert auf die Verwertung

VON KOPE BIS FUSS.

Dies bedeutet, dass wir uns stets daran versuchen das ganze Tier zu verarbeiten. Diese Philosophie ist ein sehr aufwendiger Prozess, doch wir sind der Meinung, dass nur so respektvoll mit den Produkten unserer Natur umgegangen werden kann.

ZWIEBELROSTBRATEN "NACH ART UNSERER KÜCHEN-CREW" 🕶

29,90

Maultäschle | Spätzle oder Käsespätzle | 2erlei Zwiebel "kross & schmelzig" | Rotweinsoße | Alb-Salat

UNSERE IDEE VON LINSEN MIT SPÄTZLE 🗯 🚯

24,90

Medaillons vom Landschweine-Filet | Rauchschinken | Spätzle schwäbisch-saure Linsen von der Alb | Riesling-beurre blanc

SCHWÄBISCHES PFÄNNLE 🗯 🚯



23,90

Filetspitzen vom Landschwein | Champignon-Rahmsoße | Käsespätzle | Röstzwiebel | Alb-Salat

"WIRTSHAUS SCHNITZEL" 🚯

vom Landschwein 🛰

17,90

Pommes-frites | Erdäpfel-Salat mit Meerrettich | Zitrone | kalt gerührte Preiselbeeren | Alb-Salat

vom Bauem-Kalb 25,90

SAUERBRATEN VOM JUNGRIND 🗯 🕕

23,90

langsam geschmortes Bug-Blatt | Semmelknödel | Schmorapfel | saure Soße mit unserem Alb-Apfel Essig | Alb-Salat



HAUPTGERICHTE | WIRTSHAUS-KLASSIKER

WILD-ENTE	33,90
rosa gebratene Brust & gefüllte Keule Rahmwirsing Alb-Zwetschgenkompott	

rosa gebratene Brust & getüllte Keule | Rahmwirsing | Alb-Zwetschgenkompott | kleiner Kartoffel-Steinpilz Knödel | Haselnuss | kräftige Entensoße

REH AUS ELLWANGER JAGD ♣ ab 18.00 Uhr 34,90

rosa gebratener Rücken & kleines Ragout | Selleriepüree | gegrillter Brokkoli | Sommerkirsche aus 2022 | Rehsoße mit unserem Alb-Kirsch Balsamico

BÄCKLE VOM JUNGRIND ➡ 10 26,90

24 std. geschmort | Selleriepüree | gegrillte Petersilienwurzel | Preiselbeer-Apfel | Schmorsoße mit unserem Alb-Apfel Essig

HAUPTGERICHTE | FISCH

FILET VON DER KOCHER-FORELLE ## // 28,90

nach Müllerinnen Art 2.0 | Kartoffel-Nussbutterpüree | Petersilien-Öl | gegrillter Brokkoli | Mandel-Butter | Riesling-beurre blanc

FILET VOM FLUSS-ZANDER / ab 18.00 Uhr 28,90

kross gebraten | Graupenrisotto aus Heidenheim mit roter Bete | knuspriger Dorfkäse | gegrillte Petersilienwurzel | Riesling-beurre blanc



HAUPTGERICHTE | VEGETARISCH & VEGAN

Nicht nur bei Fleisch arbeiten wir nach einer nachhaltigen Philosophie, auch bei Gemüse versuchen wir stets nach dem folgenden Motto zu leben:

VOM BLATT BIS ZUR WURZEL.

Das heißt, dass Reste stets weiterverarbeitet werden und somit kaum Lebensmittelabfälle entstehen. Natürlich kann nicht alles verwertet werden, deshalb lassen wir unsere Gemüsereste von regionalen Verwertern abholen, welche diese für die Biogas-Energiegewinnung nutzen.

PASTA AUS ULM 🛰 🥒 🕕

19,90

Tagliatelle | 3 Gramm Herbst-Trüffel | Keltenhof-Spinat | weiße Trüffelmilch | gebeiztes Eigelb | Geifertshofener Dorfkäse

jedes weitere gramm Trüffel | 2,90

TORTELOTTI 🕶 🍼 🚯 ab 18.00 Uhr

19,90

gefüllt mit Frischkäse & Steinpilze | Alb-Birne | Macadamia | Ruccola | Büffel-Burrata vom Bodensee | Selleriecreme

KÄSESPÄTZLE 🗯 🏉 🕕

15,90

mit 2erlei Heumilchkäse aus Geifertshofen & Rattstadt "überbacken" | Röstzwiebel | Hofgut-Rahm | Alb-Salat

ROTE-BETE-KNÖDEL 🕶 🇸 🚯

19,90

unsere Sommer-Erinnerung an Südtirol | Haselnuss-"Butter" | cremiger Wirsing | Wildkräuter von der Gärtnerei Keltenhof



NACHTISCH

3 MAL SO SÜSS ♣ ab 18.00 Uhr unsere süßen Tapas auf schwäbisch eine Zusammenstellung aus den 3 unterhalb stehenden Nachtischen perfekt auch zum Teilen & durchprobieren	17,90
UNSERE IDEE VOM "APFELSTRUDEL" ► ✓ Alb-Apfel aus 2022 Vanilleschaum Karamellnuss Strudelknusper Brownie Haselnuss-Eis vom Gschwendhof	11,90
UNSER "KÄS-KÜCHLE" ૐ ■ ab 18.00 Uhr lauwarm serviert Mandarine Süßkartoffel weiße Schokoladencreme Macadamianuss Vanille Mandarinensorbet	13,90
"EIS & HEISS" ➡ Vanilleeis vom Gschwendhof Mandel-Brösel Strudelknusper eingemachte Alb-Zwetschge geschlagener Rahm	9,90

SORBET & EIS | vom gschwendhof





Schokolade | Haselnuss | Vanille | Salzkaramell | Pistazie | weiße Schokolade | Walnuss



SCHWÄBISCHES VESPER

"UNSERE WURSTSALATE" 🧀 🚯 ab 18.00 Uhr

Zwiebeln | Schnittlauch | Radieschen | schwäbische Vinaigrette | Ostalb-Korn Brot...

nach "Neunheimer Art" mit Ka	se 10.9	O

... nach "schwäbischer Art" mit Schwarzwurst 10,90

GROSSE TERRINE NEUNHEIMER SAURE KUTTELN Ab 18.00 Uhr 10,90

Lemberger von Jürgen Ellwanger | Petersilie | Ostalb-Korn Brot

"NEUNHEIMER BRATWURST" * ab 18.00 Uhr 10,90

aus der Metzgerstube unseres Chef | Bratensoße | Ostalb-Korn Brot |

Alb-Salat oder mit Fass-Sauerkraut

Vegetarisches bzw. fleischloses Gericht

Veganes Gericht ohne tierische Produkte

Dieses Gericht können wir Ihnen auch kleiner Zubereiten

Gerichte mit diesem Logo beinhalten ausschließlich Produkte aus Ba-Wü

ab 18.00 Uhr Gerichte mit diesem Logo können wir nur Abends für Sie zubereiten

Die in unserem Restaurant zubereiteten Speisen können verschiedene Allergene enthalten. Reagieren Sie auf gewisse Lebensmittel allergisch, weisen Sie uns bitte darauf hin.

Wir bieten Ihnen fast alle unsere Hauptgerichte mit diesem Logo mit einem Preisnachlass von 2€ auch in kleinen Portionen an.

Bei bestimmten Umbestellungen behalten wir es uns vor einen entsprechenden Aufpreis zu berechnen.



EMPFEHLUNGEN | AUSGEZEICHNET GENIESSEN





2021









VARTA





DAS TEAM | UNSERE GASTRONOMIE-FAMILIE

Martin Hald • Heike Hald • Dennis Wiche • Saskia Wiche • Theresa Hald • Patriz Hald • Barbara Gentner • Matthias Wagner • Lidja Najz • Egzona Arndt • Kathrin Hochstatter • Bianca Beck • Sabine Schmid • Marco Curia • Franziska Wolf • Jutta Christau • Franziska Tille • Angelika Rieger • Manuela Reinthaler • Petra Eckl • Sylvia Heisswolf • Bettina Wessel • Elton Celoaija • Jasmin Schöll • Birgit Stempfle • Lara Brenner • Johannes Schulze • Andrea Brendle • Claudia Frei • Sara Memokandaij • Paul Schur • Elisabeth Schlosser • Anita Kolukaj • Anna Bejzyn• Kim Frey • Linda Bisignano • Hilmari Mezquita Castro • Jennifer Groo • Dele Mustafa • Hagjere Cyqalla • Marianne Mohring • Angelina Jefkei • Carmen Catrinariu • Christian Seifert •

