



Das Ellwanger Landhotel

## 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 auf regionale 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  von  Löwen  
ausgezeichnet, welche besagen, dass in unserer Küche & unserem  
Weinkeller min. **90% DER PRODUKTE AUS BADEN-WÜRTTEMBERG**  
stammen und nur von bester Qualität sind.



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.



*D. Wiche*

*Heide Hald*

*Julia Hald*

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 | FILDERSSTADT | 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 | A.GMÜND | 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 | FILDERSSTADT | 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

Kreativ-winterliche Aperitif-Empfehlungen von unseren  
Restaurantleiterinnen **Jasmin & Kathrin**

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



- GLÜHWEIN „KALT SERVIERT“



7,90

unser roter Glühwein Jahrgang „2022“ | Orange | Zimt | Ingwer | Eis | 0,2l

HEIDELBEER-SPRITZ



7,90

Der Kult-Drink aus den Bergen | Mirtillo-Likör | Bitter Lemon | Zitrone | Minze | Eis | 0,2l

GIN TONIC | MIT STURZFLUG GIN VON JOSEF BAUER



9,90

Tonic water | Zitrus | Eis | Aromen von fruchtiger Zitrus | 0,2l

BESCHWIPSTE ALB-BIRNE



7,90

Birnenlikör von der Brennerei Zwick | Birne | Zitrone | Zimt | Tonic water | Eis | 0,2l

GRAPE TONIC

Alkoholfrei | Mandel | Grapefruit | Limette | Rohrzucker | Tonic water | 0,2l

6,90

SECCO | VOM HALDENHOF „OSTALB“



3,90

Alkoholfrei | Apfel | Limette | Wiesenobst | 0,1l

ELLWANGER TRADITIONS BOCK-BIER VOM FASS

3,20 | 3,60

Ellwanger Rotochsen | 0,33l | 0,5l

KELLEREI RILLING SEKT



3,90 | 24,90

Edition Saphir | halbtrocken | 0,1l / 0,75l

WEINGUT JÜRGEN ELLWANGER



37,90

Riesling Winzersekt | herb | Winterbach | Württemberg | 0,75l



# PRODUZENT DES MONATS | BÜFFEL BILL

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 das Team von Büffel Bill aus Singen am schönen Bodensee vorstellen.



Martin Jaser und Manuel Ruess, sind die Gründer von Büffel Bill. Die Idee Büffel Bill zu gründen ist entstanden, nachdem Sie in einem Zeitungsartikel über den Umgang mit männlichen, jungen Büffeln in der Mozzarella-Industrie gelesen haben. Da die männlichen Jungtiere keine Milch für die Mozzarella-Produktion geben (**ähnlich wie bei unserem Bruderhahn-Projekt in Westhausen welches wir unterstützen**), wurden sie über lange Zeit direkt nach der Geburt entsorgt. Für Sie stand schnell fest, dass es auch anders gehen muss und man diesen sanftmütigen Tieren ihr Schicksal ersparen kann. Heute zählen Sie mit Ihrem Projekt zu den bekanntesten Lieferanten, wenn es um Büffel-Produkte geht. Wir arbeiten erst seit kurzem mit Büffel Bill zusammen aber Ihr Konzept hat uns als nachhaltig arbeitenden Betrieb sofort überzeugt.

Das Fleisch der Wasserbüffel ähnelt geschmacklich stark dem von Rind, ist sehr zart und durch unsere modernen Gartechniken bleibt es sehr saftig.

DIESE PRODUKTE BEZIEHEN WIR VON BÜFFEL BILL:

Büffel-Burrata | Büffel-Mozzarella | Büffel-Bäckchen | diverse Büffel-Steaks



# UNSER PRODUZENTEN-MENÜ

KLEINER GRUSS VON UNSERER KÜCHEN-CREW 

...

BURRATA VOM WASSERBÜFFEL VON BÜFFEL BILL AM BODENSEE  

rote Bete eingelegt & mariniert | gerösteter Haselnussbruch |  
Feldsalat aus Stuttgart | Alb-Zwetschgenkompott

...

NEUNHEIMER MAULTÄSCHLE 

in brauner Butter gebraten | Schmorzwiebele |  
Creme-Spinat | geriebener Meerrettich | Riesling-beurre blanc

...

BÄCKLE VOM WASSER-BÜFFEL VON BÜFFEL BILL AM BODENSEE 

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

...

„PINA COLADA“ - VON UNSEREN PATISSIERS SARA & TONI  

Maracuja-Sorbet | weiße Schokoladencreme | Ananas | Kokosnusseis | Rum

3 Gänge (ohne Maultäschle) | 49,90

4 Gänge | 59,90

nur Abends bestellbar | bis 20:15 Uhr



## VORSPEISEN | SALAT



„SCHINKEN, BUTTER & BROT“  ab 18.00 Uhr

13,90

kalt geräucherter Schinken & Speck | Wurzelbrot |  
gesalzene Heumilch-Butter |  
perfekt auch für alle zum Teilen in die Tischmitte

3 MAL SO GUT - DIE EMPFEHLUNG UNSERER KÜCHEN-CREW  ab 18.00 Uhr

19,90

unsere Tapas auf schwäbisch | eine Zusammenstellung aus unseren verschiedenen  
kalten & warmen Vorspeisen | perfekt auch zum Teilen & durchprobieren

CARPACCIO VOM JUNGRIND 

16,90

Filet vom Jungrind | Ellwanger Bergkäse | Rapsöl-Vinaigrette | geröstete Haselnuss |  
Alb Brombeer-Essig aus eigener Herstellung | Ruccola | Wurzelbrot

BURRATA VOM WASSER-BÜFFEL   ab 18.00 Uhr

14,90

von Büffel-Bill am Bodensee | rote Bete eingelegt & mariniert | geröstete Haselnuss |  
Feldsalat aus Stuttgart | Alb-Zwetschgenkompott | Wurzelbrot

UNSER GROSSER „ALB“-SALAT 

Blattsalate aus Filderstadt | Rohkost nach Saison | Kartoffelsalat | Rapsöl-  
Vinaigrette | Laugen-Kracherle | Kerne | Wurzelbrot | ...

... gebackenem Ziegenkäse aus Rattstadt 

13,90

... „unsere Backendl-Idee vom Bruderhahn\* aus Westhausen“

16,90

UNSER KLEINER „ALB-SALAT“ ALS BEGLEITER  

5,90

unsere Empfehlung zu ihrem Hauptgang | Blattsalate aus Filderstadt |  
Rohkost nach Saison | Kartoffelsalat | unser Wirtshaus-Dressing | Brezel-Croutons | Kerne



# SUPPEN | WARME ZWISCHENGERICHTE

## UNSERE MAULTASCHEN – 100% SELBSTGEMACHT!

Wir machen unsere Maultaschen (im Schwabenlände auch liebevoll „Herrgottsbscheiserle“ genannt) selbstverständlich mit viel Leidenschaft nach unserem eigenen Familienrezept selbst.



**3 MAL SÜPPLE- DIE EMPFEHLUNG UNSERER KÜCHEN-CREW** 🦌 ab 18.00 Uhr 11,90  
unsere Tapas auf schwäbisch | eine Zusammenstellung aus  
3 verschiedenen kleinen Suppen | perfekt auch zum Teilen & durchprobieren

**MAULTASCHEN-SÜPPLE** 🦌 7,90  
nach unserem Familienrezept | Wurzelgemüse | Schnittlauch-Öl | kräftige Rindsbrühe

**„NEUNHEIMER SAURE KUTTELN“** 🦌 7,90  
Lemberger von Jürgen Ellwanger | Petersilie | geröstetes Heidenheimer Hefeknöpfle

**SCHAUMSUPPE VON DER HÄRTSFELDER KARTOFFEL** 🦌 🌿 7,90  
Tatar von der Kocher-Lachsforelle | Knäckebrot | Öl vom jungen Lauch |  
Riesling-beurre blanc

**GEBRATENE BLUTWURST „HIMMEL & ERDE“** 🦌 13,90  
Kartoffel-Nussbutter Püree | Alb-Zwetschgen Chutney | Röstzwiebel |  
Rotweinsöße mit Alb-Zwetschgen Essig aus eigener Herstellung

**NEUNHEIMER MAULTÄSCHLE** 🦌 ab 18.00 Uhr 16,90  
unser Klassiker im Winter | in brauner Butter gebraten | Schmorzwiebele |  
Creme-Spinat | geriebener Meerrettich | Riesling-beurre blanc



# HAUPTGERICHTE | WIRTSHAUS-KLASSIKER

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

## VON KOPF 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. Zudem unterstützen wir

verschiedene regionale Projekte für eine artgerechte Tierhaltung wie die Aufzucht von Bruderhähnen in Westhausen oder das Projekt „Büffel Bill“ am Bodensee.



### 3 MAL SCHWABE – UNSER SCHWÄBISCHES FESTTAGSESSEN 🐷 32,90

kleiner Rostbraten, Medaillon vom Landschwein | unser Maultäschle nach Familienrezept | Griaba-Schnecke | Waldpilzragout | Rotweinsoße | Spätzle

### ZWIEBELROSTBRATEN „NACH ART UNSERER KÜCHEN-CREW“ 🐷 28,90

unser Maultäschle nach Familienrezept | Spätzle oder Käsespätzle | zerlei Zwiebel „kross & schmelzig“ | Rotweinsoße

### SCHWÄBISCHES PFÄNNLE 🐷 🍴 22,90

Filetspitzen vom Landschweine-Filet | Champignon-Rahmsoße | Käsespätzle | Röstzwiebel

### „WIRTSHAUS SCHNITZEL“ 🍴 vom Landschwein 🐷 | 19,90

dünn geschnitten & wellig gebacken | Pommes-frites | vom Bauern-Kalb | 27,90

Erdäpfel-Salat mit Meerrettich | Zitrone | Preiselbeeren | Alb-Salat

### EMPFEHLUNG UNSERER KÜCHEN-CREW ZU IHREM HAUPTGERICHT

unser kleiner „Alb-Salat“ - als Begleiter 5,90



## HAUPTGERICHTE | WIRTSHAUS-KLASSIKER

Das Fleisch der Wasserbüffel ähnelt geschmacklich stark dem von Rind, ist sehr zart und durch unsere modernen Gartechniken bleibt es sehr saftig.



### BÄCKLE VOM WASSER-BÜFFEL 27,90

von Büffel Bill am Bodensee | 36 std. bei 72 °C geschmort | Selleriepüree |  
gegrillte Petersilienwurzel | Preiselbeer-Apfel | Schmorsoße mit unserem Alb-Apfel Essig

### SAUERBRATEN VOM JUNGRIND 25,90

Zart, zarter, unser Sauerbraten! | 60 std. bei 60 °C geschmortes Schulterscherzel |  
Semmelknödel | Schmorapfel | saure Soße mit unserem Alb-Apfel Essig | Alb-Salat

## HAUPTGERICHTE | FISCH

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

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

### „SKREI“- DER WINTER-KABELJAU ab 18.00 Uhr 29,90

nur im Winter auf unserer Karte | heiß gegrillt | Sellerie-Püree | Zitronenschale |  
gegrillte Petersilienwurzel | Wildkräuter | Paprika-Gulasch-Sud

### FILET VOM FLUSS-ZANDER 28,90

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

### EMPFEHLUNG UNSERER KÜCHEN-CREW ZU IHREM HAUPTGERICHT

unser kleiner „Alb-Salat“ - als Begleiter

5,90



# 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.



### ROTE-BETE-KNÖDEL

19,90

unsere Erinnerung an Südtirol | geröstete Haselnuss-Butter | Creme-Spinat |  
Bühlertaler Heumilchkäse | Wildkräuter von der Gärtnerei Keltenhof | ...  
... auch vegan ohne Butter & Käse möglich 

### PASTA AUS ULM

20,90

Tagliatelle | 5 Gramm Winter-Trüffel | Keltenhof-Spinat | weiße Trüffelmilch |  
gebeiztes Eigelb | Bühlertaler Heumilchkäse

### TORTELOTTI ab 18.00 Uhr

19,90

gefüllt mit Frischkäse & Steinpilze | Alb-Birne | Macadamia | Ruccola |  
Büffel-Burrata von Büffel Bill am Bodensee | Selleriecreme

### KÄSESPÄTZLE

13,90

mit zerlei Heumilchkäse aus Geifertshofen & Rattstadt „überbacken“ |  
Röstzwiebel | Hofgut-Rahm

## EMPFEHLUNG UNSERER KÜCHEN-CREW ZU IHREM HAUPTGERICHT

unser kleiner „Alb-Salat“ - als Begleiter

5,90



# NACHTISCH

3 MAL SO SÜSS   ab 18.00 Uhr 17,90

unsere süßen Tapas auf schwäbisch | eine Zusammenstellung aus den 3 unterhalb stehenden Nachtischen | perfekt auch zum Teilen & durchprobieren

„PINA COLADA“   ab 18.00 Uhr 13,90

Maracuja-Sorbet | weiße Schokoladencreme | Ananas | Kokosnusseis | Rum

UNSERE IDEE VOM „APFELSTRUDEL“   11,90

Alb-Apfel aus 2022 | Vanilleschaum | Karamellnuss | Strudelknusper | Brownie | Haselnuss-Eis vom Gschwendhof

„EIS & HEISS“   9,90

Vanilleeis vom Gschwendhof | Mandel-Brösel | Strudelknusper | eingemachte Alb-Zwetschge | geschlagener Rahm



„DIE TEIG-SCHÜSSEL“- UNSER KINDER-DESSERT 7,90

Keksteig-Eis vom Gschwendhof | Apfelkompott | Schoki-Splitter | Keksteig zum naschen | geschlagener Rahm

# SORBET & EIS | VOM GSCHWENDHOF

ALB-SORBET   je Kugel 2,90

Aprikose | Zwetschge | Erdbeere | Birne | Kirsche | Johannisbeere | Mandarine

EISCREME  

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



# SCHWÄBISCHES VESPER

„UNSERE WURSTSALATE"   ab 18.00 Uhr

Schinkenwurst vom Metzger Bühler | Zwiebeln | Schnittlauch | Radieschen | schwäbische Vinaigrette | Ostalb-Korn Brot...

... nach „Neunheimer Art“ mit Bühlertaler Dorfkäse 10,90

... nach „schwäbischer Art“ mit Schwarzwurst 10,90

GROSSE TERRINE NEUNHEIMER SAURE KUTTeln  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 mit 2 € Preisnachlass 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 & Getränke können verschiedene Allergene & Zusatzstoffe enthalten. Reagieren Sie auf gewisse Lebensmittel allergisch, weisen Sie uns bitte darauf hin. Unsere geschulten Mitarbeiter/innen geben Ihnen gerne genauere Auskünfte. Gerne kann auch eine separate Karte eingesehen werden.

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

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.



# KULINARISCHER AUSBLICK | UNSERE EVENTS

## Januar

Ellw. Kalter Markt So, 8. - Mo, 11. Januar

## Februar

Kinderkochkurs Sa, 11. Februar  
 Valentinstag Di, 14. Februar  
 4 Gänge-Candle light dinner  
 Magic Music Menu Sa, 25. Februar  
 Hirsch geschlossen Mo, 20./21. Februar

## März

Hirsch meets friends 4 Sa, 25. März

## April

Karfreitag, ab 17 Uhr geöffnet Fr, 7. April  
 Ostersonntag So, 9. April  
 Tanz in den Mai So, 30. April  
 Ostermontag geschlossen Mo, 10. April

## Mai/Juni

1. Mai Hirsch & Schloss Schenke geschlossen  
 Muttertag So, 14. Mai  
 3 Gänge-Muttertagsmenü  
 Christi Himmelfahrt, Pfingstmontag & Fronleichnam geschlossen

## 4. Juni, 9. Juli, 6. August

Musikalischer Frühshoppen  
 10.30 - ca. 14 Uhr



## September

Neunheimer Schutzengelfest  
 Do, 31. August - So, 3. September

## Oktober

Ellw. Wildwochen Fr, 13. Okt. - So, 5. Nov.  
 Wilderer Tanz Sa, 21. Oktober  
 Hirsch & Schloss Schenke geschlossen  
 Mo, 2., Di, 3., Mo, 30. und Di, 31. Oktober

## November/Dezember

Allerheiligen geöffnet 1. Nov.  
 Ellw. Wildwochen Fr, 13. Okt. - So, 5. Nov.  
 Martinsgans-Menü Sa, 11. Nov.  
 Gänse & Enten-Essen im Hirsch 10.-30. Nov.  
 Kinderbackkurs Sa, 2. Dez.

Unsere Wirtshausparty an Silvester  
**Das Highlight des Jahres!** So, 31. Dez.

Hirsch geschlossen Sa, 23. - Mi, 27. Dez.

## Januar 2024

Ellw. Kalter Markt So, 7. - Mi, 10. Jan.  
 Neujahr, ab 17 Uhr geöffnet Mo, 1. Jan.  
 Hl. 3 Könige, ab 17 Uhr geöffnet Sa, 6. Jan.  
 Hirsch & Schloss Schenke geschlossen  
 Di, 2. & Mi, 3. Jan.

## Tischreservierungen & Anmeldung

Änderungen der Termine vorbehalten.

bitte per Email unter  
[info@hirsch-ellwangen.de](mailto:info@hirsch-ellwangen.de)  
 oder über unsere Homepage  
[www.hirsch-ellwangen.de](http://www.hirsch-ellwangen.de)

## UNSERE GESCHICHTE | FAMILIE-STAMMBAUM

### Tradition braucht Familie



Unser Familien-Stammbaum

gebürt. Tag, Monat und Jahr.	Hausvater.	gebürt. Tag, Monat und Jahr.	gebürt. Tag, Monat und Jahr.	gebürt. Tag, Monat und Jahr.	gebürt. Tag, Monat und Jahr.	gebürt. Tag, Monat und Jahr.	gebürt. Tag, Monat und Jahr.	gebürt. Tag, Monat und Jahr.	gebürt. Tag, Monat und Jahr.
19. Jan. 1809	292 Neunheim	8. Aug. 1809	6. Jan. 1892	2.6.1867	2.6.1867	2.6.1867	2.6.1867	2.6.1867	2.6.1867
Rudolf Bux 1779 - 1843	Leig. Ludwig	Maria Franziska Brenner 1820 - 1904	Johann August Brenner 1890 - 1978	Barbara Viktoria 1929					
Katharina Bux (geb. Hirsch) 1792 - 1881	Maria Franziska 1819	Maria Franziska Brenner (geb. Bux) 1819 - 1907	Augustin Brenner 1853 - 1936	Barbara Hald (geb. Brenner) 1929					
Joseph 1823	Anton 1821	Martin 1854	Maria Anna Brenner (geb. Ernst) 1867	Martin Hald 1928 - 1994					
Joseph 1827	Maria Katharina 1822	Augustin 1856	Joseph Eugen 1894	Hans 1959					
Katharina 1829	Kasper 1823	Maria 1899	Anna Maria 1895	Barbara 1961					
	Joseph 1827	Franziska 1861	Alois Stephan 1896	Martin Hald (geb. Erhardt) 1992 - 2002					
	Katharina 1829	Joseph 1866	Anna Maria 1898	Heike Hald (geb. Biener, ehem. Wiche) 2010					
		Joseph 1866	Vitus 1899	Dennis Wiche 1990					
		Joseph 1866	Franz Alois 1901	Daniela Wiche 1993					
		Joseph 1866	Wilhelm 1902	Jessica Wiche 1995					
		Joseph 1866	Katharina Theresia 1903						



# EMPFEHLUNGEN | AUSGEZEICHNET GENIESSEN



# 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 Celoiija • Jasmin Schöll • Birgit Stempfle • Lara Brenner • Johannes Schulze • Andrea Brendle • Claudia Frei • Sara Memokandajj • Paul Schur • Elisabeth Schlosser • Anita Kolukaj • Anna Bejzyn • Kim Frey • Linda Bisignano • Hilmar Mezquita Castro • Jennifer Groo • Dele Mustafa • Hagjere Cyqalla • Marianne Mohring • Angelina Jefkei • Carmen Catrinariu •

