



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 vom Guide Michelin mit dem grünen Michelin Stern und als SCHMECK-DEN-SÜDEN BETRIEB & HAUS DES DEUTSCHEN WEINES mit von Löwen und vom ausgezeichnet, welche besagen, dass in unserer Küche & unserem Weinkeller min.

90% DER PRODUKTE AUS BADEN-WÜRTTEMBERG
stammen und nur von bester Qualität 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

MOLKEREI HOFGUT | SCHW. HALL | 32 km entfernt

METZGEREI BÜHLER | NEUNSTADT | 1,8 km entfernt

METZGEREI KURZ | SCHORNDORF | 30 km entfernt

BAUERNHOF WOLPERT | NEUNHEIM | 600 m entfernt

FISCHBOECK | OBERKOCHEN | 21 km entfernt

VIRngrund BÄCKEREI | NEUNHEIM | 500 m entfernt

SCHÄFER STOCK | HAISTERHOFEN | 4,6 km entfernt

KELTENHOF KRÄUTER | FILDERSTADT | 76 km entfernt

GEMÜSEBAUERN | FILDERSTADT | 76 km entfernt

KÜRBISHOF REEB | NEUNHEIM | 50 m entfernt

KARTOFFEL BEYERLE | EBNAT | 17 km entfernt

UDO'S SPARGELHOF | KLEINLANGHEIM | 90 km entfernt

GEMÜSE PENTZ | AALEN | 17 km entfernt

JÄGER DER REGION | ELLWANGEN | 15 km entfernt

HEIMATSMÜHLE | AALEN | 10 km entfernt

DEMETER SCHMID | WESTHAUSEN | 11 km entfernt

BESH | SCHWÄBISCH HALL | 40 km entfernt

DEMETER BRUNNENHOF | KÜNZELSAU | 45 km entfernt

MILCHHOF G & K | NEUNHEIM | 400 m entfernt

SEEBERGER KAFFEERÖSTEREI | ULM | 69 km entfernt

DORFKÄSEREI | GEIFERTSHOFEN | 24 km entfernt

BIO EIS VOM GSCHWENDHOF | A.GMÜND | 18 km entfernt

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

BÜFFEL BILL | SINGEN | 160 km entfernt

IHRE GASTGEBER | UNSERE GASTRONOMIE-FAMILIE



Martin Hald • Heike Hald • Dennis Wiche • Patriz Hald • Barbara Gentner • Claudia Frei •
Kathrin Hochstatter • Bianca Beck • Jutta Christau • Angelika Rieger • Manuela Ohrnberger •
Petra Eckl • Sylvia Heisswolf-Burger • Jasmin Schirle • Birgit Stempfle • Anna Bejzyn • Linda
Bisignano • Marianne Mohring • Carmen Catrinariu • Lea Merz • Vlademir Kunigonis • Ingrid
Stark • Florian Lippold • Diker Döndü • Barbara Mündl • Aneta Dziuba • Snjezana Kraljevic •
Josipa Munz • Jule Götz • Max Hochstatter • Abdulrahman Al Koor • Melanie Stegmaier •
Eleonora Cherubini • Katharina Vogt • Aneta Dziuba • Marco Curia • Abdulrahman Al Koor •
Pascal Pfisterer • Kim Heß • Charité Mayitakila • Christy Jacob • Sanket Manjarekar • Schöller
Mina • Bianca Hariton • Vaishnavi Londhe • Athira Sreekumar • Ede • Jacqueline Bayer •
Kamila Rybicka

APERITIFS

Kreativ-herbstliche Aperitif-Empfehlungen von unseren
Restaurantleiterinnen Jasmin & Kathrin



LANDESGARTENSCHAU-SPRITZ k.

Der Ellwanger Kult-Drink | Heidelbeer-Likör | Limette | Zitrone | Ingwer | Minze | Eis | 0,2l 8,90

-SCHORLE | MIT !WEHMUT VON JÖRG GEIGER k.

Unser absoluter Klassiker | Apfel-Wermut | Zitrone | Ginger Ale | Strauch-Beeren | Eis | 0,2l 8,90

GIN & TONIC k. 8,90

 - Gin von Josef Bauer aus Rosenberg | Tonic | Zitrus | Eis | 0,2l

MANDARIN MAGIC k. 8,90

Rum | Maracuja | Rohrzucker | Zitrus | Mandarine | Eis | 0,2l

APERITIF KLASSIKER k. 7,90

Aperol Spritz | Lillet Wild Berry | Hugo | 0,2l

FRUITY SUNSET 7,90

Alkoholfrei | Orange | Maracuja | Cranberry | Limette | Minze | Eis | 0,2l

GRAPE TONIC 7,90

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

“ROTE LIEBE VON DER OSTALB“ 7,90

Alkoholfrei | Secco | Beeren | Limette | Eis | 0,2l

SECCO | VOM HALDENHOF „OSTALB“ 3,90

Alkoholfrei | Limette | Wiesenobst | 0,1l

APFELSECCO VON ARNDT KÖBELIN 3,90

Alkoholfrei | Apfel | 0,1l

WILD ZERO ROSE SEKT | WEINGUT CHRISTIAN HIRSCH 4,20

Alkoholfrei | Schaumgetränk | Erdbeere | Eis | 0,2l

UNSER HIGHLIGHT DES JAHRES | DIE LANDESGARTENSCHAU

ELLWANGEN BLÜHT NEU AUF & WIR SIND DABEI

Ellwangen bietet eine einzigartige Kombination aus Geschichte und Natur, die zum Entdecken und Erleben einlädt. Der historische Stadtkern mit seinen zahlreichen Restaurants und Wirtshäusern, das Schloss und die Kirchen, liegen inmitten der Wälder und Seen der Ostalb und an der Jagst. Zur Landesgartenschau 2026 wird sich unsere schöne Stadt in ein blühendes Paradies verwandeln. Entdecken Sie Ellwangens natürliche Schönheit, die Gärten und Parks und genießen Sie, wie wir Ellwangen an die Jagst bringen.



Landesgartenschau Ellwangen 2026 – Genuss beginnt bei uns

Als stolzer Genusspartner der Landesgartenschau 2026 in Ellwangen feiern wir regionale Küche, echte Produkte und besondere Momente. Freuen Sie sich auf abwechslungsreiche Veranstaltungen in unserem Restaurant & unserer Schloss Schenke mit urigem Biergarten direkt an der Shuttle-Buslinie der Landesgartenschau. Spannende Menüs mit Zutaten aus unserer Heimat und eine Küche, die Regionalität modern interpretiert – kreativ, saisonal und mehrfach ausgezeichnet.

Als Tipp, Bleiben Sie doch länger bei uns und machen mehr aus Ihrem Besuch. Erleben Sie unsere gesamte Region mit allem, was dazu gehört.

Entdecken Sie die Landesgartenschau und die Ostalb. Genießen Sie eine kleine Auszeit auf dem Land in unserem Hotel und lassen Sie den Tag bei einem genussvollen Abendessen in einem unserer Restaurants, in entspannter Atmosphäre ausklingen. Alle Infos hierfür finden Sie unter:

www.hirsch-ellwangen.de

Ellwangen, die Landesgartenschau 2026 und unsere Küche – eine Kombination, die Urlaubsglück und Genuss perfekt vereint.

UNSER LANDESGARTENSCHAU-MENÜ



VITELLO FORELLO"

21 km entfernt

rosa gebratener Kalbs-Tafelspitz | Zitrone | Dill-Öl | Soße von der geräucherte Kocher-Forelle |
Kapern | Kräuterspitzen

...

RAHMSÜPPE VON ROTEN ALB-LINSEN

0 m entfernt

Tatar von der Kocher-Forelle | Minze | geräucherte Paprika | Beurre blanc

...

LAMM VOM SCHÄFER STOCK

10 km entfernt

rosa gebratener Rücken & Schmorragout |

Zitronen-Selleriepuree | Petersilienwurzel | Lammsoße

...

LAUWARMES SCHOKOLADEN-KIACHE

0 km entfernt

Exotische Früchte | weiße Schokoladencreme | Pistazie | Kokosnuss | Maracujasorbet

3 Gänge (ohne VITELLO FORELLO) | 56,90

4 Gänge | 75,90

mit 0,1 l Weinbegleitung pro Gang | + 5,90

bis 19:30 Uhr bestellbar
gerne bereiten wir Ihnen unser MENÜ auch fleischlos zu, fragen Sie einfach nach.

VORSPEISEN | KALT & WARM

3 MAL SO GUT - UNSERE  LANDESGARTENSCHAU VORSPEISE  21,90

eine Zusammenstellung aus vers. kalten & warmen Vorspeisen | die Geschmäcker unserer Region in einem Gericht | perfekt zum Teilen | ... auch vegetarisch möglich 

UNSER WIRTSCHAUS CARPACCIO  18,90

Filet vom Jungrind, dünn geschnitten | Via Aurelia, der schwäbische Parmesan aus Geifertshofen | klassische Tatar-Marinade mit Gewürzgurke & Schalotten | Miso-Mayonnaise | Wildkräuter

... auch vegetarisch möglich mit roter Bete anstatt Filet vom Jungrind  15,90

Die Idee hinter unserem WIRTSCHAUS CARPACCIO war die, dass wir das Beste aus zwei Klassikern vereinen wollten. Die dünne, zarte Konsistenz von Carpaccio, mariniert mit der würzigen Soße und den Zutaten eines klassischen Beef-Tatar's.

Herausgekommen ist ein absolutes Highlight, unsere Idee vom Wirtshaus Carpaccio!

VITELLO FORELLO*  16,90

der Klassiker neu & regional interpretiert | rosa gebratener Kalbs-Tafelspitz | Zitrone | Dill-Öl | Soße von der geräucherte Kocher-Forelle | Kapern | Kräuterspitzen

KLEINER ACKERSALAT  9,90

Rauchspeck-Knusper | Laugen-Kracherle | gehobelter Bergkäse | unser Wirtshaus-Dressing

NEUNHEIMER MAULTÄSCHLE  ab 18.00 Uhr 16,90

unser Klassiker im Winter | in brauner Butter gebraten | braune Butter | Keltenhof-Spinat | geriebener Meerrettich | Riesling-beurre blanc

SUPPEN | SALAT

UNSERE MAULTASCHEN – 100% SELBSTGEMACHT!

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



MAULTASCHEN-SÜPPLER

9,90

Maultaschen nach unserem Familienrezept | Wurzelgemüse | Schnittlauch-Öl | kräftige Rindsbrühe

RAHMSÜPPLER VON ROTEN ALB-LINSEN

9,90

„Ein orientalisches Highlight im Winter“ | Tatar von der Kocher-Forelle |

Minze | geräucherte Paprika | Beurre blanc | auch vegan mit Falafel möglich ✓

Unsere Idee zum Rahmsüpple entstand in der Zusammenarbeit mit unseren neuen Azubis welche aus Indien & Syrien stammen. Hier haben wir die Aromen Ihrer Heimat, mit den Produkten unserer Region kombiniert. Entstanden ist eine winterlich-wärmende, leicht scharfe & würzige Linsensuppe mit schwäbischen Charakter.

„NEUNHEIMER SAURE KUTTELN“

9,90

Lemberger von Jürgen Ellwanger | Petersilie | geröstetes Heidenheimer Hefeknöpfle

UNSER „ALB“-SALAT

Blattsalate aus Filderstadt | Rohkost nach Saison | Kartoffelsalat | Kresse | unser Wirtshaus-Dressing | Laugen-Kracherle | Kerne | ...

... als kleiner Beilagensalat ✓

6,90

... als großer Beilagensalat ✓

10,90

... als großer Salat mit gebackenen Forellen-Knusperle ✓

17,90

... als großer Salat mit Diana´s gebackenem Ziegenkäse im Brezel-Mantel ✓

17,90

... als großer Salat mit unserer Idee vom „Neunheimer Back-Hendl“ ✓

18,90

HAUPTGERICHTE | UNSERE WIRTSCHAUS-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.



ZWIEBELROSTBRATEN „NACH ART UNSERER KÜCHEN-CREW“

32,90

vom schwäbischen Jungrind | Maultäschle nach Familienrezept |

Spätzle oder Käsespätzle | zerlei Zwiebel „kross & schmelzig“ | Rotweinsoße

SCHWÄBISCHER SAUERBRATEN

27,90

Zart, zarter, unser Sauerbraten! | Niedertemperatur geschmortes Schulterscherzel |

Semmelknödel | Apfel | saure Soße mit unserem Alb-Zwetschgen Essig

SCHWÄBISCHES PFÄNNLE

26,90

Medaillons vom Landschweinefilet | Waldpilz-Ragout | Käsespätzle | Röstzwiebel

„WIRTSCHAUS SCHNITZEL“

vom Landschwein | 22,90

dünn geschnitten & wellig gebacken | Pommes-frites |

vom Milch-Kalb | 31,90

Erdäpfel-Salat | Zitrone | Preiselbeeren | Alb-Salat

... mit Spätzle und Soße anstatt Pommes-frites

| +2,90

OCHSENBÄCKLE

29,90

24 std. geschmort | Kartoffel-Kräuterpüree | Röstzwiebel |

gegrillte Petersilienwurzel | Schmorsoße mit unserem Alb-Apfel Essig

HIRSCHWIRTS-HALBE BAUERNENTE

31,90

Preiselbeer-Rotkraut | zweierlei Knödel | kleiner Bratapfel | viel Entensoße

HAUPTGERICHTE | STEAKS VOM 800 °C GRILL

Steak aus dem Dry Ager – Reife die man sehen kann

Bei unserem regionalen Produzenten beträgt die Dauer der Trockenreifung (Dry Aged) in der Regel 4 Wochen. Die zarten Stücke der besten Fettklasse, die wir für unser Restaurant reservieren lassen, reifen am Knochen noch etwas länger. Unsere Steaks haben somit ausreichend Zeit, um die besonderen Aromen aus Nuss und Butter zu entwickeln und wahnsinnig zart zu werden. Das aufwendige Verfahren und die hohe Qualität rechtfertigen hierbei den Preis.

WIR GRILLEN ALLE UNSERE STEAKS BEI 800 GRAD IM ORIGINAL BEEFER 

Zu allen Steaks reichen wir immer: KALBJUS | KRÄUTERBUTTER | GRILL-KNOBLAUCH

**UNSER
TIPP!**

RIND:

FILETSTEAK „DRY AGED“  ca. 220 gr. von der Bodensee-Färse 41,90

ENTRECÔTE „DRY AGED“  ca. 250 gr. von der Bodensee-Färse 37,90

FISCH:

STEAK VOM IKARIMI-LACHS  ca. 220 gr. 29,90

SCHWEIN:

TOMAHAWK STEAK „DRY AGED“ ca. 400 gr. vom Eichel-Schwein 32,90

AUS FOLGENDEN BEILAGEN KÖNNEN SIE WÄHLEN:

ROSMARIN-KARTÖFFELE		6,90	GETRÜFFELTES-KARTOFFELPÜREE		8,90
WIRTSHAUS-POMMES		6,90	WINTERLICHES GRILLGEMÜSE		6,90
ALB-SALAT		6,90	CREMIGE PARMESAN-POLENTA		6,90

HAUPTGERICHTE | FLEISCHLOS

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.



FILET VON DER KOCHER-FORELLE

32,90

von der Familie Fischböck | nach Müllerinnen Art 2.0 | Kartoffel-Nussbutterpüree | Petersilien-Öl | wilder Brokkoli | Mandel-Butter | Beurre blanc

UNSERE TRÜFFEL-PASTA

25,90

ein saisonales Highlight | Tagliatelle | 5 gr. Burgunder-Trüffel | Keltenhof-Spinat | Eigelb | Trüffelrahm | Via-Aurelia-Käse aus Geifertshofen

SPINATKNÖDEL

22,90

„Unsere Erinnerung an Südtirol“ | Rahmsauerkraut | viel braune Butter | Via Aurelia, der schwäbische Parmesan aus Geifertshofen | Beurre blanc

SCHWÄBISCHE KÄSESPÄTZLE

15,90

cremig & mit Allgäuer Heumilchkäse überbacken | Röstzwiebel | Schnittlauch

EMPFEHLUNG UNSERER KÜCHEN-CREW ZU IHREM HAUPTGERICHT:
unser kleiner „Alb-Salat“- als Begleiter

NACHTISCH

LAUWARMES SCHOKOLADEN-KIACHLE



15,90

Exotische Früchte | weiße Schokoladencreme | Pistazie | Kokosnuss | Maracujasorbet

UNSERE IDEE VOM „APFELSTRUDEL“



12,90

unser Dessert-Klassiker der immer geht | Apfel | Vanilleschaum | Karamellnuss |
Strudelknusper | Schokoladen-Brownie | Haselnuss-Eis vom Gschwendhof

„EIS & HEISS“



10,90

Vanilleeis vom Gschwendhof | Mandel-Brösel | Strudelknusper |
heiße Zwetschgen aus unserm Garten | geschlagener Rahm

SORBET & EIS | BAUERNHOF-EIS VOM GSCHWENDHOF

ALB-SORBET



je Kugel 3,50

Johannisbeere | Erdbeere | Zwetschge | Maracuja | Aprikose

EISCREME



Schokolade | Haselnuss | Vanille | Salzkaramell | Walnuss



Vegetarisches bzw. fleischloses Gericht



Veganes Gericht ohne tierische Produkte



Dieses Gericht können wir Ihnen auch mit 4 € Preisnachlass kleiner zubereiten



Gerichte mit diesem Logo beinhalten ausschließlich Produkte aus Ba-Wü

SCHWÄBISCHES VESPER

„UNSERE WURSTSALATE“

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

... nach „Neunheimer Art“ mit Bühlertaler Dorfkäse	13,90
... nach „schwäbischer Art“ mit Schwarzwurst	13,90

GROSSE TERRINE NEUNHEIMER SAURE KUTTELN

Lemberger von Jürgen Ellwanger | Petersilie | Ostalb-Korn Brot

12,90

„NEUNHEIMER BRATWURST“

14,90

aus der Metzgerstube unseres Chef | Bratensoße | Ostalb-Korn Brot | Alb-Salat oder Fass-Sauerkraut

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. Bei Pfifferlingen ist es uns leider nicht möglich diese aus unserer Region zu beziehen.

KULINARISCHER AUSBLICK | UNSERE EVENTS

2026 auf einen Blick

Januar

Do, 1.1.2026 Neujahr

Hirsch ab 17 Uhr geöffnet
Schloss Schenke geschlossen

Fr, 2.-Di, 6.1. Hirsch geschlossen

Fr, 2.-Di, 6.1. Schloss Schenke geöffnet

Mi, 7.-Mi, 14.1. Schloss Schenke geschlossen

So, 11.-Mi, 14.1. Ellwanger Kalter Markt

Februar

Sa, 14.2. Valentinstag Candle light dinner

März

Pop-Up Restaurant

Fr, 6./Sa, 7.3.

Fr, 13./Sa, 14.3.

Fr, 20./Sa, 21.3.



April

Fr, 3.4. Karfreitag

Hirsch ab 17 Uhr geöffnet,
Schloss Schenke geschlossen

So, 5.4. Ostersonntag

Hirsch und Schloss Schenke geöffnet

Mo, 6.4. Ostermontag

Hirsch und Schloss Schenke geschlossen

Do, 30.4. Tanz in den Mai mit Tanzband

Mai

Fr, 1.5. Maifeiertag

Hirsch und Schloss Schenke geschlossen

So, 10.5. Muttertag

Do, 14.5. Christi Himmelfahrt

Hirsch geschlossen und

Schloss Schenke geöffnet

Mo, 25.5. Pfingstmontag

Hirsch und Schloss Schenke geschlossen

Sa, 16.5. | Fr, 5.6. | Mi, 24.6. | Do, 23.7.

Musikalischer Dämmerschoppen in der Schloss Schenke mit **Die Dorfhausmusikanten**

Sa, 16.5., 16:30 Uhr | Fr, 5.6., 17 Uhr und

OxaBlech Mi 24.6. | Do, 23.7. je 17 Uhr

Juni

Do, 4.6. Fronleichnam

Hirsch geschlossen, Schloss Schenke geöffnet

September

Do, 3.9.-So, 6.9. Schutzenfest Neunheim

Oktober

Sa, 3.10. Tag der Deutschen Einheit

Hirsch und Schloss Schenke geschlossen

Sa, 10.10. Hirsch meets friends 7

Fr, 16.10.-So, 8.11. Ellwanger Wildwochen

November

So, 11.11. Allerheiligen Hirsch geschlossen

So, 11.11. Allerheiligen Schloss Schenke geöffnet

Di, 10.11.-So, 29.11. Gänse- & Enten-Essen

Sa, 14.11. Martinsgans-Menü

Dezember

Di, 22.12.-Sa, 26.12.

Hirsch geschlossen

Di, 22.12.-Fr, 1.1.27

Schloss Schenke geschlossen

Do, 31.12. Wirtshausparty an Silvester

Januar 2027

Fr, 1.1.2027 Neujahr

Hirsch ab 17 Uhr geöffnet,
Schloss Schenke geschlossen

Sa, 2.-Mi, 6.1. Schloss Schenke geöffnet

Sa, 2.-So, 3.1. Hirsch geöffnet

Di, 5.-Mi, 6.1. Hirsch geschlossen

So, 10.-Mi, 13.1. Schloss Schenke geschlossen

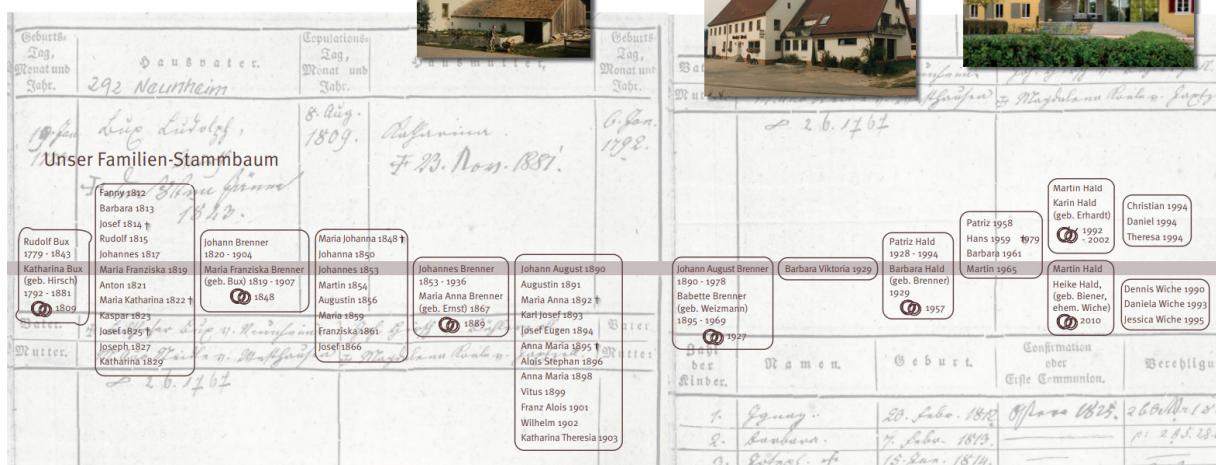
So, 10.-Mi, 13.1. Ellwanger Kalter Markt

Tischreservierungen & Anmeldung

per E-Mail unter info@hirsch-ellwangen.de
oder online www.hirsch-ellwangen.de

UNSERE GESCHICHTE | FAMILIE-STAMMBAUM

Tradition braucht Familie



EMPFEHLUNGEN | AUSGEZEICHNET GENIESSEN



JOBS | WIR HABEN IMMER PLATZ FÜR NEUE TEAM-PLAYER



Vollzeit
HAUSDAME
m/w/d



Teilzeit/Minijob
REINIGUNGSFACHKRAFT
FÜR HOTEL
m/w/d



Vollzeit/Teilzeit/Minijob
REZEPTIONFACHKRAFT
m/w/d



Vollzeit/Teilzeit/Minijob
KOCH/KÖCHIN
m/w/d



Vollzeit/Teilzeit/Minijob
SPÜLKRAFT
m/w/d



Ferienjob
FERIENJOB IM
KÜCHENTEAM
m/w/d



Vollzeit/Teilzeit
FRÜHSTÜCKSFACHKRAFT
m/w/d



Vollzeit/Teilzeit/Minijob
RESTAURANTFACHKRAFT
m/w/d



Ferienjob
FERIENJOB ALS
GASTGEBER
m/w/d

Groß genug für Karrierechancen und gute Arbeitsbedingungen.

Klein genug, dass jeder Mitarbeiter etwas im Unternehmen bewegen kann.