



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 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  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.



Zudem wurden wir für unser regionales Engagement mit dem Titel wichtigen Titel „GENUSSBOTSCHAFTER 2021“ vom Land Baden-Württemberg ausgezeichnet.

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 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 | FILDERTSTADT | 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

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 | FILDERTSTADT | 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



SCHORLE | MIT !WEHMUT VON JÖRG GEIGER  k.

7,90

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

GIN TONIC | MIT STURZFLUG GIN VON JOSEF BAUER  g.

9,90

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

RHABARBER-SCHORLE MIT STURZFLUG GIN  k.

8,90

Sturzflug Gin | Rhabarber | Zitrone | Sprudel | Rosmarin | Eis | 0,2l

HERBERT- HUGO´S FRUCHTIGER BRUDER  k.

7,90

Riesling | Pfirsich | Basilikum | Himbeere | Limette | Sprudel | Eis | 0,2l

KELLEREI RILLING SEKT  k.

3,90 / 22,90

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

WEINGUT JÜRGEN ELLWANGER  k.

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

37,90

GRAPE TONIC g.

6,90

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

PRISECCO | VON JÖRG GEIGER  k.

3,90

Alkoholfrei | Johannisbeere | Wiesenobst | Sauerkirsche | 0,1l

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



PRODUZENTEN DES MONATS | SCHÄFEREI STOCK

In diesem Monat beschäftigen wir uns fokussiert auf die Schäferei Stock mit ihren wunderbaren Produkten rund um ihre Merino-Lämmer.

Ihr Familienbetrieb liegt mitten auf der Ostalb. Seit 1976 betreibt die Familie die Schäferei Stock in Haisterhofen. Mit etwa 600 Merinoland-Schafen beweiden sie von Anfang Mai bis Ende November die Wiesen & Weiden rund um Haisterhofen. Im Winter stehen die Tiere im Stall & werden dort mit Heu & Silage gefüttert. Das Futter hierfür wird überwiegend auf den eigenen Flächen produziert.

Wir arbeiten nun seit vielen Jahren mit der Familie Stock zusammen und schätzen dies sehr.

UNSER PRODUZENTEN-MENÜ

FILET VOM LAMM

Grüner Spargel | Sherry-Gelee | Frühlings-Morchel |
Pinienkern-Vinaigrette | Neunheimer grüne Kräuter

...

3 ERLEI LAMM VOM SCHÄFER STOCK

rosa Rücken, Ragout & Schulter | Kartoffel-Bärlauchpüree |
2 erlei Spargel | Lammsoupe mit Olivenöl

...wahlweise mit zusätzlicher gebratener Lamm-Leber in Alb Apfel-Essig

...

LAUWARMES SCHOKOLADEN-KIACHLE

Beeren | Pistazie | Salzkaramell-Streusel | weißes Schokoladeneis vom Gschwendhof

3 Gänge | 47,90

nur das „3 EIERLEI VOM LAMM“ als Hauptgericht | 34,90

Abends bestellbar bis | 20:00 Uhr

Mittags bestellbar bis | 13:00 Uhr



SCHINKEN | WARMES BROT & BUTTER

NEUNHEIMER COPPA & BRESAOLA HAUCHDÜNN GESCHNITTEN  a1. a2. a3. f. h. 14,90

... aus der Meister-Metzgerstube unseres Chefs

4 Monate luftgetrockneter, kalt geräucherter Schinken vom Landschwein & Jungrind |

Wurzelbrot | Kräuter-Raps-Öl & Salz-Butter aus Geifertshofen

VORSPEISEN | ZWISCHENGÄNGE

3 MAL SO GUT  a1. a2. a3. c. d. f. g. h. i. k. 17,90

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

FILET VOM LAMM  a1. a2. a3. c. d. f. h. i. 15,90

grüner Spargel | Sherry-Gelee | Frühlings-Morchel | Pinienkern-Vinaigrette |

Neunheimer grüne Kräuter | Wurzelbrot

...wahlweise mit zusätzlicher gebratener Lamm-Leber in Alb Apfel-Essig

CARPACCIO VOM JUNGRIND  a1. a2. a3. c. f. h. i. 14,90

Filet vom Jungrind | Ellwanger Bergkäse | Rapsöl-Vinaigrette |

Alb Brombeer-Essig aus eigener Herstellung | roher Champignon | Wurzelbrot

KROSS GEBRATENE BLUTWURST  a1. f. h. i. k. 13,90

Kartoffel-Erbsenpüree | Alb-Rhabarber Chutney |

Röstzwiebel | Rotweinsoße mit Alb Brombeer Essig aus eigener Herstellung



SUPPEN | SALAT

MAULTÄSCHLE  a1. c. h. 7,90
Wurzelgemüse | Schnittlauch-Öl | Röstzwiebel | kräftige Brühe vom Bruderhahn

CREMESUPPE VOM WEISSEN SPARGEL  a1. a2. a3. d. f. h. i. 7,90
2 erlei Spargel-Einlage | Neunheimer Milch | Riesling | Kerbel-Öl

SCHAUMSUPPE VOM BÄRLAUCH  a1. a2. a3. d. f. h. i. 7,90
Tatar von der Kocher-Lachsforelle | Knäckebrot | Neunheimer Milch | Wildkräuter-Öl | geschäumte Beurre blanc

NEUNHEIMER SAURE KUTTELN  a1. h. k. 7,90
Lemberger von Jürgen Ellwanger | Petersilie | geröstetes Ostalb-Korn Brot

UNSER „ALB“-SALAT  a1. h. i.
Blattsalate aus Filderstadt | Rohkost nach Saison | Kartoffelsalat | Rapsöl-Vinaigrette | Laugen-Kracherle | Kerne | Wurzelbrot | ...

... als kleiner Beilagensalat ohne Wurzelbrot  a1. h. i. 7,90

... gebackenem Ziegenkäse aus Rattstadt  a1. c. h. i. f. 13,90

... „gebackene Kroketten vom Bruderhahn* aus Westhausen“ a1. h. i. 16,90

... Filet von der Kocher-Forelle  a1. d. h. i. f. 17,90

... BBQ-Rumpsteak „gegrillt“ a1. h. i. f. 19,90

***DEMETER BRÜDERHÄHNE AUS WESTHAUSEN, FÜR UNS EINE HERZENSANGELEGENHEIT...**

Bruderhähne sind die Brüder der Legehühner. Sie sind unwirtschaftlich, da das Futter das sie fressen zu wenig Fleisch ansetzt. Jährlich werden in Deutschland beim Kükenschlupf 40 - 50 Millionen ‚Legebrüder‘ aus ökonomischen Gründen vernichtet. Deshalb haben wir uns dazu entschlossen die Demeterbauern Manfred & Bettina Schmid in Westhausen bei ihrem Projekt der Bruderhahnaufzucht nachhaltig zu unterstützen.



HAUPTGERICHTE | VON KOPF BIS FUSS

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.

Kurze Transportwege von unseren Produzenten helfen uns zusätzlich dabei, die Umwelt zu schonen.

Mit unseren **3 ERLEI GERICHTEN** gehen wir sogar noch einen Schritt weiter. Für uns gibt es keine „EDELSTÜCKE“ an einem Tier. Für uns ist das ganze Tier als Lebewesen edel & deshalb verarbeiten wir gerne in einem Gericht mindestens 2-3 unterschiedliche Teilstücke.

WEISSER SPARGEL AUS HAIDT a1. f. g. h. i. k.

neue Kartoffele vom Bauer Ralf | Bärlauch-Flädle |

Sauce Hollandaise | ... 21,90

... mit zweierlei Schinken aus der Metzgerstube unseres Chef's  24,90

... mit kleinem Kalb-Schnitzele 29,90

... mit in Butter gebratenes Filet von der Kocher-Forelle  33,90

... mit rosa gebratenem Filet vom Jungrind  38,90

2 ERLEI VOM DEMETER BRUDERHAHN AUS WESTHAUSEN *  a1. f. g. h. i. k. 26,90

Krosse Brust & gegrilltes Keulchen | Graupen aus Heidenheim mit Bärlauch |

Frühlings-Möhrlle | Spargel-Spitzen | geschäumte Riesling-Beurre blanc



HAUPTGERICHTE | VON KOPF BIS FUSS

ZWIEBELROSTBRATEN  a1. c. h. k. i. 28,90
Maultäschle | Bratkartoffeln mit Speck & Lauch | Röstzwiebel |
Rotweinsoße | Alb-Salat

GESCHMORTE BACKE VOM JUNGRIND a1. f. g. h. i. k. 26,90
Kartoffel-Bärlauchpüree | Frühlings-Möhrlé | süß-saure Perlzwiebel |
Röstzwiebel | Schmorsoße mit eigenem Alb-Brombeer-Essig

„WIRTSHAUS SCHNITZEL“ a1. c. f. h. i. vom Landschwein  | 17,90
Pommes-frites | Erdäpfel-Salat mit Meerrettich | vom Bauern-Kalb | 25,90
Zitrone | Röstzwiebel | Preiselbeeren | Alb-Salat

SCHWÄBISCHES FILETPFÄNNLE  a1. c. f. h. i. 20,90
Filetspitzen vom Landschwein | Waldpilzragout | Käsespätzle | Röstzwiebel | Alb-Salat

SAUERBRATEN VOM BUG  a1. c. f. h. i. k. 21,90
Semmelknödel | Schmorapfel | saure Soße mit eigenem Alb-Apfel Essig |
Rotkohlcreme | Alb-Salat

2 ERLEI VOM LANDSCHWEIN  a1. c. f. h. i. 23,90
Filet & Neunheimer Coppa | Schwäbische Spätzle | gebratene Pilze |
Petersilien-Joghurt | Rahmsoße mit Whiskey von Josef Bauer | Alb-Salat

Wir bieten Ihnen fast alle unsere Hauptgerichte mit einem Preisnachlass von 2€ auch in kleinen Portionen an. Bei bestimmten Umbestellungen behalten wir es uns vor einen entsprechenden Aufpreis zu berechnen.



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 VOM KOCHER-FORELLE a1. d. f. h. k. g. 26,90

Graupenrisotto aus Heidenheim mit Bärlauch | Kohlrabi | knuspriger Dorfkäse | Spargel-Spitzen | geschäumte Riesling-Beurre blanc

UNSERE SPARGEL-CARBONARA a1. c. f. h. i. 18,90

2 erlei Spargel | Frühlings-Erbse | Keltenhof-Spinat | cremiges Hühnereigelb | schwäbischer Parmesan | schwarzer Pfeffer

SCHWÄBISCHE KARTOFFEL-NOCKEN g. h. i. 17,90

gefüllt mit Basilikum, Ricotta & Bärlauch | Pinienkern-Butter | gegrillter grüner Spargel | Wildkräuter vom Keltenhof | Bergkäse speziell für uns 4 Monate gereift

KÄSESPÄTZLE a1. c. f. h. i. 14,90

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



NACHTISCH

LAUWARMES SCHOKOLADEN-KIACHLE  a1. c. f. g. 12,90

Beeren | Pistazie | Schokoladencreme | Salzkaramell-Streusel |
weißes Schokoladeneis vom Gschwendhof

3 MAL SO SÜSS  a1. c. f. g. k. 15,90

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

UNSERE IDEE VOM „APFELSTRUDEL“  a1. f. k. 10,90

Alb-Apple aus 2021 | Vanille | Karamellnuss | Strudelknusper |
Haselnuss-Eis vom Gschwendhof

MOJITO VON DER ALB-MARILLE  f. k. 10,90

Marillen Pana-Cotta | Waldbeeren | Minze | knuspriger Schokolade | Marillen-Sorbet

„EIS & HEISS“  a1. c. f. g. 9,90

Vanilleeis vom Gschwendhof | Mandel-Brösel | Himbeeren | geschlagener Rahm

SORBET & EISCREME | VOM GSCHWENDHOF

ALB-SORBET  k. je Kugel 2,90

Aprikose | Zwetschge | Erdbeere | Birne | Kirsche

EISCREME  a1. c. f. g. je Kugel 2,90

Schokolade | Haselnuss | Vanille | Salzkaramell | Pistazie | Walnuss



SCHWÄBISCHES VESPER | AB 18:00 UHR

„UNSERE WURSTSALATE“

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

... nach „Neunheimer Art“ mit Käse a1. a2. a3. c. f. i. 9,90

... nach „pikanter Art“ a1. a2. a3. c. i. 9,90

... nach „schwäbischer Art“ mit Schwarzwurst a1. a2. a3. c. f. i. 9,90

GROSSE TERRINE NEUNHEIMER SAURE KUTTeln  a1. a2. a3. h. k. 10,90

Lemberger von Jürgen Ellwanger | Petersilie | Bratkartoffeln mit Speck & Lauch

„NEUNHEIMER BRATWURST“  a1. a2. a3. f. h. i. 10,90

Bratensoße | Ostalb-Korn Brot | Alb-Salat oder mit Fass-Sauerkraut

Gerichte mit dem „Schmeck den Süden“  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.

Allergenkennzeichnung: a1. Gluten (Weizen) a2. Gluten (Roggen) a3. Gluten (Dinkel) a4.. Gluten (Gerste)
b. Krebstiere c. Eier d. Fisch e. Soja f. Milch g. Schalenfrüchte h. Sellerie i. Senf j.
Sesam k. Sulphite l. Lupine m. Weichtiere n. Erdnüsse



Fleischloses Gericht



Veganes Gericht ohne tierische Produkte



EMPFEHLUNGEN | AUSGEZEICHNET GENIESSEN



Genussbotschafter
2021



Meister
Vereinigung

Genussbotschafter
Baden-Württemberg



2019



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 • Laura Köhler • Sabine Schmid • Manuela Willruth • Marco Curia • Franziska Wolf • Jutta Christau • Franziska Tille • Angelika Rieger • Manuela Reinthaler • Petra Eckl • Sylvia Heisswolf • Bettina Wessel • Elton Celoiija • Jasmin Schöll • Wladislaw Mickailis • Birgit Stempfle • Emilia Kadar • Lara Brenner • Johannes Schulze • Xaver Moninger • Andrea Brendle • Claudia Frei • Sara Memokandaij • Paul Schur • Elisabeth Schlosser • Anita Kolukaj • Kristina Feil • Anna Bejzyn • Kim Frey • Linda Bisignano •

