



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.



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 | 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

-  **SCHORLE | MIT WERHMUT VON JÖRG GEIGER**  k. 7,90
Apfel-Wermut | Zitrone | Ginger Ale | Strauch-Beeren | Eis | 0,2l
- HEIDELBEER-SPRITZ**  k. 7,90
Der Sommer-Drink aus den Bergen | Mirtillo-Likör | Bitter Lemon | Zitrone | Minze | Eis | 0,2l
- GIN TONIC | MIT STURZFLUG GIN VON JOSEF BAUER**  g. 9,90
Tonic water | Zitrus | Eis | Aromen von fruchtiger Zitrus | 0,2l
- BESCHWIPSTE ALB-BIRNE**  k. 7,90
Birnenlikör von der Brennerei Zwick | Birne | Zitrone | Thymian | Zimt | Tonic water | Eis | 0,2l
- KELLEREI RILLING SEKT**  k. 3,90 / 23,90
Edition Saphir | halbtrocken | 0,1l / 0,75l
- WEINGUT JÜRGEN ELLWANGER**  k. 37,90
Riesling Winzersekt | herb | Winterbach | Württemberg | 0,75l
- GRAPE TONIC** g. 6,90
Alkoholfrei | Mandel | Grapefruit | Limette | Rohrzucker | Tonic water | 0,2l
- SECCO | VOM HALDENHOF „OSTALB“**  k. 3,90
Alkoholfrei | Apfel | Limette | Wiesenobst | 0,1l

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



PRODUZENT DES MONATS | KÜRBISHOF REEB

In diesem Monat beschäftigen wir uns fokussiert mit dem **Kürbishof Reeb** aus Neunheim & ihren wunderbaren Produkten rund um dem Kürbis.

Gleich in unserer Nachbarschaft befindet sich der Hof der Familie Reeb. Von Ihnen beziehen wir seit Jahren erstklassige Kürbisse für unsere Gerichte in der Herbstzeit. Adelheid und Michael Reeb bauen mittlerweile seit mehr als 18 Jahren über 100 verschiedene Sorten an Kürbissen an.

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

UNSER PRODUZENTEN-MENÜ

SCHAUMSUPPE VOM NEUNHEIMER KÜRBIS

Tatar vom Kocher-Saibling | Knäckebrot | Öl vom jungen Lauch | geschäumte Birnen-Beurre blanc

...

3 ERLEI LAMM VOM SCHÄFER STOCK

rosa Rücken, Ragout & Schulter | Kartoffel-Nussbutter Püree | Kürbis | Mirabelle | Pfifferlinge | Lammsoße mit Olivenöl

...

LAUWARMES SCHOKOLADEN-KIACHLE

Neunheimer Zwetschge | Brombeer | Schokoladencreme | Haselnuss | Salzkaramell-Streusel | Zwetschgensorbet

3 Gänge | 47,90

Abends bestellbar bis | 20:00 Uhr



SCHINKEN | WARMES BROT & BUTTER

NEUNHEIMER COPPA & BRESAOLA HAUCHDÜNN GESCHNITTEN  14,90
auch perfekt zum teilen in die Tischmitte für alle | 4 Monate luftgetrockneter Schinken
vom schwäbischen Landschwein & Rind | Wurzelbrot | Kräuter-Raps-Öl & aufgeschlagene Joghurt-Butter

VORSPEISEN

3 MAL SO GUT  17,90
unsere Tapas auf schwäbisch | eine Zusammenstellung aus den 3 unterhalb
stehenden Vorspeisen | perfekt auch zum Teilen & durchprobieren

ZIEGENFRISCHKÄSE AUS RATTSTADT   13,90
Neunheimer Kürbis „süß & sauer“ | gebrannte Haselnuss | Birne |
Neunheimer Lavendel-Honig | herbe Kräutercreme |

CARPACCIO VOM JUNGRIND  14,90
Filet vom Jungrind | Ellwanger Bergkäse | Rapsöl-Vinaigrette |
Alb Brombeer-Essig aus eigener Herstellung | roher Champignon | Wurzelbrot

KROSS GEBRATENE BLUTWURST  13,90
Kartoffel-Nussbutter Püree | Alb-Kirsch Chutney | Pfifferlinge |
Röstzwiebel | Rotweinsöße mit Alb Brombeer Essig aus eigener Herstellung



SUPPEN | SALAT

MAULTÄSCHLE

7,90

Wurzelgemüse | Schnittlauch-Öl | Röstzwiebel | kräftige Rindsbrühe

SCHAUMSUPPE VOM NEUNHEIMER KÜRBIS

7,90

Tatar vom Kocher-Saibling | Knäckebrot | Öl vom jungen Lauch | geschäumte Birnen-Beurre blanc | auch vegan möglich 

SAURE KUTTELN

6,90

Der Klassiker des Chefs | Trollinger | Petersilie | geröstetes Ostalb-Korn Brot

UNSER „ALB“-SALAT

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

... als kleiner Beilagensalat ohne Wurzelbrot 

7,90

... gebackenem Ziegenkäse aus Rattstadt 

13,90

... „unsere Back-Hendl-Idee vom schwäbischen Landgockel

16,90

... Filet von der Kocher-Forelle 

17,90

... BBQ-Rumpsteak „gegrillt“

19,90



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 von vorne bis hinten 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.

3 ERLEI LAMM VOM SCHÄFER STOCK 34,90

rosa Rücken, Ragout & Schulter | Kichererbsen Püree |
Kürbis | Mirabelle | Pfifferlinge | Lammsoße mit Olivenöl

2 ERLEI VOM LANDSCHWEIN 24,90

Filet & Neunheimer Coppa | Schwäbische Spätzle | gebratene Pilze |
Neunheimer Kräuterceme | Rahmsoße mit Whiskey von Josef Bauer | Alb-Salat

3 ERLEI VOM DEMETER BRUDERHAHN AUS WESTHAUSEN 26,90

Graupenrisotto aus Heidenheim | Steinpilze | knuspriger Dorfkäse |
Schnitlauch-Öl | gegrillter Lauch | Rotweinssoße mit eigenem Alb-Zwetschgen-Essig



HAUPTGERICHTE | WIRTSHAUS-KLASSIKER

ZWIEBELROSTBRATEN  29,90
Maultäschle | Bratkartoffeln mit Speck & Lauch | zerlei Zwiebel „kross & schmelzig“ |
Rotweinsöße | Alb-Salat

GESCHMORTE BACKE VOM JUNGRIND  26,90
Kartoffel-Nussbutter Püree | Steinpilze | süß-saure Perlwiebel |
Röstzwiebel | Schmorsoße mit eigenem Alb-Zwetschgen-Essig

SAUERBRATEN VOM BUG  23,90
Semmelknödel | Schmorapfel | saure Soße mit unserem Alb-Apfel Essig |
Rotkohlcreme | Alb-Salat

SCHWÄBISCHES FILETPFÄNNLE  22,90
Filetspitzen vom Landschwein | Waldpilzragout | Käsespätzle |
Röstzwiebel | Alb-Salat

„WIRTSHAUS SCHNITZEL“ vom Landschwein  | 17,90
Pommes-frites | Erdäpfel-Salat mit Meerrettich | vom Bauern-Kalb | 25,90
Zitrone | Röstzwiebel | kalt gerührte Preiselbeeren | 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 & 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.

- FILET VOM SAIBLING**   28,90
Graupenrisotto aus Heidenheim | Steinpilze | knuspriger Dorfkäse |
Schnitlauch-Öl | gegrillter Lauch | Knoblauch-Butter | Riesling-Beurre blanc
- PASTA AUS ULM**   19,90
Tagliatelle | Neunheimer Kürbis | gebeiztes Eigelb | Spinat | Walnuss |
Kräuterseitlinge | Rattstadter Ziegenkäse
- SCHWÄBISCHE KARTOFFEL-NOCKEN**   19,90
gefüllt mit Basilikum, Ricotta & Petersilie | Knoblauch-Butter | Steinpilze |
Wildkräuter vom Keltenhof | Bergkäse speziell für uns 4 Monate gereift
- KÄSESPÄTZLE**   14,90
mit zerlei Heumilchkäse aus Geifertshofen & Rattstadt „überbacken“ |
Röstzwiebel | Hofgut-Rahm | Alb-Salat

 Vegetarisches Gericht

 Veganes Gericht ohne tierische Produkte



NACHTISCH

3 MAL SO SÜSS

15,90

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

UNSERE IDEE VOM „APFELSTRUDEL“

10,90

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

LAUWARMES SCHOKOLADEN-KIACHLE

12,90

Neunheimer Zwetschge | Brombeer | Schokoladencreme | Haselnuss | Salzkaramell-Streusel | Zwetschgensorbet

„EIS & HEISS“

9,90

Vanilleeis vom Gschwendhof | Mandel-Brösel | Strudelknusper | eingemachte Kirschen von diesem Sommer | geschlagener Rahm

SORBET & EIS | VOM GSCHWENDHOF

ALB-SORBET

je Kugel 2,90

Aprikose | Zwetschge | Erdbeere | Birne | Kirsche | Pfirsich

EISCREME

je Kugel 2,90

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



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

Zu jedem Vesper-Gericht gibt es reichlich Brot, gebacken aus dem Getreide der Ostalb.



EMPFEHLUNGEN | AUSGEZEICHNET GENIESSEN



Genussbotschafter
2021



Meister
Vereinigung

Genussbotschafter
Baden-Württemberg



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 • Manuela Willruth • 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 • Hilmary Mezquita Castro • Jennifer Groo • Dele Mustafa • Hagjere Cyqalla • Marianne Mohring • Angelina Jefkei • Carmen Catrinariu • Christian Seifert • Viktoria Boriachok • Mira Boriachok •

