



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 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

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



QUALITÄT STEHT BEI UNS AN ERSTER STELLE.

Aus diesem Grund reichen wir Ihnen bei einer größeren Personenanzahl unsere „HIGHLIGHT-KARTE“ mit den Lieblings-Gerichten unseres Küchenteams. Damit können wir Ihnen unsere gewohnte Qualität & einen schnellen Service garantieren.

VORSPEISEN | SALAT & SUPPEN

CARPACCIO VOM JUNGRIND 	14,90
Filet vom Jungrind Ellwanger Bergkäse Rapsöl-Vinaigrette Alb Brombeer-Essig aus eigener Herstellung roher Champignon Wurzelbrot	
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
... „gebackene Kroketten vom Bruderhahn* aus Westhausen“	16,90
MAULTÄSCHLE 	7,90
Wurzelgemüse Schnittlauch-Öl Röstzwiebel kräftige Rindsbrühe	
PETERSILIEN-FLÄDLE 	7,90
geröstete Butter Sellerie kräftige Rindsbrühe	



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.

- | | |
|--|-------|
| 2 ERLEI VOM LANDSCHWEIN  | 24,90 |
| Filet & Neunheimer Coppa Schwäbische Spätzle gebratene Pilze
Petersilien-Joghurt Rahmsoße mit Whiskey von Josef Bauer Alb-Salat | |
| „WIRTSCHAUS SCHNITZEL“  | 17,90 |
| vom Landschwein Pommes-frites Erdäpfel-Salat mit Meerrettich
Zitrone Röstzwiebel Preiselbeeren Alb-Salat | |
| SAUERBRATEN VOM BUG  | 23,90 |
| Semmelknödel Schmorapfel saure Soße mit eigenem Alb-Apfel Essig
Rotkohlcreme Alb-Salat | |
| CORDON BLEU „EDITION HIRSCH“  | 18,90 |
| gefüllt mit Spinat & Ziegenfrischkäse vom Biohof in Rattstadt
Zitrone großer Alb-Salat | |



ZWIEBELROSTBRATEN  29,90
Maultäschle | Bratkartoffeln mit Speck & Lauch | 2erlei Zwiebel „kross & schmelzig“ |
Rotweinsauce | Alb-Salat

SCHWÄBISCHES FILETPFÄNNLE  23,90
Filetspitzen vom Landschwein | Ragout aus Pfifferlingen, Steinpilzen & Champignons |
Käsespätzle | Röstzwiebel | Alb-Salat

FILET VOM SAIBLING   28,90
Graupenrisotto aus der Heimatsmühle | Pilze | glasiertes Gemüse |
Zitronenschale | Riesling-Beurre blanc

HAUPTGERICHTE | FLEISCHLOS & VEGAN

PASTA AUS ULM   19,90
Tagliatelle | Waldpilze | Keltenhof-Spinat | gebeiztes Eigelb | junger Knoblauch |
Nussbutter | milder Bergkäse

KÄSESPÄTZLE   15,90
mit 2erlei Heumilchkäse aus Geifertshofen & Rattstadt „überbacken“ |
Röstzwiebel | Hofgut-Rahm | Alb-Salat

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 einem Preisnachlass von 2€ auch in kleinen Portionen an.
Bei bestimmten Umbestellungen behalten wir es uns vor einen entsprechenden Aufpreis zu berechnen.



NACHTISCH

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 | Kirschen | geschlagener Rahm

ALB-SORBET VON UNS | EIS VOM GSCHWENDHOF

ALB-SORBET   je Kugel 2,90
Aprikose | Zwetschge | Erdbeere | Birne | Kirsche | Johannisbeere

EISCREME   je Kugel 2,90
Schokolade | Haselnuss | Vanille | Salzkaramell | Pistazie | Spekulatius | Walnuss

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 aus Deutschland. Pfifferlinge sind hierbei ausgenommen da wir diesen nicht regional beziehen können.



SCHWÄBISCHES VESPER | AB 18:00 UHR

„UNSERE WURSTSALATE" ab 18.00 Uhr

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

... nach „Neunheimer Art“ mit Käse	10,90
... nach „pikanter Art“	10,90
... nach „schwäbischer Art“ mit Schwarzwurst	10,90

GROSSE TERRINE NEUNHEIMER SAURE KUTTeln ab 18.00 Uhr

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

10,90

„NEUNHEIMER BRATWURST" ab 18.00 Uhr

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

10,90

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



EMPFEHLUNGEN | AUSGEZEICHNET GENIESSEN



Genussbotschafter
2021



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 Memokandaj • 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 •

