



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.



  

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

DEMETER SCHMID | WESTHAUSEN | 11 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

BESH | SCHWÄBISCH HALL | 40 km entfernt

MILCHHOF G & K | NEUNHEIM | 400 m entfernt

DORFKÄSEREI | GEIFERTSHOFEN | 24 km entfernt

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

APERITIFS

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

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



SCHORLE | MIT IWEHMUT VON JÖRG GEIGER  k.

7,90

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

HEIDELBEER-SPRITZ  k.

7,90

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

BESCHWIPSTE ALB-BIRNE  k.

7,90

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

ELLWANGER TRADITIONS BOCK-BIER al.

3,60 | 4,00

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

APERITIF KLASSIKER  k.

7,90

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

GRAPE TONIC

6,90

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

SECCO | VOM HALDENHOF „OSTALB“ 

3,90

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

KELLEREI RILLING SEKT  k.

4,00 | 26,90

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

WEINGUT JÜRGEN ELLWANGER  k.

40,90

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

PRODUZENT DES MONATS | DORFKÄSEREI GEIFERTSHOFEN

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 die 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 die **DORFKÄSEREI IN GEIFERTSHOFEN** und Ihren vorstellen.



Im Jahr 1998 wurde der handwerkliche Bio-Heumilchkäserei in Geifertshofen gegründet, um für die regionalen Bio-Heumilchbetriebe eine Perspektive zu schaffen. Heute gehören zur Dorfkäserei 12 regionale Heumilchbetriebe und rund 30 Mitarbeitende. Die Dorfkäserei steht für die Haltung von glücklichen Weidekühen, bäuerliche Landwirtschaft, solidarisches Wirtschaften im Einklang mit Mensch und Natur, ehrliches und traditionelles Käsehandwerk und Naturprodukte in höchster Qualität. Die Heumilch wird nach traditioneller Handwerkskunst zu einzigartigen Hart- und Schnittkäsen verarbeitet. Jeder ihrer Heumilchkäse sind Naturprodukte: frische Heumilch g.t.S., Kulturen, Siedesalz und Lab. In Ihren Ziegelgewölbekellern reifen alle Heumilchkäse in einem natürlichen Klima bis zu 18 Monate. In dieser Zeit werden sie täglich gepflegt und entwickeln ihre Naturrinde sowie ihren charakteristischen, sortenindividuellen Geschmack.

Wir arbeiten schon sehr lange mit der Dorfkäserei zusammen, ihr Konzept hat uns als nachhaltig und regional arbeitenden Betrieb sofort überzeugt. Wir sind sehr stolz auf die Zusammenarbeit und freuen uns auf die kommenden gemeinsamen Jahre.

DIESE PRODUKTE BEZIEHEN WIR VON DER DORFKÄSEREI:

verschiedene Käse Sorten wie den Bühlertaler Dorfkäse & Salzbutter

UNSERE PRODUZENTEN-MENÜ

LACHSFORELLE VON DER FAMILIE FISCHBÖCK

als Tatar | rote Bete | Hokkaido-Kürbis | Buttermilchsud | Limette | Thai-Aromen | Dill-Öl

...

SCHAUMSUPPE VON DER SCHWARZWURZEL

krosse Blutwurst | Brezel-Croutons | Schnittlauch | Beurre blanc

...

UNSERE IDEE VON DER PEKING-ENTE

rosa gebratene Brust & Keulen-Ragout | wilder Brokkoli vom Keltenhof | Selleriepüree | Kräuterseitling-Gröstel | Entensoße mit Chili, Ingwer & Limette

...

„UNSER SCHOKOLADEN-KIACHLE“

weißes Schokoladen-Mousse | Haselnuss | Zwetschge | Honig | Hefezopf

...

CAMEMBERT VON BÜFFEL BILL AM BODENSEE

milder Wasserbüffel-Camembert als Eiscreme | rote Bete | Zwetschgenkompott | Sauerteigbrot

3 Gänge (ohne Lachsforelle & Camembert) | 59,90

4 Gänge (ohne Camembert) | 69,90

5 Gänge | 79,90

mit 0,1 l Weinbegleitung pro Gang | + 4,90

nur Abends bestellbar | 3 & 4 Gang bis 20:00 Uhr & 5 Gang bis 19:30 Uhr
gerne bereiten wir Ihnen unser PRODUZENTEN-MENÜ auch fleischlos zu, fragen Sie einfach nach.

VORSPEISEN | SALAT

GEBACKENER ZIEGENFRISCHKÄSE AUS RATTSTADT   ab 18.00 Uhr 14,90

Rote-Bete-Salat | Neunheimer Kürbis | Kürbiskernöl-Mayonnaise |
Wildkräuter von der Gärtnerei Rapp | Kräuter-Vinaigrette mit Honig von der Familie Walter

UNSER WIRTSHAUS CARPACCIO  17,90

Filet vom Jungrind | Diana´s Bergkäse aus Rattstadt | Rapsöl-Vinaigrette |
Pinienkerne | Alb Brombeer-Essig aus eigener Herstellung | Rucola

TATAR VON DER LACHSFORELLE   ab 18.00 Uhr 14,90

von der Familie Fischböck | rote Bete | Hokkaido-Kürbis | Buttermilchsud |
Limette | Thai-Aromen | Koriander-Öl

UNSER „ALB“-SALAT 

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

- ... als kleiner Beilagensalat   5,90
- ... als großer Beilagensalat   10,90
- ...mit gebackenen Kürbis-Falafel   + 6,90
- ... mit Diana´s gebackenem Ziegenkäse im Brezel-Mantel   + 8,90
- ... mit unserer Idee vom „Neunheimer Back-Hendl“  + 10,90
- ...mit gegrilltem „BBQ-Rumpsteak“  + 16,90

WURZELBROT | zu unseren Vorspeisen und Salaten gibt's bei uns immer reichlich Brot
WIRTSHAUS-DRESSING | gibt's in unserem Genuss-Shop auch zum Mitnehmen für Zuhause

SUPPEN | WARMER ZWISCHENGERICHTE

UNSERE MAULTASCHEN – 100% SELBSTGEMACHT!

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



MAULTASCHEN | gibt's in unserem Genuss-Shop auch zum Mitnehmen für Zuhause

MAULTASCHEN-SÜPPLE

8,90

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

SCHAUMSUPPE VON DER SCHWARZWURZEL

8,90

Tatar vom Kocher-Saibling | Parmesan | Brezel-CROUTONS | Schnittlauch | Beurre blanc

„NEUNHEIMER SAURE KUTTELN“ ab 18.00 Uhr

8,90

Lemberger von Jürgen Ellwanger | Petersilie | geröstetes Heidenheimer Hefeknöpfle

GEBRATENE BLUTWURST

14,90

vom schwäbische hällischen Landschwein | Kartoffel-Schnittlauchpüree | Röstzwiebel | Zwetschgen-Chutney | Rotweinsöße mit Alb-Brombeer Essig aus eigener Herstellung

NEUNHEIMER MAULTÄSCHLE ab 18.00 Uhr

16,90

in brauner Butter gebraten | Röstzwiebel-Sud | Keltenhof-Spinat | Riesling-Beurre blanc

HAUPTGERICHTE | FLEISCHLOS

UNSERE TRÜFFEL-PASTA    23,90

ein saisonales Highlight | Spaghettini | 5 gr. Burgunder-Trüffel | Keltenhof-Spinat | Eigelb | Trüffelmilch | schwäbischer Parmesan | schwarzer Pfeffer

... auch vegan ohne Käse, Butter & Milch möglich 

BURRATA-GNOCCHI    ab 18.00 Uhr 20,90

gefüllt mit Burrata & Basilikum | rote Bete Püree | Keltenhof-Spinat | Granatapfel | Pinienkerne | Beurre blanc

SCHWÄBISCHE SCHLUTZKRAPFEN    20,90

Kräuterseitling-Gröstel | Rahmspinat vom Keltenhof | Hohenloher Kürbiskern-Öl | Bühlertaler Dorfkäse | Wildkräuter vom Bio-Gemüsehof Rapp | Beurre blanc

... zusätzlich mit Schwarzwälder Schinken g.g.A.  vom Kräuterschwein + 2,90

SCHWÄBISCHE KÄSESPÄTZLE    14,90

cremig & mit Heumilchkäse aus Geifertshofen überbacken | Röstzwiebel | Schnittlauch

FILET VON DER KOCHER-FORELLE   29,90

von der Familie Fischböck | Graupenrisotto aus Heidenheim mit roter Bete | knuspriger Dorfkäse | wilder Brokkoli vom Keltenhof | Riesling Beurre-blanc

FILET VOM STEINBUTT  ab 18.00 Uhr 34,90

Kartoffel-Püree | Nussbutter-Kräuter Kruste „ala Bordelaise“ | Kräuterseitling-Gröstel | Rahmspinat vom Keltenhof | Beurre blanc

„SKREI“- DER WINTER-KABELJAU  29,90

nur im Winter auf unserer Karte | im Feuer gegrillt | Schwarzwald-Miso | Sellerie-Püree | Zitronen-Öl | gegrillte Petersilienwurzel | Paprika-Gulasch-Sud

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.



ZWIEBELROSTBRATEN „NACH ART UNSERER KÜCHEN-CREW“ 29,90

Maultäschle nach Familienrezept | Spätzle oder Käsespätzle |
zwei Zwiebel „kross & schmelzig“ | Kalbsoße mit Lemberger vom Christian

SCHWÄBISCHES PFÄNNLE 22,90

Filetspitzen vom Landschweine-Filet | Pilz-Ragout | Käsespätzle | Röstzwiebel

„WIRTSHAUS SCHNITZEL“ vom Landschwein | 19,90

dünn geschnitten & wellig gebacken | Pommes-frites | vom Milch-Kalb  | 29,90
Erdäpfel-Salat | Zitrone | Preiselbeeren | Alb-Salat

SCHWÄBISCHER SAUERBRATEN 24,90

Zart, zarter, unser Sauerbraten! | Niedertemperatur geschmortes Schulterscherzel |
Semmelknödel | Preiselbeer-Rotkraut | saure Soße mit unserem Alb-Zwetschgen Essig

EMPFEHLUNG UNSERER KÜCHEN-CREW ZU IHREM HAUPTGERICHT

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

HAUPTGERICHTE | UNSERE WINTER-HIGHLIGHTS

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 26,90

von Büffel Bill am Bodensee | 24 std. geschmort | Kartoffel-Kräuterpüree | Vanille-Birne | gegrillte Petersilienwurzel | Schmorsoße mit unserem Alb-Apfel Essig

3 MAL SCHWABE - UNSER SCHWÄBISCHES FESTTAGSSESSEN 32,90

kleiner Rostbraten, Medaillon vom Landschwein | Maultäschle nach Familienrezept | Griaba-Schnecke | Champignon-Ragout | Rotweinsauce | Spätzle

UNSERE IDEE VON DER PEKING-ENTE ab 18.00 Uhr 29,90

rosa gebratene Brust & Keulen-Ragout | wilder Brokkoli vom Keltenhof | Selleriepüree | Kräuterseitling-Gröstel | Entensoße mit Chili, Ingwer & Limette



FELDHASENRÜCKEN „ROYAL“ ab 18.00 Uhr 39,90

unser „Wild-Klassiker“ | 36 std. geschmort im Pancetta-Mantel | Selleriepüree | wilder Brokkoli vom Keltenhof | Herbst-Pilze | Burgunder Trüffel | Portweinsauce

REH VOM ELLWANGER HEGERING ab 18.00 Uhr 39,90

rosa gebratener Rücken & Gulasch | Pistazienbutter-Kruste | Selleriepüree | Herzkirsche | wilder Brokkoli vom Keltenhof | Kräuterseitling | Rehsoße mit schwarzem Pfeffer

EMPFEHLUNG UNSERER KÜCHEN-CREW ZU IHREM HAUPTGERICHT

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

NACHTISCH | KÄSE

„UNSER SCHOKOLADEN-KIACHLE“  ab 18.00 Uhr 14,90
lauwarm gebacken | weißes Schokoladen-Mousse | Haselnuss |
Zwetschgen als Sorbet & eingelegt | Honig | Hefezopf

UNSERE IDEE VOM „APFELSTRUDEL“  11,90
Alb-Apple aus 2023 | Vanilleschaum | Karamellnuss | Strudelknusper |
Schokoladen-Brownie | Haselnuss-Eis vom Gschwendhof

„EIS & HEISS“  9,90
Vanilleeis vom Gschwendhof | Mandel-Brösel | Strudelknusper |
winterlicher Zwetschgen-Röster | geschlagener Rahm

CAMEMBERT VOM WASSERBÜFFEL  ab 18.00 Uhr 13,90
von Büffel Bill am Bodensee | milder Camembert als Eiscreme | rote Bete |
Zwetschgenkompott | Sauerteigbrot | Wildkräuter vom Bio-Gemüsehof Rapp

SORBET & EIS | VOM GSCHWENDHOF

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

EISCREME 
Schokolade | Haselnuss | Vanille | Salzkaramell | 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 11,90

... nach „schwäbischer Art“ mit Schwarzwurst 11,90

GROSSE TERRINE NEUNHEIMER SAURE KUTTeln  ab 18.00 Uh 12,90

Lemberger von Jürgen Ellwanger | Petersilie | Ostalb-Korn Brot

„NEUNHEIMER BRATWURST"  ab 18.00 Uhr 12,90

aus der Metzgerstube unseres Chef | Bratensoße | Ostalb-Korn Brot | Alb-Salat oder 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. Bei Pfifferlingen ist es uns leider nicht möglich diese aus unserer Region zu beziehen.

unser
*Schloss
Schenke*
Wintergarten

Besuchen Sie uns doch auch mal direkt am
Schloss in unserem Wintergarten...

ÖFFNUNGSZEITEN
ab 16. November

IMMER

DONNERSTAGS &

FREITAGS

von 16:30 Uhr
bis 20:30 Uhr



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 • Elton Celoiija • Jasmin Schöll • Birgit Stempfle • Lara Brenner • Claudia Frei • Sara Memokandajj • Paul Schur • Anita Kolukaj • Anna Bejzyn • Kim Frey • Linda Bisignano • Hilmary Mezquita Castro • Dele Mustafa • Marianne Mohring • Carmen Catrinariu • Johann Kucza • Lea Merz • Benjamin Conradi • Ferus Idrizi • Agim Idrizi • Dijana Idrizi • Vlademir Kunigonis • Nina Abele • Lotta Kling • Ingrid Stark • Jule Götz

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
REZEPTIONSFACHKRAFT
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.