



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 | FILDERSTADT | 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 | ABTSGMÜND | 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 | FILDERSTADT | 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



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

GEEISTER GLÜHWEIN  k. 7,90
Unser Glühwein Jahrgang 2021 | Gin „Hans“ | Orange | Zimt | Ingwer | Eis | 0,2l

HIRSCHKUSS WINTER THYME k. 7,90
Hirschkuss Birndl | Birne | Zitrone | Thymian | Zimt | Tonic water | Eis | 0,2l

ELLWANGER TRADITIONS BOCK-BIER  a1. 3,60/ 2,90
Ellwanger Rotochsen | 0,5l | 0,3l

KELLEREI RILLING SEKT  k. 3,90 / 22,90
Edition Saphir | halbtrocken | 0,1l / 0,75l

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 | FISCHZUCHT FISCHBÖCK

In diesem Monat beschäftigen wir uns fokussiert mit den verschiedenen Produkten der „FORELLENZUCHT FISCHBÖCK“ am Kocher-Ursprung in Oberkochen.

Die Forellenzucht am Kocherursprung ist ein Traditions-Familienunternehmen angesiedelt direkt an der „schwarzen“ Kocherquelle. Bereits seit über 40 Jahren züchten sie dort, Forellen, Lachsforellen und Saiblinge.

3 Generationen Erfahrung und hochwertiges kontrolliertes Futter garantieren die hervorragende Qualität ihrer frisch- & Räucherfische.

Wir sind stolz auf die Zusammenarbeit mit der Familie Fischböck & der gemeinsamen Leidenschaft.

UNSER PRODUZENTEN-MENÜ

TATAR VON DER KOCHER FORELLE

Rote Bete gepickelt, mariniert & als Gazpacho | Erbsensprosse | Neunheimer grüne Kräuter

...

„UNSER FISCH-SÜPPLE“

mit asiatischen Aromen | Kocher-Lachsforelle | Süß-Saure Karotte | Schwarzwald-Miso | Lauch-Öl

...

FILET VOM SAIBLING

Graupenrisotto mit Steinpilz | wilder Brokkoli | knuspriger Dorfkäse | Riesling-Beurre blanc

...

UNSERE IDEE VOM „APFELSTRUDEL“

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

3 Gänge (ohne Tatar) | 42,90

Abends bestellbar bis | 20:00 Uhr

4 Gänge | 49,90

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. 16,90

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

TATAR VON DER KOCHER FORELLE   a1. a2. a3. c. d. f. h. i. 14,90

Rote Bete gepickelt, mariniert & als Gazpacho | Erbsensprosse |
Neunheimer grüne Kräuter | Wurzelbrot

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

Filet vom Jungrind | Ellwanger Bergkäse | Rapsöl-Vinaigrette |
Brombeer-Balsamico aus eigener Herstellung | roher Champignon | Wurzelbrot

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

Kartoffel-Nussbutterpüree | Alb-Zwetschgen Chutney |
Röstzwiebel | Rotweinsauce mit Lemberger vom Jürgen Ellwanger



SUPPEN | SALAT

MAULTÄSCHLE  a1. c. h. 6,90

Wurzelgemüse | Schnittlauch-Öl | Röstzwiebel | kräftige Brühe vom Bruderhahn

„UNSER FISCH-SÜPPLE“  a1. a2. a3. c. d. f. h. i. 8,90

mit asiatischen Aromen | Kocher-Lachsforelle | Süß-Saure Karotte |
Schwarzwald-Miso | Lauch-Öl

SCHAUMSUPPE VON DER ROTEN BETE  a1. a2. a3. d. f. h. i. 7,90

Tatar von der Kocher-Lachsforelle | Knäckebrot | Neunheimer Milch |
Wildkräuter-Öl | geschäumte Meerrettich-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. 5,90

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

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

... Filet vom Kocher-Saibling  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 3 unterschiedliche Teilstücke.

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

3 ERLEI RIND a1. c. f. g. h. i. k.

34,90

rosa Filet, Backen-Ragout & Rippe | Kartoffel-Nussbutterpüree |
gebackene Alb-Linse | Topinambur | Brombeere | Trüffelsoße

GESOTTENER TAFELSPITZ

21,90

6 Stunden im Sud gegart | Wurzelgemüse | rote Bete | 2 erlei Meerrettich |
Schnittlauch | kleine Brüh-Kartoffel vom Bauer Ralf



HAUPTGERICHTE | VON KOPF BIS FUSS

ZWIEBELROSTBRATEN  a1. c. h. k. i. 27,90

Maultäschle | Bratkartoffeln mit Speck & Lauch | Röstzwiebel |
Rotweinsoße | Alb-Salat

GESCHMORTE BACKE VOM JUNGRIND a1. f. g. h. i. k. 26,90

Kartoffel-Nussbutterpüree | Topinambur | süß-saure Perlzwiebel |
Röstzwiebel | Schmorsoße mit eigenem Alb-Zwetschgen-Essig

„WIRTSHAUS SCHNITZEL“ a1. c. f. h. i. vom Landschwein  | 17,90

Pommes-frites | Erdäpfel-Salat mit Meerrettich | vom Bauern-Kalb | 24,90
Zitrone | Röstzwiebel | Preiselbeeren | Alb-Salat

SCHWÄBISCHES FILETPFÄNNLE  a1. c. f. h. i. 19,90

Filetspitzen vom Landschwein | Waldpilzragout | Käsespätzle | Röstzwiebel | Alb-Salat

SAUERBRATEN VOM BUG  a1. c. f. h. i. k. 20,90

Semmelknödel | Schmorapfel | saure Soße mit eigenem Alb-Apfel Essig |
Rotkohlcreme | 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 a1. d. f. h. k. g. 26,90

Graupenrisotto mit Steinpilz | wilder Brokkoli vom Keltenhof |
knuspriger Dorfkäse | Neunheimer grüne Kräuter | geschäumte Riesling-Beurre blanc

3 ERLEI VOM KNOLLESELLERIE f. h. i. 18,90

unsere Idee von veganer Regional-Küche | Sellerie in Haselnuss gegart |
Erbsenpüree | Marillen-Peperoni Chutney | Haselnusscreme | Gemüse-Sud

PASTA AUS ULM a1. c. f. h. i. 19,90

Tagliatelle | 3 gramm Perigord-Trüffel | Keltenhof-Spinat |
weiße Trüffelmilch | gebeiztes Hühnereigelb | Geifertshofener Dorfkäse

SCHWÄBISCHE SCHLUTZ-KRAPFEN g. h. i. 17,90

gefüllt mit Blattspinat & Ricotta | Wurzelgemüse | Gemüse-Sud |
viel braune Butter | Meerrettich | 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
eingemachte Alb-Birne aus 2021 | Schokoladencreme | Haselnuss |
Salzkaramell-Streusel | Birnensorbet
- 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. 8,90
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

 Fleischloses Gericht

 Veganes Gericht ohne tierische Produkte



ALB-KÄSE | KÄSE SCHLIESST DEN MAGEN

BRIE VON DER ALB

 a3. f.

10,90

lauwarm serviert | Perigord Trüffel | Alb-Zwetschgen-Chutney | Ellwanger Thymian-Honig | geröstetes Ostalb-Korn Brot

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



EMPFEHLUNGEN | AUSGEZEICHNET GENIESSEN



Genussbotschafter
2021



Genussbotschafter
Baden-Württemberg



2019



DAS TEAM | UNSERE GASTRONOMIE-FAMILIE

Martin Hald • Heike Hald • Dennis Wiche • Saskia Wiche • Theresa Hald • Patriz Hald • Barbara Gentner • Daniel Hirschmüller • 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 • Alina Ilg • 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 •

