



Das Ellwanger Wirtshaus

GRÜSS GOTT | IN DER ELLWANGER SCHLOSS-SCHENKE

Seit über 200 Jahren zieht es die Ellwanger dorthin, wo ihre Stadt am schönsten ist:

AUF DAS ELLWANGER SCHLOSS MIT IHRER
TRADITIONSREICHEN SCHLOSS-SCHENKE.

Für die einen ist es das frisch gezapfte Ellwanger Rotochsen Bier. Andere schwören auf die schwäbischen Schmankerl und andere Köstlichkeiten unserer Küche. Viele sind begeistert vom einmaligen Ambiente unverfälschter Ellwanger Biergarten- und Wirtshauskultur. Und manche genießen alles zusammen gleichermaßen.

Was auch immer Sie besonders schätzen, wir freuen uns auf Ihren Besuch und wünschen Ihnen schon jetzt viel Vergnügen, guten Appetit und eine schöne Zeit bei uns.

Eure Wirtsleut

Hald-Wiche

mit dem gesamten Team der Schloss-Schenke

SCHWABEN-BUFFET 1 | KLEIN UND FEIN

HÄPPCHEN ZUM EMPFANG:

Schwäbische „DINNEDE“
herzhaft belegt mit Speck, Schmand & Käse
oder mit Lauch, Schmand & Käse 

SÜPPLE:

HERRGOTTS-BSCHEISERLE Kräftige Rindsbrühe | Schnittlauch | Röstzwiebel

VORNWEG:

SÜLZLE VOM LANDSCHWEIN Schwäbische Vinaigrette | Radisle

SCHWÄBISCHER WURSTSALAT Bio-Käse | Zwiebel

PIKANTER RINDSFLEISCHSALAT pikante Essiggürkle | Pfeffer | Senf

ERDÄPFELSALAT Gurke | Neunheimer Rapsöl 

FILDER-KRAUTSALAT mit reschem Speck | gerösteter Kümmel

BUNTE BLATT-& ZUPFSALAT verschiedene Kerne | 2 erlei Dressing | Kracherle 

VERSCHIEDENE ROHKOSTSALAT | nach saisonalem Angebot 

BUTTER & BROT unser Wurzel-Baguette | warmes Ostalb-Korn Brot 

HAUPTSÄCHLICHES:

KÄS-SPÄTZLE 2 erlei Bergkäse | Röstzwiebel 

RESCHE BREZGAKNÖDL Waldpilzrahm | Gartenkräuter 

SCHMORBRATEN VOM ELLWANGER WILD Apfel-Rotkohl | Preiselbeer-Rahmsoß

SPANFERKEL VOM BAUER AUGUST knusprige Schwarte | Speck-Kraut

„GESCHMELZTE HERRGOTTS-BSCHEISERLE“ Zwiebelschmelze | Petersilie | braune Butter

MARTL'S ORIGINAL BRATWURST

VERSCHIEDENE SOSSEN

BEILAGEN:

KRAUT-SCHUPFNUDEL | SPÄTZLE |

KARTOFFEL-LAUCHGRATIN | WINTERGEMÜSE

NACHTISCH:

WARMER OFENSCHLUPFER Süßer Hefezopf | Alb-Apfel | Vanille-Soß

GEEISTER KAISERSCHMARRN mit Kirschen ausm eigenen Garten | Zartbitterschokolade

29,90 EUR ab 20 Personen (preis.p.P.)

27,90 EUR ab 30 Personen (preis.p.P.)

26,90 EUR ab 40 Personen (preis.p.P.)

SCHWABEN-BUFFET 2 | KREATIV UND REGIONAL

HÄPPCHEN ZUM EMPFANG:

Schwäbische „DINNEDE“
herzhaft belegt mit Speck, Schmand & Käse
oder mit Lauch, Schmand & Käse 

SÜPPLE:

FLÄDLE-SÜPPLE Kräftige Rindsbrühe | Schnittlauch | braune Butter

VORNWEG:

SÜLZLE VOM LANDSCHWEIN Schwäbische Vinaigrette | Radisle

SCHWÄBISCHER WURSTSALAT Bio-Käse | Zwiebel

PIKANTER RINDSFLEISCHSALAT pikante Essiggürkle | Pfeffer | Senf

ERDÄPFELSALAT Gurke | Neunheimer Rapsöl 

FILDER-KRAUTSALAT mit reschem Speck | gerösteter Kümmel

BUNTE BLATT- & ZUPFSALAT verschiedene Kerne | 2 erlei Dressing | Kracherle 

VERSCHIEDENE ROHKOSTSALAT | nach saisonalem Angebot

GERÄUCHERTE KOCHER-FORELLE Meerrettich | Dill 

BUTTER & BROT unser Wurzel-Baguette | warmes Ostalb-Korn Brot 

HAUPTSÄCHLICHES:

KÄS-SPÄTZLE 2 erlei Bergkäse | Röstzwiebel 

RESCHE BREZGAKNÖDL Waldpilzrahm | Gartenkräuter 

SCHMORBRATEN VOM ELLWANGER WILD Apfel-Rotkohl | Preiselbeer-Rahmsoß

SPANFERKEL VOM BAUER AUGUST knusprige Schwarte | Speck-Kraut

„GESCHMELZTE HERRGOTTS-BSCHEISERLE“ Zwiebelschmelze | Petersilie | braune Butter

LENDLE VOM LANDSCHWEIN Waldpilz-Soß

GEBACKENE HEIDE-ENTE Apfel-Rotkohl | Maronen

VERSCHIEDENE SOSSEN

BEILAGEN:

KRAUT-SCHUPFNUDEL | SPÄTZLE | GRIEBENSCHNECKLE |

KARTOFFEL-LAUCHGRATIN | WINTERGEMÜSE

NACHTISCH:

WARMER OFENSCHLUPFER Süßer Hefezopf | Alb-Apfel | Vanille-Soß

SCHWÄBISCHER APFELSTURDEL Vanille-Soß | Staubzucker

GEEISTER KAISERSCHMARRN mit Kirschen ausm eigenen Garten | Zartbitterschokolade

34,90 EUR ab 20 Personen (preis.p.P.)

32,90 EUR ab 30 Personen (preis.p.P.)

31,90 EUR ab 40 Personen (preis.p.P.)

SCHWABEN-BUFFET 3 | DAS FESTMAHL

HÄPPCHEN ZUM EMPFANG:

Schwäbische „DINNETE“
herzhaft belegt mit Speck, Schmand & Käse
oder mit Lauch, Schmand & Käse 

SÜPPLE:

WIRTSHAUS-SÜPPLE

Kräftige Rindsbrühe | vers. Klößchen | Leberspätzle | Herrgotts-Bscheiserle | Backerbsen |
Schnittlauch

VORNWEG:

SÜLZLE VOM LANDSCHWEIN Schwäbische Vinaigrette | Radisle

SCHWÄBISCHER WURSTSALAT Bio-Käse | Zwiebel

PIKANTER RINDSFLEISCHSALAT pikante Essiggürkle | Pfeffer | Senf

ERDÄPFELSALAT Gurke | Neunheimer Rapsöl 

FILDER-KRAUTSALAT mit reschem Speck | gerösteter Kümmel

BUNTE BLATT-& ZUPFSALAT verschiedene Kerne | 2 erlei Dressing | Kracherle

VERSCHIEDENE ROHKOSTSALAT | nach saisonalem Angebot 

GERÄUCHERTE KOCHER-FORELLE Apfel | Meerrettich | Dill

ROSA TAFELSPITZ DÜNN GSCHNITTEN geräucherte Mayo | Peterling | Pfeffer

SCHWÄBISCHER OBATZTER Rotochsen Bier | Paprika | braune Butter 

BUTTER & BROT unser Wurzel-Baguette | warmes Ostalb-Korn Brot 

HAUPTSÄCHLICHES:

KÄS-SPÄTZLE 2 erlei Bergkäse | Röstzwiebel 

RESCHE BREZGAKNÖDL Waldpilzrahm | Gartenkräuter 

LENDLE VOM LANDSCHWEIN Waldpilz-Soß

SCHMORBRATEN VOM ELLWANGER WILD Preiselbeer-Rahmsoß

ZANDER KNUSPERLE gebacken im Rotochsen-Bierteig | Essiggurken-Mayo

SCHWOBA-ZWIEBELROSTBRATEN Röstzwiebel | Soß

GEBACKENE HEIDE-ENTE Apfel-Rotkohl | Maronen

„GESCHMELZTE HERRGOTTS-BSCHEISERLE“ Zwiebelschmelze | Petersilie | braune Butter

VERSCHIEDENE SOSSEN

BEILAGEN:

KRAUT-SCHUPFNUDEL | SPÄTZLE | GRIEBENSCHNECKLE | WINTERGEMÜSE

KARTOFFEL-LAUCHGRATIN

NACHTISCH:

WARMER OFENSCHLUPFER Süßer Hefezopf | Alb-Apfel | Vanille-Soß

GEEISTER KAISERSCHMARRN mit Alb-Kirschen | Zartbitterschokolade

SCHWÄBISCHER APFELSTURDEL Vanille-Soß | Staubzucker

38,90 EUR ab 20 Personen (preis.p.P.)

36,90 EUR ab 30 Personen (preis.p.P.)

35,90 EUR ab 40 Personen (preis.p.P.)

SCHWABEN-BUFFET 4 | DAS WIRTSHAUS-VESPER

SCHWÄBISCHER OBATZTER Rotochsen Bier | Paprika | braune Butter

HAUSMACHER WURST Schwartenmagen w/r | Bratwurst | Leberwurst | Schwarzwurst

MARTL'S RAUCHFLEISCH vom schwäbischen Landschwein | aus dem Buchenrauch

SÜLZLE VOM LANDSCHWEIN Schwäbische Vinaigrette | Radisle

SCHLOSS SCHENKE WURSTSALAT Bio-Käse | Zwiebel

PIKANTER RINDSFLEISCHSALAT pikante Essiggürkle | Pfeffer | Senf

ERDÄPFELSALAT Gurke | Neunheimer Rapsöl 

MARTL'S ORIGINAL GRAUCHTE BRATWURST Sahne-Meerrettich

KELLER-KÄS VOM RATTSTADTER BIO-MILCHHOF Nüsse | Früchte Senf 

BUTTER, GRIEBENSCHMALZ & BROT unser Wurzel-Baguette | warmes Ostalb-Korn Brot

19,90 EUR ab 20 Personen (preis.p.P.)

18,90 EUR ab 30 Personen (preis.p.P.)

18,50 EUR ab 40 Personen (preis.p.P.)

ALLGEMEINE-INFORMATIONEN

- Wirtshaus-Miete für ihre Veranstaltung 200,00

Die Miete beinhaltet folgende Punkte:

- Servicemitarbeiter
- Bestuhlung
- Endreinigung des Wirtshauses
- gesetzlicher Mehrwertsteuer

- Bei fester Buchung ist 50% Anzahlung 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn zu leisten
- Die gebuchte Personenanzahl kann bis 48 std. vor Eventbeginn kostenfrei um max. 10 % reduziert werden bei einer größeren Stornierung berechnen wir 70% vom Veranstaltungspreis
- Für ihre Gäste, welche bei uns Im Hotel übernachten möchten, geben wir 10% Rabatt auf den Buchungspreis
- Kuchengedeck mit selbst gebrachten Kuchen (pro Person/3,50 Eur, incl. Kuchenkühlung & Anlieferung am Vortag, zzgl. Kaffee)

Extras für Ihre persönliche Veranstaltung bei uns:

- Menükarten von uns gestalten, gedruckt & gebunden (pro 6 Personen empfehlen wir 1 Menükarte, pro Menükarte berechnen wir 5 EUR)
- Weiße Stoffservietten (pro Serviette/ 1,20EUR)
- Weiße Stofftischdecken (pro Person/ 1,00EUR)
- Weiße Stuhl Hussen (pro Stuhl/ 5,00EUR)