





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“

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.

Um einen reibungslosen Aufenthalt zu gewährleisten, sollten die untenstehende Angaben vom begleitenden Reiseveranstalter oder Busfahrer ausgefüllt werden und **SPÄTESTENS 2 STUNDEN VOR ANKUNFT** an uns übermittelt werden. Gerne können Sie uns auch schon vor Reiseantritt Ihre Essensauswahl zukommen lassen.

Hierzu erreichen Sie uns telefonisch unter: 07961 / 91 98 0

oder per Mail an: kontakt@hirsch-ellwangen.de

NAME DES BUSUNTERNEHMENS:

TELEFONNUMMER DES BUSUNTERNEHMENS:

TELEFONNUMMER DES REISEBEGLEITER:

ANKUNFTSZEIT:

SUPPEN & SALATE

BITTE TRAGEN SIE IN DAS FELD DIE GESAMTZAHL DER GERICHTE EIN.

UNSER GROSSER „ALB“-SALAT

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

... mit gebackenen Forellen-Knusperle   1|2|3|4|6|7|10|11

17,90

Strichliste:

... mit gebackenem Ziegenkäse im Brezel-Mantel   1|2|3|4|6|9|10|11

17,90

Strichliste:

... mit unserer Idee vom „Neunheimer Back-Hendl“  1|2|3|4|6|10|11

17,90

Strichliste:

... mit gebackenen Kräuter-Falafel   1|2|3|4|10

17,90

Strichliste:

MAULTASCHEN-SÜPPLE 1|2|3|4|6|10|11

8,90

Maultaschen nach unserem Familienrezept | Wurzelgemüse | kräftige Rindsbrühe

Strichliste:


HAUPTGERICHTE | UNSERE WIRTSCHAUS-KLASSIKER

BITTE TRAGEN SIE IN DAS FELD DIE GESAMTZAHL DER GERICHTE EIN.

ZWIEBELROSTBRATEN  1|2|3|4|6|10|11|13 32,90

vom schwäbischen Jungrind | Spätzle | zerlei Zwiebel „kross & schmelzig“ |
Rotweinsöße | kleiner Alb-Salat

Strichliste:

SCHWÄBISCHER SAUERBRATEN  1|2|3|4|6|9|10|11|13 kl. 23,90 | 27,90

schonend geschmortes Schulterscherzel | Semmelknödel |
saure Soße mit unserem Alb-Zwetschgen Essig | kleiner Alb-Salat

Strichliste normale Portion:

kl. Portion:

SCHWÄBISCHES PFÄNNLE  1|2|3|4|6|9|10|11|13 kl. 22,90 | 26,90

Medaillons vom Landschweinefilet | Waldpilz-Ragout |
Käsespätzle | Röstzwiebel | kleiner Alb-Salat

Strichliste normale Portion:

kl. Portion:

„WIRTSCHAUS SCHNITZEL“ VOM LANDSCHWEIN  1|2|3|4|6|9|10|11 kl. 18,90 | 22,90

dünn geschnitten & wellig gebacken | Pommes-frites |
Erdäpfel-Salat | Zitrone | Preiselbeeren | kleiner Alb-Salat

Strichliste normale Portion:

kl. Portion:

HIRSCHWIRT'S MAULTÄSCHLE  1|2|3|4|6|10|11 kl. 16,90 | 20,90

Kalbsjus | geschmolzene Zwiebel | Kartoffelsalat

Strichliste normale Portion:

kl. Portion:

CURRYWURST  1|2|3|4|10|11 16,90

vom Metzger Bühler | würzige Currysoße | Wirtshaus-Pommes | kleiner Alb-Salat

Strichliste:

HAUPTGERICHTE | FLEISCHLOSE KLASSIKER

BITTE TRAGEN SIE IN DAS FELD DIE GESAMTZAHL DER GERICHTE EIN.

FILET VON DER KOCHER-FORELLE   1|2|3|4|7|9|10|11 kl. 27,90 | 32,90
Kartoffel-Nussbutterpüree | Petersilien-Öl | Brokkoli | Mandel-Butter | Beurre blanc



Strichliste normale Portion:

kl. Portion:

SPINATKNÖDEL MIT BRAUNER BUTTER   1|2|3|4|6|9|10|11 kl. 18,90 | 22,90
Rahmsauerkraut | Bergkäse aus Geifertshofen | kleiner Alb-Salat


Strichliste normale Portion:

kl. Portion:

SCHWÄBISCHE KÄSESPÄTZLE   1|2|3|4|6|9|10|11 kl. 13,90 | 18,90
cremig & mit Allgäuer Heumilchkäse überbacken |
Röstzwiebel | Schnittlauch | kleiner Alb-Salat

Strichliste normale Portion:

kl. Portion:

„VEGANES ALB-LINSEN CURRY“   8|10|11|16 kl. 18,90 | 22,90
Buntes Gemüse | gelbes Curry | Kichererbsen | Limette | Duftreis

Strichliste normale Portion:

kl. Portion:

SCHWÄBISCHES VESPER | AB 18:00 UHR

BITTE TRAGEN SIE IN DAS FELD DIE GESAMTZAHL DER GERICHTE EIN.

„UNSERE WURSTSALATE"

Schinkenwurst vom Metzger Bühler | Zwiebeln | Schnittlauch | Radieschen | schwäbische Vinaigrette | Ostalb-Korn Brot...

... nach „Neunheimer Art“ mit Bühlertaler Dorfkäse 1|2|3|4|6|9|10|11

kl. 9,90 13,90

Strichliste normale Portion:

kl. Portion:

... nach „schwäbischer Art“ mit Schwarzwurst 1|2|3|4|6|9|10|11

kl. 9,90 13,90

Strichliste normale Portion:

kl. Portion:

GROSSE TERRINE NEUNHEIMER SAURE KUTTeln 1|2|3|4|10|11

Lemberger von Jürgen Ellwanger | Petersilie | Ostalb-Korn Brot

12,90

Strichliste:

„NEUNHEIMER BRATWURST" 1|2|3|4|10|11

aus der Metzgerstube unseres Chef | Bratensoße | Ostalb-Korn Brot | kleiner Alb-Salat

15,90

Strichliste:

„WALDMANNSTOAST" 1|2|3|4|9|10|11

Geröstetes Ostalb-Korn Toastbrot | Pilze | Schinken | Käse | kleiner Alb-Salat

14,90

Strichliste:

ALLERGENKENNZEICHNUNG | INFOS



Vegetarisches bzw. fleischloses Gericht



Veganes Gericht ohne tierische Produkte



Gerichte mit diesem Logo beinhalten ausschließlich Produkte aus Ba-Wü

WEIZEN-GLUTEN | Nr. 1

ROGGEN-GLUTEN | Nr. 2

GERSTEN-GLUTEN | Nr. 3

HAFER-GLUTEN | Nr. 4

KREBSTIERE | Nr. 5

EIER | Nr. 6

FISCH | Nr. 7

SOJA | Nr. 8

MILCH | Nr. 9

SELLERIE | Nr. 10

SENF | Nr. 11

SESAM | Nr. 12

SULPHITE | Nr. 13

LUPINE | Nr. 14

WEICHTIERE | Nr. 15

ERDNÜSSE | Nr. 16

SCHALENFRÜCHTE | Nr. 17

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 | FILDERSTADT | 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 | FILDERSTADT | 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

HALDENHOF | AALEN-HOFEN | 20 km entfernt