Hirsch

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 vom Guide Michelin mit dem grünen Michelin Stern und als SCHMECK-DEN-SÜDEN BETRIEB & HAUS DES DEUTSCHEN WEINES mit 3 von 3 Löwen und vom ausgezeichnet, welche besagen, dass in unserer Küche & unserem Weinkeller min. 90% DER PRODUKTE AUS BADEN-WÜRTTEMBERG stammen und nur von bester Qualität sind.

MICHELIN 2025

Schmeck den Süden Gastronomen Baden-Württemberg

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 | 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

IHRE GASTGEBER | UNSERE GASTRONOMIE-FAMILIE

Martin Hald • Heike Hald • Dennis Wiche • Patriz Hald • Barbara Gentner • Claudia Frei • Kathrin Hochstatter • Bianca Beck • Jutta Christau • Angelika Rieger • Manuela Ohrnberger • Petra Eckl • Sylvia Heisswolf-Burger • Elton Celoaija • Jasmin Schöll • Birgit Stempfle • Anna Bejzyn • Linda Bisignano • Marianne Mohring • Carmen Catrinariu • Lea Merz • Vlademir Kunigonis • Ingrid Stark • Kerstin Ruck • Florian Lippold • Diker Döndü • Barbara Mündl • Franziska Werse • Anja Horvath-Häfele • Aneta Dziuba • Ana Blanusa • Snjezana Kraljevic • Josipa Munz • Janina Schmid • Jule Götz • Max Hochstatter • Abdulrahman Al Koor • Melanie Stegmaier • Eleonora • Katharina Vogt • Katja Faul • Aneta Dziuba • Ana Blanusa • Snjezana Kraljevic • Marco Curia • Abdulraham Al Koor • Pascal Pfisterer • Matthias Wagner • Nicole Cherubini • Waman Serge • Katharina Vogt • Kim Heß • Charité Mayitakila • Ray

APERITIFS

Kreativ-sommerliche Aperitif-Empfehlungen von unseren Restaurantleiterinnen Jasmin & Kathrin

HEIDELBEER-SPRITZ k. — 8,90
Der Kult-Drink aus den Bergen | Mirtillo-Likör | Bitter Lemon | Zitrone | Minze | Eis | 0,2l

-SCHORLE | MIT !WEHMUT VON JÖRG GEIGER k. — 8,90
Unser absoluter Klassiker | Apfel-Wermut | Zitrone | Ginger Ale | Strauch-Beeren | Eis | 0,2l

GIN & TONIC k. — 8,90
Stuttgart Premium Dry Gin - Gin von Josef Bauer aus Rosenberg | Tonic | Zitrus | Eis | 0,2

MANDARIN MAGIC k — 8,90
Rum | Maracuja | Rohrzucker | Zitrus | Mandarine | Eis | 0,2l

APERITIF KLASSIKER k. — 7,90
Aperol Spritz | Lillet Wild Berry | Hugo | 0,2l

FRUITY SUNSET — 7,90
Alkoholfrei | Orange | Maracuja | Cranberry | Limette | Minze | Eis | 0,2l

GRAPE TONIC — 7,90
Alkoholfrei | Mandel | Grapefruit | Limette | Rohrzucker | Tonic water | Eis | 0,2l

“ROTE LIEBE VON DER OSTALB“ — 7,90
Alkoholfrei | Secco | Sommer-Beeren | Limette | Eis | 0,2l

SECCO | VOM HALDENHOF „OSTALB“ — 3,90
Alkoholfrei | Limette | Wiesenobst | 0,1l

WILD ZERO ROSE SEKT | WEINGUT CHRISTIAN HIRSCH — 4,20
Alkoholfrei | Schaumgetränk | Erdbeere | Eis | 0,2l

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

UNSER PRODUZENTEN-MENÜ

„DIANA´S MILDER BIO-ZIEGENFRISCHKÄSE“
verschiedene Tomaten „alte Sorten“ | klarer Tomatensud | Basilikum |
Rucola | Sauerteigbrot-Chips

• • •

ESSENZ VON KAISERGRANAT & STRAUCHTOMATE
Ravioli gefüllt mit Büffel-Ricotta | Basilikum-Öl | Mandel | Zitrone

• • •

SPAGHETTINI
die ersten Pfifferlinge der Saison | Nussbutter | Kopfsalat-Pesto | Eigelb |
schwäbischer Parmesan | schwarzer Pfeffer

• • •

BODENSEE-RIND
Filet & Ragout von der Backe | Nussbutterpüree |
BBQ-Hollandaise | Mais | Röstzwiebel | Rotweinsoße

• • •

„SCHWARZWÄLDER KIRSCHE“
Valrhona-Schokolade als Mousse & lauwarmes Schokoladen-Soufflé | Kirschen |
Pistazienschaum | knuspriges Engelshaar

3 Gänge (ohne Ziegenfrischkäse & Pasta)	| 56,90
4 Gänge (ohne Pasta)	| 75,90
5 Gänge	| 92,90
mit 0,1 l Weinbegleitung pro Gang	| + 5,90

MICHELIN 2025

bis 19:30 Uhr bestellbar
gerne bereiten wir Ihnen unser PRODUZENTEN-MENÜ auch fleischlos zu, fragen Sie einfach nach.

VORSPEISEN | KALT & WARM

UNSER WIRTSHAUS CARPACCIO 18,90

Filet vom Jungrind, dünn geschnitten | Via Aurelia, der schwäbische Parmesan aus Geifertshofen | klassische Tatar-Marinade mit Gewürzgurke & Schalotten | Miso-Mayonnaise | Wildkräuter

… auch vegetarisch möglich mit roter Beete anstatt Filet vom Jungrind 15,90

Die Idee hinter unserem WIRTSHAUS CARPACCIO war die, dass wir das Beste aus zwei Klassikern vereinen wollten. Die dünne, zarte Konsistenz von Carpaccio, mariniert mit der würzigen Soße und den Zutaten eines klassischen Beef-Tatar´s.
Herausgekommen ist ein absolutes Highlight, Unsere Idee vom Wirtshaus Carpaccio!

„DIANA´S MILDER BIO-ZIEGENFRISCHKÄSE“ 15,90

verschiedene Tomaten „alte Sorten“ | klarer Tomatensud | Basilikum | Rucola | Sauerteigbrot-Chips

„PÂTÉ EN CROÛTE“ 19,90

der Klassiker neu & regional interpretiert | bestehend aus Kalb & Schwäbisch-Hällischem Landschwein, Entenleber, Erdnuss, & Morchel | Dijonaise | Wildkräutersalat

PÂTÉ EN CROÛTE-
EINE HOMMAGE AN DEN 3 STERNE KOCH JAN HARTWIG
„Die Pâté en Croûte begleitet uns schon lange – aber so, wie sie heute auf dem Teller liegt, ist das Ergebnis vieler kleiner Entscheidungen“.
Ein Hauch Nostalgie der auf unserer Karte nicht fehlen darf

GEBRATENE BLUTWURST 14,90

vom schwäbisch hällischem Landschwein | Nussbutterpüree | Kirsch-Chutney | Röstzwiebel | Pfifferlinge | Rotweinsoße mit Holunderblüten-Essig aus eigener Herstellung

SUPPEN | SALAT

UNSERE MAULTASCHEN – 100% SELBSTGEMACHT!

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

MAULTASCHEN-SÜPPLE 9,90

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

SCHAUMSÜPPLE VON PFIFFERLINGEN 9,90

Tatar von der Kocher-Forelle | Brezel-Croutons | Petersilien-Öl | Riesling Beure blanc

ESSENZ VON KAISERGRANAT & STRAUCHTOMATE 12,90

Ravioli gefüllt mit Büffel-Ricotta | Basilikum-Öl | Mandel | Zitrone

„NEUNHEIMER SAURE KUTTELN“ 9,90

Lemberger von Jürgen Ellwanger | Petersilie | geröstetes Heidenheimer Hefeknöpfle

---

UNSER „ALB“-SALAT

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

... als kleiner Beilagensalat 6,90

... als großer Beilagensalat 10,90

... als großer Salat mit gebackenen Forellen-Knusperle 17,90

... als großer Salat mit Diana´s gebackenem Ziegenkäse im Brezel-Mantel 17,90

... als großer Salat mit unserer Idee vom „Neunheimer Back-Hendl“ 18,90

HAUPTGERICHTE | STEAKS VOM 800 °C GRILL

Steak aus dem Dry Ager – Reife die man sehen kann

Bei unserem regionalen Produzenten beträgt die Dauer der Trockenreifung (Dry Aged) in der Regel 4 Wochen. Die zarten Stücke der besten Fettklasse, die wir für unser Restaurant reservieren lassen, reifen am Knochen noch etwas länger. Unsere Steaks haben somit ausreichend Zeit, um die besonderen Aromen aus Nuss und Butter zu entwickeln und wahnsinnig zart zu werden. Das aufwendige Verfahren und die hohe Qualität rechtfertigen hierbei den Preis.

UNSER TIPP!

WIR GRILLEN ALLE UNSERE STEAKS BEI 800 GRAD IM ORIGINAL BEEFER !

Zu allen Steaks reichen wir immer: KALBJUS | KRÄUTERBUTTER | BBQ-BERNAISE

RIND:

FILETSTEAK „DRY AGED“	ca. 220 gr. von der Bodensee-Färse	41,90
RUMPSTEAK „DRY AGED“	ca. 250 gr. von der Bodensee-Färse	37,90
T-BONE STEAK „DRY AGED“	ca. 500 - 600 gr. von der Bodensee-Färse	46,90

SCHWEIN:

TOMAHAWK STEAK „DRY AGED“	ca. 400 gr. vom Eichel-Schwein	32,90

FISCH:

STEAK VOM IKARIMI-LACHS	ca. 220 gr.	29,90

AUS FOLGENDEN BEILAGEN KÖNNEN SIE WÄHLEN:

ROSMARIN-KARTÖFFELE	6,90	GETRÜFFELTES-KARTOFFELPÜREE	8,90
GRILLGEMÜSE	6,90	WIRTSHAUS-POMMES	6,90
ALB-SALAT	6,90	SÜSSKARTOFFEL-WEDGES	6,90

HAUPTGERICHTE | UNSERE 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.

ZWIEBELROSTBRATEN „NACH ART UNSERER KÜCHEN-CREW“ — 32,90

vom schwäbischen Jungrind | Maultäschle nach Familienrezept | Spätzle oder Käsespätzle | 2erlei Zwiebel „kross & schmelzig“ | Rotweinsoße

SCHWÄBISCHER SAUERBRATEN — 27,90

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

SCHWÄBISCHES PFÄNNLE — 26,90

Medaillons vom Landschweine-Filet | Waldpilz-Ragout | Käsespätzle | Röstzwiebel

„WIRTSHAUS SCHNITZEL“

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

vom Landschwein | 22,90
vom Milch-Kalb | 31,90

OCHSENBÄCKLE — 29,90

24 std. geschmort | Polentacreme | knuspriger Rahmkäse | wilder Brokkoli | Burgundersoße

EMPFEHLUNG UNSERER KÜCHEN-CREW ZU IHREM HAUPTGERICHT:
unser kleiner „Alb-Salat“- als Begleiter — 6,90

HAUPTGERICHTE | FLEISCHLOS

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 VON DER KOCHER-FORELLE 32,90

von der Familie Fischböck | nach Müllerinnen Art 2.0 | Kartoffel-Nussbutterpüree | Petersilien-Öl | wilder Brokkoli | Mandel-Butter | Beurre blanc

GEFÜLLTE GNOCCHI 1 23,90

gefüllt mit Basilikum, Ricotta & Parmesan | cremige Büffel-Burrata | Pinienkerne | Tomaten in verschiedenen Variationen | Rucola | Beurre blanc

SPAGHETTINI 1 22,90

die ersten Pfifferlinge der Saison | Nussbutter | Kopfsalat-Pesto | Eigelb | schwäbischer Parmesan | schwarzer Pfeffer

SCHWÄBISCHE KÄSESPÄTZLE 1 15,90

cremig & mit Allgäuer Heumilchkäse überbacken | Röstzwiebel | Schnittlauch

EMPFEHLUNG UNSERER KÜCHEN-CREW ZU IHREM HAUPTGERICHT:

unser kleiner „Alb-Salat“- als Begleiter 6,90

NACHTISCH

Bei unserem Dessert „Schwarzwälder Kirsche“ haben wir uns dem Trend der „Dubai Schokolade“ angenommen und versucht mit der weltbekannten Schwarzwälder Kirsch Torte zu verbinden. Aus der Schokolade haben wir ein Souffle mit flüssigem Kern von Valrhona-Schokolade hergestellt, welche durch ein Pistazien-Espuma getoppt wird. Als fruchtige Komponente gibt es typisch Kirschen, aus denen wir ein erfrischendes Gel und ein Sorbet hergestellt haben. Aber versuchen Sie am besten selbst...

„SCHWARZWÄLDER KIRSCHE“ 14,90
Valrhona-Schokolade als Mousse & lauwarmes Schokoladen-Soufflé | Kirschen | Pistazienschaum | Kirsch-Sorbet | knuspriges Engelshaar

MOJITO VON DER APRIKOSE 12,90
unser Dessert-Klassiker der immer geht | Aprikosen Pana-Cotta | Beeren | Minze | knuspriger Schokolade | Kokosnuss | Aprikosen-Sorbet

„EIS & HEISS" 10,90
Vanilleeis vom Gschwendhof | Mandel-Brösel | Strudelknusper | heiße Himbeeren | geschlagener Rahm

SORBET & EIS | BAUERNHOFEIS VOM GSCHWENDHOF

ALB-SORBET je Kugel 3,50
Kirsche | Johannisbeere | Erdbeere | Zwetschge | Maracuja | grüner Apfel | Aprikose

EISCREME
Schokolade | Haselnuss | Vanille | Salzkaramell | Walnuss | weiße Schokolade

SCHWÄBISCHES VESPER

„UNSERE WURSTSALATE"

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

... nach „Neunheimer Art" mit Bühlertaler Dorfkäse 13,90

... nach „schwäbischer Art" mit Schwarzwurst 13,90

GROSSE TERRINE NEUNHEIMER SAURE KUTTELN 12,90

Lemberger von Jürgen Ellwanger | Petersilie | Ostalb-Korn Brot

„NEUNHEIMER BRATWURST" 14,90

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 4 € Preisnachlass kleiner zubereiten

Gerichte mit diesem Logo beinhalten ausschließlich Produkte aus Ba-Wü

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.

KULINARISCHER AUSBLICK | UNSERE EVENTS

2025 auf einen Blick

Januar

Mi, 1.1.2025, Neujahr
Hirsch ab 17 Uhr geöffnet
Schloss Schenke geschlossen

Do, 2.–Mo, 6.1. Hirsch geschlossen
Do, 2.–Mo, 6.1. Schloss Schenke geöffnet
Di, 7.–Mi, 15.1. Schloss Schenke geschlossen
So, 12.–Mi, 15.1. Ellwanger Kalter Markt

Februar

Fr, 14.2., Valentinstag Candle light dinner

März

Pop-Up Restaurant
Fr, 14./Sa, 15.3.
Fr, 21./Sa, 22.3.
Fr, 28./Sa, 29.3.

April

Fr, 18.4., Karfreitag
Hirsch ab 17 Uhr geöffnet,
Schloss Schenke geschlossen

So, 20.4., Ostersonntag
Hirsch und Schloss Schenke geöffnet

Mo, 21.4., Ostermontag
Hirsch und Schloss Schenke geschlossen

Mi, 30.4., Tanz in den Mai mit Tanzband

Mai

Do, 1.5., Maifeiertag
Hirsch und Schloss Schenke geschlossen

So, 11.5., Muttertag 3-Gänge-Menü

Do, 29.5., Christi Himmelfahrt
Hirsch geschlossen und
Schloss Schenke geöffnet

So, 1. Juni, 22. Juni, 13. Juli 2025
Musikalischer Frühschoppen in der Schloss Schenke mit **Die Dorfmusikanten** (1.6.), **Oxa-Blech** (22.6.) und **Otto's Böhmische Blas-musik** (13.7.) **jeweils** von 10:30 bis 14:00 Uhr

Juni

Mo, 9.6., Pfingstmontag
Hirsch und Schloss Schenke geschlossen

Do, 19.6., Fronleichnam
Hirsch geschlossen, Schloss Schenke geöffnet

Juli & August

Sa/So, 26.-27.7. Schloss Schenke geschlossen aufgrund der Heimattage

So, 10.8.–So, 17.8. Hirsch geschlossen

September

Do, 4.9.–So, 7.9. Schutzengelfest Neunheim
Sa, 27.9. Hirsch meets friends 6
Mo, 29.9.–So, 5.10. Schloss Schenke geschlossen

Oktober

Fr, 3.10. Hirsch geschlossen
Fr, 17.10.–So, 9.11. Ellwanger Wildwochen

November/Dezember

Sa, 1.11., Allerheiligen Schloss Schenke geöffnet
Di, 11.11.–So, 30.11. Gänse- & Enten-Essen
Sa, 8.11. Wilderer Tanz

Do, 20. November bis Fr, 19. Dezember 2025
Im Winter dorthin, wo Ellwangen am schönsten ist: in den Schloss Schenke Wintergarten

Sa, 15.11. Martinsgans-Menü
Fr, 19.12.–Fr, 26.12.
Hirsch geschlossen
So, 21.12.–Di, 30.12.
Schloss Schenke geschlossen
Mi, 31.12. Wirtshausparty an Silvester

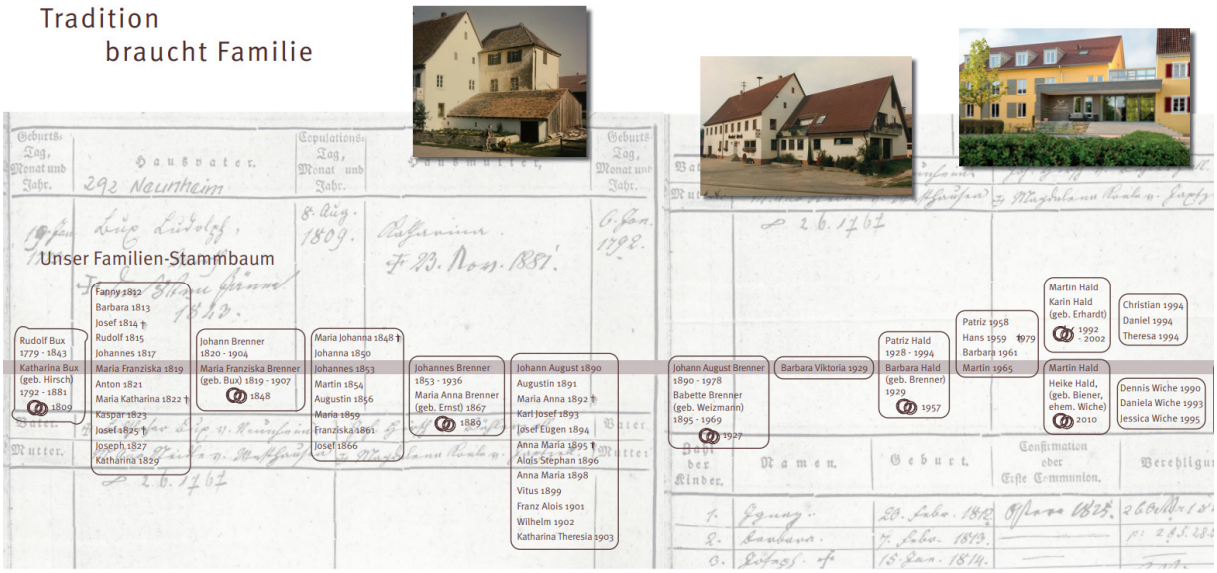
Januar 2026

Do, 1.1.2026, Neujahr
Hirsch ab 17 Uhr geöffnet,
Schloss Schenke geschlossen

Fr, 2.–Di, 6.1. Hirsch geschlossen
Fr, 2.–Di, 6.1. Schloss Schenke geöffnet
Mi, 7.–Mi, 14.1. Schloss Schenke geschlossen
So, 11.–Mi, 14.1. Ellwanger Kalter Markt

UNSERE GESCHICHTE | FAMILIE-STAMMBAUM

Tradition
braucht Familie



EMPFEHLUNGEN | AUSGEZEICHNET GENIESSEN

MICHELIN 2024

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg
Genussbotschafter
2021

Regional Genießen – Spezialitäten & Zutaten aus der Region
KLASSIFIZIERT
Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg

Der Große Restaurant & Hotel Guide

Meister Vereinigung
Genussbotschafter
Baden-Württemberg
2019

6
Gusto
Der kulinarische Reiseführer

Schlemmer Atlas
2025

Der Varta-Führer
VARTA

HAUS DER
BADEN-WÜRTTEMBERGER
WEINE
AUSGEZEICHNET

falstaff
GASTHAUS
GUIDE

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
REZEPTIONFACHKRAFT
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.