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 von 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 • Jasmin Schirle • Birgit Stempfle • Anna Bejzyn • Linda Bisignano • Marianne Mohring • Carmen Catrinariu • Lea Merz • Vlademir Kunigonis • Ingrid Stark • Florian Lippold • Diker Döndü • Barbara Mündl • Aneta Dziuba • Snjezana Kraljevic • Josipa Munz • Jule Götz • Max Hochstatter • Abdulrahman Al Koor • Melanie Stegmaier • Eleonora Cherubini • Katharina Vogt • Katja Faul • Aneta Dziuba • Ana Blanusa • Snjezana Kraljevic • Marco Curia • Abdulraham Al Koor • Pascal Pfisterer • Nicole Cherubini • Katharina Vogt • Kim Heß • Charité Mayitakila • Ray • Christy Jacob • Sanket Manjarekar • Schöller Mina • Bianca Hariton •

APERITIFS

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

LANDESGARTENSCHAU-SPRITZ k.
Der Ellwanger Kult-Drink | Heidelbeer-Likör | Limette | Zitrone | Ingwer | Minze | Eis | 0,2l — 8,90

·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
Stadtflug 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 | Beeren | Limette | Eis | 0,2l

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

APFELSECCO VON ARNDT KÖBELIN — 3,90
Alkoholfrei | Apfel | 0,1l

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

PRODUZENT DES MONATS | FAMILIE REEB

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 FAMILIE REEB und Ihren Kürbishof in NEUNHEIM vorstellen.

Gleich in unserer Nachbarschaft befindet sich der Hof der Familie Reeb. Von Ihnen beziehen wir seit Jahren erstklassige Kürbisse für unsere Gerichte in der Herbstzeit. Adelheid und Michael Reeb bauen mittlerweile seit mehr als 18 Jahren über 100 verschiedene Sorten an Kürbissen an.

Aber nicht nur zum Kochen sind ihre Kürbisse ideal, zusätzlich bieten Sie viele verschiedene Kürbisse zum Dekorieren oder Schnitzen an. Zu Halloween gibt es für Kinder Schnitzkurse und für Erwachsens verrät Adelheide Reeb gerne ihre Tipps und Tricks, wenn es um pfiffige Rezepte geht.

Wir arbeiten schon sehr lange mit der Familie Reeb 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 FAMILIE REEB:

verschiedene Speise- & Zierkürbisse

UNSER LANDESGARTENSCHAU-MENÜ

Offizieller Hotel- und Genuss-Partner der
LANDESGARTENSCHAU
ELLWANGEN
2026

„PÂTÉ EN CROÛTE“

0 km entfernt

bestehend aus Rehfilet, Entenleber, Pistazie & Morchel | Rote Bete | Ackersalat

• • •

KÜRBIS AUS NEUNHEIM

50 m entfernt

als Süpple | Tatar von der Kocher-Forelle | Hohenloher Kürbiskern-Öl |
Linsen von der schwäbischen Alb | Kürbiskerne | Beurre blanc

• • •

REH AUS ELLWANGER JAGD

Im Umkreis von 5 km entfernt

rosa gebratener Rücken & Schmorragout | Selleriepüree |
Mirabelle | wilder Brokkoli | Pfeffersoße

• • •

„TOPFENKNÖDEL“

0 km entfernt

schwäbische Mirabelle | weiße Schokolade als Mousse
Haselnuss | Butter-Streusel | Vanille

3 Gänge (ohne PÂTÉ EN CROÛTE)	| 56,90
4 Gänge	| 75,90
mit 0,1 l Weinbegleitung pro Gang	| + 5,90

bis 19:30 Uhr bestellbar
gerne bereiten wir Ihnen unser 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 Bete 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!

„PÂTÉ EN CROÛTE“ 19,90

der Klassiker neu & regional interpretiert | bestehend aus Rehfilet, Entenleber, Pistazie, & Morchel | Rote Bete | Ackersalat

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 ENTENLEBER 24,90

unser „Feinschmecker-Highlight“ | Mirabelle | Selleriepüree | Haselnuss | Lebkuchen | Portweinsoße mit Alb-Apfel 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

SCHAUMSUPPE VOM NEUNHEIMER KÜRBIS — 9,90

Tatar von der Kocher-Forelle | Hohenloher Kürbiskern-Öl | Linsen von der Alb | Kürbiskerne | Beurre blanc | auch vegan möglich

ESSENZ AUS DEM WALD — 12,90

Reh-Ravioli | Herbst-Pilze | Nussbutter | Beeren | Gin vom Josef Bauer

„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 | 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 Landschweinefilet | Waldpilz-Ragout | Käsespätzle | Röstzwiebel

„WIRTSHAUS SCHNITZEL“

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

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

... mit Spätzle und Soße anstatt Pommes-frites | +2,90

OCHSENBÄCKLE — 29,90

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

EMPFEHLUNG UNSERER KÜCHEN-CREW ZU IHREM HAUPTGERICHT:

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

UNSERE WILD-KLASSIKER

Ellwanger Wildwochen 17.10.-9.11.2025

SCHMORBRATEN VOM REH — 28,90

Herbst-Pilze | Williams-Birne mit kalt gerührten Preiselbeeren | Spätzle mit gerösteter Haselnussschmelze | Rehsoße mit schwarzem Pfeffer

UNSER „NEUNHEIMER WILD-TÖPFLE“ — 25,90

geschmortes Gulasch vom Reh & Hirsch | Wacholder |
kalt gerührte Preiselbeeren | Spätzle mit gerösteter Haselnussschmelze

UNSER „NEUNHEIMER WILDERER-PFÄNNLE“ — 28,90

Medaillons von Reh, Wildschwein & Wildhase | Waldpilzragout |
kalt gerührte Preiselbeeren | Brezelknödel | Speck-Rosenkohl

WILDHASENRÜCKEN „KÖNIGLICHER ART“ — 38,90

unser „Wildwochen-Klassiker“ | geschmorter & kurz gebratener Wildhasenrücken | Selleriepüree | Burgunder Trüffel | Mirabelle | wilder Brokkoli | Pfeffer-Soße

CORDON BLEU VOM WILDSCHWEIN — 26,90

gefüllt mit Bühlertaler Dorfkäs & Rauchspeck | glasiertes Wurzelgemüse | Schupfnudel

HIRSCHWIRTS-HALBE BAUERNENTE — 31,90

Preiselbeer-Rotkraut | zweierlei Knödel | kleiner Bratapfel | viel Entensoße

UNSER TIPP!

UNSER GÄNSE- & ENTEN-ESSEN

Im November gibt es im Hirsch frische Freilandgänse und Enten. Auf Vorbestellung (3 Werktage im Voraus) bereitet unser Küchenteam ab 4 Personen Ihre individuelle ganze Gans oder Ente für Sie zu. Mit allem, was dazu gehört, zweierlei Klöße, keinem Bratapfel, Maronen, Rotkraut und natürlich viel Soß. Weitere Info finden Sie in unserem Veranstaltungskalender oder auf unserer Homepage, dort können Sie auch gleich Ihren Tisch reservieren.

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

UNSERE TRÜFFEL-RAVIOLI 25,90

ein saisonales Highlight | Burrata | 5 gr. Burgunder-Trüffel | Keltenhof-Spinat | Eigelb | Trüffelrahm | Via-Aurelia-Käse aus Geifertshofen

TAGLIATELLE 22,90

Neunheimer Hokaido-Kürbis | Keltenhof-Spinat | Walnuss | Hohenloher-Kernöl | Via Aurelia, der schwäbische Parmesan aus Geifertshofen | Beurre blanc

SCHWÄBISCHE KÄSESPÄTZLE 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

UNSERE IDEE VOM „APFELSTRUDEL“ 12,90

unser Dessert-Klassiker der immer geht | Apfel | Vanilleschaum | Karamellnuss | Strudelknusper | Schokoladen-Brownie | Haselnuss-Eis vom Gschwendhof

„EIS & HEISS" 10,90

Vanilleeis vom Gschwendhof | Mandel-Brösel | Strudelknusper | heiße Zwetschgen aus unserm Garten | geschlagener Rahm

SORBET & EIS | BAUERNHOFEIS VOM GSCHWENDHOF

ALB-SORBET je Kugel 3,50

Kirsche | Johannisbeere | Erdbeere | Zwetschge | Maracuja | Aprikose

EISCREME

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

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

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

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 Blasmusik** (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

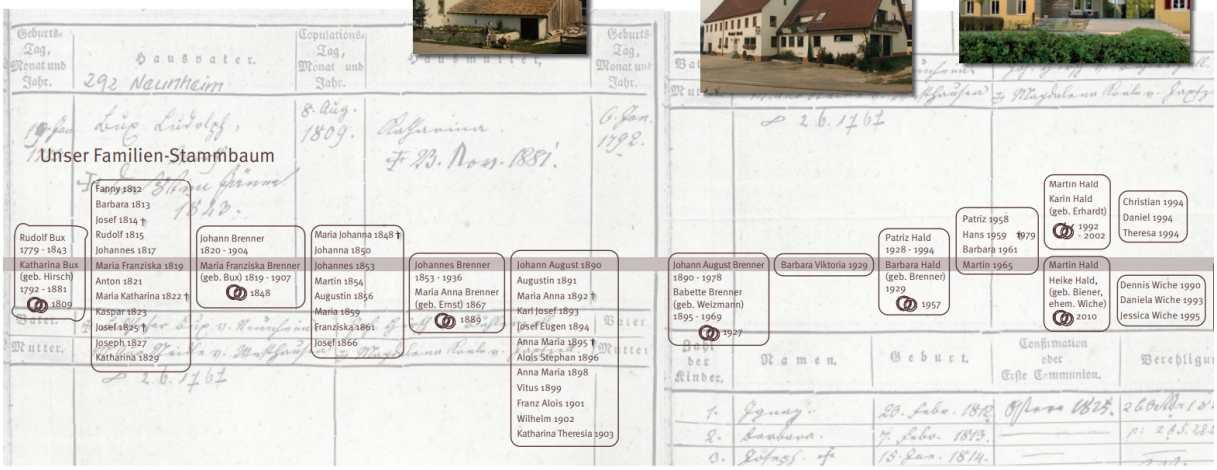
Januar 2026

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 2025

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

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.