



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.



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.



D. Wiche *Heide Hald* *Julia H*

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

MOLKEREI HOFGUT | SCHW. HALL | 32 km entfernt

METZGEREI BÜHLER | NEUNSTADT | 1,8 km entfernt

METZGEREI KURZ | SCHORNDORF | 30 km entfernt

BAUERNHOF WOLPERT | NEUNHEIM | 600 m entfernt

FISCHBOECK | OBERKOCHEN | 21 km entfernt

VIRNGRUND BÄCKEREI | NEUNHEIM | 500 m entfernt

SCHÄFER STOCK | HAISTERHOFEN | 4,6 km entfernt

KELTENHOF KRÄUTER | FILDERSTADT | 76 km entfernt

GEMÜSEBAUERN | FILDERSTADT | 76 km entfernt

KÜRBISHOF REEB | NEUNHEIM | 50 m entfernt

KARTOFFEL BEYERLE | EBNAT | 17 km entfernt

UDO`S SPARGELHOF | KLEINLANGHEIM | 90 km entfernt

GEMÜSE PENTZ | AALEN | 17 km entfernt

JÄGER DER REGION | ELLWANGEN | 15 km entfernt

HEIMATSMÜHLE | AALEN | 10 km entfernt

DEMETER SCHMID | WESTHAUSEN | 11 km entfernt

BESH | SCHWÄBISCH HALL | 40 km entfernt

DEMETER BRUNNENHOF | KÜNZELSAU | 45 km entfernt

MILCHHOF G & K | NEUNHEIM | 400 m entfernt

SEEBERGER KAFFEERÖSTEREI | ULM | 69 km entfernt

DORFKÄSEREI | GEIFERTSHOFEN | 24 km entfernt

BIO EIS VOM GSCHWENDHOF | A.GMÜND | 18 km entfernt

GÄRTNEREI KIEMLE | Bi.-Bi. | 82 km entfernt

BÜFFEL BILL | SINGEN | 160 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 • Franziska Werse • Aneta Dziuba • Ana Blanusa • Snjezana Kraljevic • Josipa Munz • Jule Götz • Max Hochstatter • Abdulrahman Al Koor • Melanie Stegmaier • Eleonora • Katharina Vogt • Katja Faul • Aneta Dziuba • Ana Blanusa • Snjezana Kraljevic • Marco Curia • Pascal Pfisterer • Matthias Wagner • Nicole Cherubini • Waman Serge • Katharina Vogt • Kim Heß • Charité Mayitakila • Ray • Christy • Sanket • Karin Brenner •



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 IWEHMUT VON JÖRG GEIGER k.

Unser absoluter Klassiker | Apfel-Wermut | Zitrone | Ginger Ale | Strauch-Beeren | Eis | 0,2l

8,90

GIN & TONIC k.



- Gin von Josef Bauer aus Rosenberg | Tonic | Zitrus | Eis | 0,2

8,90

MANDARIN MAGIC k.

Rum | Maracuja | Rohrzucker | Zitrus | Mandarine | Eis | 0,2l

8,90

APERITIF KLASSIKER k.

Aperol Spritz | Lillet Wild Berry | Hugo | 0,2l

7,90

FRUITY SUNSET

Alkoholfrei | Orange | Maracuja | Cranberry | Limette | Minze | Eis | 0,2l

7,90

GRAPE TONIC

Alkoholfrei | Mandel | Grapefruit | Limette | Rohrzucker | Tonic water | Eis | 0,2l

7,90

“ROTE LIEBE VON DER OSTALB“

Alkoholfrei | Secco | Sommer-Beeren | Limette | Eis | 0,2l

7,90

SECCO | VOM HALDENHOF „OSTALB“

Alkoholfrei | Limette | Wiesenobst | 0,1l

3,90

APFELSECCO VON ARNDT KÖBELIN

Alkoholfrei | Apfel | 0,1l

3,90

WILD ZERO ROSE SEKT | WEINGUT CHRISTIAN HIRSCH

Alkoholfrei | Schaumgetränk | Erdbeere | Eis | 0,2l

4,20

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 Kürbischhof 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 pffiffige 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



„BIO-ZIEGENFRISCHKÄSE AUS RATTSTADT“

2,3 km entfernt

rote Bete | Wildkräuter | karamellierte Walnuss |
Sauerteigbrot-Chips | Birnenessig aus eigener Herstellung

...

KÜRBIS AUS NEUNHEIM

50 m entfernt

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

...

LAMM AUS HAISTERHOFEN

4,6 km entfernt

rosa gebratener Rücken | Nussbutterpüree |
BBQ-Hollandaise | wilder Brokkoli | Rotweinsöße

...

„ELLWANGER ZWETSCHGE“

0 km entfernt

Zwetschgen aus unserem eigenen Garten | Schokolade als Mousse &
lauwarmes Schokoladen-Soufflé | Vanilleschaum

3 Gänge (ohne Ziegenfrischkäse)	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 Kalb & Schwäbisch-Hällischem Landschwein, Entenleber, Erdnuss & Morchel | Dijonaise | rote Bete | 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 hällischen Landschwein | Nussbutterpüree | Kirsch-Chutney | Röstzwiebel | Pfifferlinge | Rotweinsauce mit Holunderblüten-Essig aus eigener Herstellung

SUPPEN | SALAT

UNSERE MAULTASCHEN – 100% SELBSTGEMACHT!

Wir machen unsere Maultaschen (im Schwabenlände 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 

„NEUNHEIMER SAURE KUTTELN“

9,90

Lemberger von Jürgen Ellwanger | Petersilie | geröstetes Heidenheimer Hefeknöpfele

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.

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

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

**UNSER
TIPP!**

RIND:

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

SCHWEIN:

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

LAMM:

RÜCKEN VOM OSTALB-LAMM  ca. 200 gr.	34,90
--	-------

AUS FOLGENDEN BEILAGEN KÖNNEN SIE WÄHLEN:

ROSMARIN-KARTÖFFELE  6,90	GETRÜFFELTES-KARTOFFELPÜREE  8,90
WIRTSHAUS-POMMES  6,90	HERBSTLICHES GRILLGEMÜSE  6,90
ALB-SALAT  6,90	CREMIGE PARMESAN-POLENTA  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 | zerlei Zwiebel „kross & schmelzig“ | Rotweinsauce

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

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

vom Milch-Kalb | 31,90

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

OCHSENBÄCKLE 29,90

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

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

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 unserem Garten | geschlagener Rahm

SORBET & EIS | BAUERNHOF EIS 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

Lemberger von Jürgen Ellwanger | Petersilie | Ostalb-Korn Brot

12,90

„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.

EMPFEHLUNGEN | AUSGEZEICHNET GENIESSEN



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
REZEPTIONSFACHKRAFT
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.