



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 nicht auf Extravaganz, sondern auf die 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“



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 noch nachhaltiger und klimafreundlicher zu arbeiten. Alles unserer Umwelt zuliebe und natürlich für den guten Geschmack unserer Gerichte.

BIO ZIEGENHOF | RATTSTADT

METZGEREI BÜHLER | NEUNSTADT

HEIMATSMÜHLE | AALEN

VIRNGRUND BÄCKEREI | NEUNHEIM

KELTENHOF KRÄUTER | FILDERSTADT

KÜRBISHOF REEB | NEUNHEIM

UDO`S SPARGELHOF | KLEINLANGHEIM

JÄGER DER REGION | ELLWANGEN

EIS VOM GSCHWENDHOF | ABSTGMÜND

DEMETER BRUNNENHOF | KÜNZELSAU

MOLKEREI HOFGUT | SCHW. HALL

METZGEREI KURZ | SCHORNDORF

FORELLENZ. FISCHBOECK | OBERKOCHEN

SCHÄFER STOCK | HAISTERHOFEN

OMEGA SORG | AALEN

KARTOFFEL BEYERLE | EBNAT

GEMÜSE PENTZ | AALEN

BAUERNHOF WOLPERT | NEUNHEIM

TOM DAM PILZE | ESSLINGEN

GEMÜSEBAUERN | FILDERSTADT



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.

SCHINKEN | WARMES BROT & BUTTER

NEUNHEIMER COPPA & BRESAOLA HAUCH DÜNN GESCHNITTEN  a1. a2. a3. f. h. 13,90
4 Monate luftgetrockneter Schinken vom schwäbischen Landschwein & Rind |
Wurzel- & Ostalb-Korn Brot | Kräuter-Raps-Öl & aufgeschlagene Joghurt-Butter

VORSPEISEN | SALAT & SUPPEN

CARPACCIO VOM JUNGRIND  a1. a2. a3. c. f. h. i. 14,90
Bergkäse | Pinienvinaigrette | Brombeer-Balsamico aus eigener Herstellung |
roher Champignon | Wurzelbrot

UNSER „ALB“-SALAT  a1. h. i.
Blattsalate aus Filderstadt | Rohkost nach Saison | Kartoffelsalat | Rapsöl-
Vinaigrette | Laugen-Kracherle | Kerne | Wurzelbrot | ...

... als kleiner Beilagen Salat ohne Wurzelbrot a1. h. i. 4,90

... gebackenem Ziegenkäse aus Rattstadt  a1. c. h. i. 12,90

... Streifen von der Alb-Gockelbrust a1. h. i. 13,90



MAULTÄSCHLE  a1. c. h. 6,90
Wurzelgemüse | Schnittlauch-Öl | Röstzwiebel | kräftige Rindsbrühe

PETERSILIEN-FLÄDLE  a1. c. h. 6,90
geröstete Butter | Sellerie | kräftige Rindsbrühe

HAUPTGERICHTE | VON KOPF BIS FUSS

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 von vorne bis hinten 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.

FILET VOM LANDSCHWEIN  a1. c. f. h. i. 21,90
Schwäbische Spätzle | Waldpilze | Petersilien-Joghurt |
Neunheimer Coppa | Rahmsoße mit schwäbischem Cognac | Alb-Salat

„WIRTSCHAUS SCHNITZEL“  a1. c. h. i. 16,90
Pommes-frites | Erdäpfel-Salat | Zitrone | Röstzwiebel | Preiselbeeren | Alb-Salat

SAUERBRATEN VOM BUG  a1. c. f. h. i. k. 18,90
Semmelknödel | Schmorapfel | saure Soße mit unserem Alb-Apfel Essig |
Rotkohlcreme | Alb-Salat



CORDON BLEU „EDITION HIRSCH“  a1. c. f. h. i. 17,90
gefüllt mit Spinat & Ziegenfrischkäse vom Biohof in Rattstadt |
Zitrone | großer Alb-Salat

ZWIEBELROSTBRATEN  a1. c. h. k. i. 24,90
Maultäschle | Bratkartoffeln mit Speck & Lauch | Röstzwiebel | Rotweinsauce | Alb-Salat

SCHWÄBISCHES FILETPFÄNNLE  a1. c. f. h. i. 18,90
Filetspitzen vom Landschwein | Waldpilzragout | Käsespätzle |
Röstzwiebel | Alb-Salat

FILET VOM SAIBLING   a1. d. f. h. k. g. 25,90
Graupenrisotto aus der Heimgasmühle | Ziegenfrischkäse vom Biohof in Rattstadt |
Pilze | Blumenkohl | Zitronenschale | Haselnuss-Beurre blanc

HAUPTGERICHTE | FLEISCHLOS & VEGAN

PASTA AUS ULM   a1. c. f. h. i. 18,90
Tagliatelle | Pfifferlinge | Keltenhof-Spinat | gebeiztes Eigelb | junger Knoblauch |
Nussbutter | milder Bergkäse | Alb-Salat

SCHWÄBISCHE GNOCCHI   g. h. i. 16,90
Waldpilze | wilder Brokkoli aus Filderstadt | Wiesenkräuter |
geröstete Haselnuss | Kopfsalat-Pesto | Alb-Blattsalat

KÄSESPÄTZLE   a1. c. f. h. i. 12,90
mit Allgäuer Bergkäse „überbacken“ | Röstzwiebel | Hofgut-Rahm | Alb-Salat



NACHTISCH

APFELSTRUDEL „EDITION HIRSCH“   a1. f. k. 9,90
Alb-Apfel | Vanille | Karamellnuss | Strudelknusper | Haselnuss-Eis vom Gschwendhof

„EIS & HEISS“   a1. c. f. g. 6,90
Vanilleeis vom Gschwendhof | Mandel-Brösel | Himbeeren | geschlagener Rahm

ALB-SORBET VON UNS | EIS VOM GSCHWENDHOF

ALB-SORBET   k. je Kugel 2,50
Aprikose | Zwetschge | Erdbeere | Birne | Kirsche | Johannisbeere

EISCREME   a1. c. f. g. je Kugel 2,50
Schokolade | Haselnuss | Vanille | Salzkaramell | Pistazie | Spekulatius | Walnuss

Wir bieten Ihnen fast alle unsere Hauptgerichte mit einem Preisnachlass von 2€ auch in kleinen Portionen an. Bei bestimmten Umbestellungen behalten wir es uns vor einen entsprechenden Aufpreis zu berechnen.



SCHWÄBISCHES VESPER | AB 18:00 UHR

„KÄS`-BRETTLE“   a1. a2. a3. c. f. g.	12,90
verschiedener Rohmilchkäse von Ziege & Kuh Chutney Hofgut-Butter	
„OSTALB VESPERBRETTLE“  a1. a2. a3. c. f. g.	11,90
Hausmacherwurst Käse Weck-Gemüse Hofgut-Butter Schnäpsle von der Ostalb	
GROSSE TERRINE SAURE KUTTeln  a1. a2. a3. h. k.	10,90
Trollinger aus Stuttgart Petersilie Bratkartoffeln mit Speck & Lauch	
„WALDMANNSTOAST“  a1. a2. a3. f. h. i.	9,90
Geröstetes Ostalb-Korn Toastbrot Pilze Schinken Käse Alb-Salat	
„NEUNHEIMER BRATWURST“  a1. a2. a3. f. h. i.	9,90
Bratensoße Alb-Salat oder mit Filder-Sauerkraut	
„UNSERE WURSTSALATE“ 	
Zwiebeln Schnittlauch Radieschen schwäbische Vinaigrette ...	
... nach „Neunheimer Art“ mit Käse a1. a2. a3. c. f. i.	9,90
... nach „pikanter Art“ a1. a2. a3. c. i.	9,90
... nach „schwäbischer Art“ mit Schwarzwurst a1. a2. a3. c. f. i.	9,90

Zu jedem Vesper-Gericht gibt es reichlich Brot, gebacken aus dem Getreide der Ostalb.



DAS TEAM | UNSERE HIRSCH-FAMILIE

IHRE GASTGEBERFAMILIE

Martin Hald

Heike Hald

Dennis Wiche

KÜCHE

Matthias Wagner | Stellv. Küchenl.

Michaela Söllner

Sara Memokandaj

Bernadette Martini

Marco Curia

Lidja Najz

Emilia Kadar

Elton Celoiija

Myenajda Salla

Jutta Christau

SERVICE

Jasmin Schöll | Restaurantleitung

Kathrin Hochstatter | Stellv. Restaurantl.

Laura Köhler

Egzona Arndt

Giulia D'Augello

Franziska Tille

Renate Schwarz

Birgit Stempfle

HOTEL

Claudia Frei | Büro- & Rezeptionsleitung

Andrea Brendle | Assist. der Geschäftsl.

Manuela Willruth | Hotelleitung

Manuela Reinthaler | Rezeptionsleitung

Elena Binder

Dora Rupp

Angelika Rieger

Sylvia Heisswolf

Lara Brenner

Sabine Schmid

Johannes Schulze

Xaver Moninger

Gerichte mit dem „Schmeck den Süden“  bestehen zu 90% aus Lebensmitteln direkt aus Baden-Württemberg. Bei Gerichten ohne den Löwen beziehen wir unsere Produkte vorwiegend aus Deutschland. Pfifferlinge sind hierbei ausgenommen da wir diesen nicht regional beziehen können.

Allergenkennzeichnung:

a. Gluten (Weizen) a2. Gluten (Roggen) a3. Gluten (Dinkel) a4. Gluten (Gerste)

b. Krebstiere c. Eier d. Fisch e. Soja f. Milch g. Schalenfrüchte h. Sellerie i. Senf j. Sesam k. Sulphite

l. Lupine m. Weichtiere n. Erdnüsse

