



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.



Zudem wurden wir für unser regionales Engagement mit dem Titel wichtigen Titel „GENUSSBOTSCHAFTER 2021“ vom Land Baden-Württemberg ausgezeichnet.

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 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 | FILDERSSTADT | 76 km entfernt

KÜRBISHOF REEB | NEUNHEIM | 50 m entfernt

UDO`S SPARGELHOF | KLEINLANGHEIM | 90 km entfernt

JÄGER DER REGION | ELLWANGEN | 15 km entfernt

TOM DAM PILZE | ESSLINGEN | 62 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 | FILDERSSTADT | 76 km entfernt

KARTOFFEL BEYERLE | EBNAT | 17 km entfernt

GEMÜSE PENTZ | AALEN | 17 km entfernt

HEIMATSMÜHLE | AALEN | 10 km entfernt

DEMETER SCHMID | WESTHAUSEN | 11 km entfernt

MILCHHOF G & K | NEUNHEIM | 400 m entfernt

DORFKÄSEREI | GEIFERTSHOFEN | 24 km entfernt

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



APERITIFS



SCHORLE | MIT !WEHMUT VON JÖRG GEIGER  k.

7,90

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

GIN TONIC | MIT STURZFLUG GIN VON JOSEF BAUER  g.

9,90

Tonic water | Zitrus | Eis | Aromen von fruchtiger Zitrus | 0,2l

ZITRONEN-SPRITZZ  k.

7,90

Limoncello | Rilling-Sekt | Zitrone | Sprudel | Eis | 0,2l

HERBERT- HUGO´S FRUCHTIGER BRUDER  k.

7,90

Riesling | Pfirsich | Basilikum | Himbeere | Limette | Sprudel | Eis | 0,2l

KELLEREI RILLING SEKT  k.

3,90 / 23,90

Edition Saphir | halbtrocken | 0,1l / 0,75l

WEINGUT JÜRGEN ELLWANGER  k.

Riesling Winzersekt | herb | Winterbach | Württemberg | 0,75l

37,90

GRAPE TONIC g.

6,90

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

SECCO | VOM HALDENHOF „OSTALB“  k.

3,90

Alkoholfrei | Apfel | Limette | Wiesenobst | 0,1l

Weitere Aperitif-Highlights wie unsere Winzersekte finden Sie in unserer separaten Getränkekarte



PRODUZENTEN DES MONATS | GÄRTNEREI KIEMLE

In diesem Monat beschäftigen wir uns fokussiert auf die Gärtnerei Kiemle in Bietigheim-Bissingen mit ihren wunderbaren Produkten rund um **Tomaten, Paprika & Kräuter**.

Seit bereits 100 Jahren existiert die Gärtnerei Kiemle in Bietigheim welche sich mittlerweile auf den Anbau verschiedener Tomatensorten, Paprika, Gurken & Kräuter spezialisiert hat. Schon immer legen Sie hierbei viel Wert auf einen Ressourcen schonenden Anbau, sei es bei der Verwendung von Wasser, Energie oder dem Einsatz von Pflanzenschutzmitteln.

Wir arbeiten nun seit vielen Jahren mit der Gärtnerei Kiemle zusammen und schätzen dies sehr.

UNSER PRODUZENTEN-MENÜ

3 ERLEI OLIV-TOMATEN

Burrata vom Büffel-Bill am Bodensee | Basilikum | Stuttgarter Pfirsich | Haselnuss | Roggen

...

WEISSE SCHAUMSUPPE VON DER SAN MARZANO TOMATE

Tatar von der Kocher-Lachsforelle | Knäckebrot | Neunheimer Milch |
Wildkräuter-Öl

...

3 ERLEI VOM BRUDERHAHN AUS WESTHAUSEN

Brust, krosses Keulchen & gebackenes Ragout | Graupenrisotto mit weißer Tomate |
junges Gemüse | Geflügelsoße mit Olivenöl

...

MOJITO VON DER ALB-MARILLE

Marillen Pana-Cotta | Waldbeeren | Minze | knuspriger Schokolade | Marillen-Sorbet

3 Gänge | 44,90

4 Gänge | 54,90

Nur Abends bestellbar bis | 20:00 Uhr



SCHINKEN | BROT & BUTTER

NEUNHEIMER COPPA & BRESAOLA HAUCHDÜNN GESCHNITTEN  14,90

... aus der Meister-Metzgerstube unseres Chefs

4 Monate luftgetrockneter, kalt geräucherter Schinken vom Landschwein & Jungrind |
Wurzelbrot | Salz-Butter aus Geifertshofen | perfekt auch zum Teilen in die Tischmitte

VORSPEISEN | ZWISCHENGÄNGE

3 MAL SO GUT  17,90

unsere Tapas auf schwäbisch | eine Zusammenstellung aus den 3 unterhalb
stehenden Vorspeisen | perfekt auch zum Teilen & durchprobieren

...anstatt Burrata verwenden wir hierfür Büffel-Mozzarella vom Büffel Bill

BURRATA VOM BÜFFEL BILL AM BODENSEE   14,90

3 erlei Olivtomate | Basilikum | Stuttgarter Pfirsich | Tomatenmolke | Haselnuss | Roggen

CARPACCIO VOM JUNGRIND  14,90

Filet vom Jungrind | Ellwanger Bergkäse | Rapsöl-Vinaigrette |
Alb Brombeer-Essig aus eigener Herstellung | roher Champignon | Wurzelbrot

KROSS GEBRATENE BLUTWURST  13,90

unser Wirtshaus-Klassiker | Kartoffel-Erbsenpüree | Alb-Rhabarber Chutney |
Röstzwiebel | Rotweinsosse mit Alb Brombeer Essig aus eigener Herstellung



SUPPEN | SALAT

MAULTÄSCHLE  7,90

Wurzelgemüse | Schnittlauch-Öl | Röstzwiebel | kräftige Rindsbrühe

WEISSE SCHAUMSUPPE VON DER SAN MARZANO TOMATE   7,90

Tatar von der Kocher-Lachsforelle | Knäckebrot | Neunheimer Milch | Wildkräuter-Öl | Riesling Beurre-blanc

NEUNHEIMER SAURE KUTTELN  7,90

Lemberger von Jürgen Ellwanger | Petersilie | geröstetes Ostalb-Korn Brot

UNSER „ALB“-SALAT 

Blattsalate aus Filderstadt | Rohkost nach Saison | Kartoffelsalat | Rapsöl-Vinaigrette | Laugen-Kracherle | Kerne | Wurzelbrot | ...

... als kleiner Beilagensalat ohne Wurzelbrot  7,90

... gebackenem Ziegenkäse aus Rattstadt  13,90

... „unsere Backhendl-Idee vom Bruderhahn* aus Westhausen“ 16,90

... Filet von der Kocher-Forelle  17,90

... BBQ-Rumpsteak „gegrillt“ 19,90

***DEMETER BRÜDERHÄHNE AUS WESTHAUSEN, FÜR UNS EINE HERZENSANGELEGENHEIT...**

Bruderhähne sind die Brüder der Legehühner. Sie sind unwirtschaftlich, da das Futter das sie fressen zu wenig Fleisch ansetzt. Jährlich werden in Deutschland beim Kükenschlupf 40 - 50 Millionen ‚Legebrüder‘ aus ökonomischen Gründen vernichtet. Deshalb haben wir uns dazu entschlossen die Demeterbauern Manfred & Bettina Schmid in Westhausen bei ihrem Projekt der Bruderhahnaufzucht nachhaltig zu unterstützen.



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 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.

Kurze Transportwege von unseren Produzenten helfen uns zusätzlich dabei, die Umwelt zu schonen.

Mit unseren 3 ERLEI GERICHTEN gehen wir sogar noch einen Schritt weiter. Für uns gibt es keine „EDELSTÜCKE“ an einem Tier. Für uns ist das ganze Tier als Lebewesen edel & deshalb verarbeiten wir gerne in einem Gericht mindestens 2-3 unterschiedliche Teilstücke.

- | | |
|--|-------|
| 3 ERLEI VOM DEMETER BRUDERHAHN AUS WESTHAUSEN  | 26,90 |
| Brust, krosses Keulchen & gebackenes Ragout Graupenrisotto mit weißer Tomate junges Gemüse Neunheimer-Kräutercreme Geflügelsoße mit Olivenöl | |
| 2 ERLEI VOM LANDSCHWEIN  | 24,90 |
| Filet & Neunheimer Coppa Schwäbische Spätzle gebratene Pilze Neunheimer Kräutercreme Rahmsoße mit Whiskey von Josef Bauer Alb-Salat | |
| 3 ERLEI VOM LAMM AUS HAISTERHOFEN  | 34,90 |
| Rücken, Ragout & Schulter Kichererbsenpüree die ersten Pfifferlinge der Saison gegrillter Weinberg-Pfirsich Kreuzkümmel Lammsoße mit Basilikum | |
| ...wahlweise als 4 erlei mit zusätzlicher gebratener Lamm-Leber in Alb Apfel-Essig | |



HAUPTGERICHTE | WIRTSHAUS-KLASSIKER

ZWIEBELROSTBRATEN  29,90
Maultäschle | Bratkartoffeln mit Speck & Lauch | zerlei Zwiebel „kross & schmelzig“ |
Rotweinsöße | Alb-Salat

GESCHMORTE BACKE VOM JUNGRIND 26,90
Kartoffel-Basilikumpüree | Frühlings-Möhrlle | süß-saure Perlzwiebel |
Röstzwiebel | Schmorsoße mit eigenem Alb-Brombeer-Essig

„WIRTSHAUS SCHNITZEL“ vom Landschwein  | 17,90
Pommes-frites | Erdäpfel-Salat mit Meerrettich | vom Bauern-Kalb | 25,90
Zitrone | Röstzwiebel | kalt gerührte Preiselbeeren | Alb-Salat

SCHWÄBISCHES FILETPFÄNNLE  22,90
kurz gebratene Filetspitzen vom Landschwein | Waldpilzragout |
Käsespätzle | Röstzwiebel | Alb-Salat

SAUERBRATEN VOM BUG  23,90
Semmelknödel | Schmorapfel | saure Soße mit eigenem Alb-Apfel Essig |
Rotkohlcreme | Alb-Salat

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.



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**   27,90
Graupenrisotto aus Heidenheim mit weißer Tomate | Kohlrabi | knuspriger Dorfkäse |
Frühlings-Möhrlé | geschäumte Riesling-Beurre blanc
- TAGLIATELLE AUS ULM**   19,90
die ersten Pfifferlinge der Saison | Frühlings-Erbse | Kopfsalat | cremiges Hühnereigelb |
schwäbischer Parmesan | schwarzer Pfeffer
- SCHWÄBISCHE KARTOFFEL-NOCKEN**   18,90
gefüllt mit Basilikum, Ricotta & Parmesan | Pinienkern-Butter | 3 erlei Oliv-Tomate |
Wildkräuter vom Keltenhof | Tomatenmolke
- KÄSESPÄTZLE**   14,90
mit 2erlei Heumilchkäse aus Geifertshofen & Rattstadt „überbacken“ |
Röstzwiebel | Hofgut-Rahm | Alb-Salat



NACHTISCH

- LAUWARMES SCHOKOLADEN-KIACHLE   13,90
Weinberg-Pfirsich aus Stuttgart | Pistazie | Schokoladencreme | Salzkaramell-Streusel | weißes Schokoladeneis vom Gschwendhof
- 3 MAL SO SÜSS   15,90
unsere Tapas auf schwäbisch | eine Zusammenstellung aus den 3 unterhalb stehenden Nachtischen | perfekt auch zum Teilen & durchprobieren
- UNSERE IDEE VOM „APFELSTRUDEL“   10,90
Alb-Apple aus 2021 | Vanille | Karamellnuss | Strudelknusper | Haselnuss-Eis vom Gschwendhof
- MOJITO VON DER ALB-MARILLE   10,90
Marillen Pana-Cotta | Waldbeeren | Minze | knuspriger Schokolade | Marillen-Sorbet
- „EIS & HEISS“   9,90
Vanilleeis vom Gschwendhof | Mandel-Brösel | Himbeeren | geschlagener Rahm

SORBET & EISCREME | VOM GSCHWENDHOF

- ALB-SORBET   je Kugel 2,90
Aprikose | Zwetschge | Erdbeere | Birne | Kirsche | Pfirsich
- EISCREME   je Kugel 2,90
Schokolade | Haselnuss | Vanille | Salzkaramell | Pistazie | Walnuss



SCHWÄBISCHES VESPER | AB 18:00 UHR

„UNSERE WURSTSALATE"

Zwiebeln | Schnittlauch | Radieschen | schwäbische Vinaigrette | Ostalb-Korn Brot...

... nach „Neunheimer Art“ mit Käse 10,90

... nach „pikanter Art“ 10,90

... nach „schwäbischer Art“ mit Schwarzwurst 10,90

GROSSE TERRINE NEUNHEIMER SAURE KUTTELN

10,90

Lemberger von Jürgen Ellwanger | Petersilie | Bratkartoffeln mit Speck & Lauch

„NEUNHEIMER BRATWURST"

10,90

Bratensoße | Ostalb-Korn Brot | Alb-Salat oder mit Fass-Sauerkraut

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 von ausgesuchten Produzenten & Erzeugern aus Deutschland.

Allergenkennzeichnung: a1. 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



Fleischloses Gericht



Veganes Gericht ohne tierische Produkte



EMPFEHLUNGEN | AUSGEZEICHNET GENIESSEN



Genussbotschafter
Baden-Württemberg



DAS TEAM | UNSERE GASTRONOMIE-FAMILIE

Martin Hald • Heike Hald • Dennis Wiche • Saskia Wiche • Theresa Hald • Patriz Hald • Barbara Gentner • Matthias Wagner • Lidja Najz • Egzona Arndt • Kathrin Hochstatter • Bianca Beck • Laura Köhler • Sabine Schmid • Manuela Willruth • Marco Curia • Franziska Wolf • Jutta Christau • Franziska Tille • Angelika Rieger • Manuela Reinthaler • Petra Eckl • Sylvia Heisswolf • Bettina Wessel • Elton Celoiija • Jasmin Schöll • Wladislaw Mickailis • Birgit Stempfle • Lara Brenner • Johannes Schulze • Xaver Moninger • Andrea Brendle • Claudia Frei • Sara Memokandaj • Paul Schur • Elisabeth Schlosser • Anita Kolukaj • Kristina Feil • Anna Bejzyn • Kim Frey • Linda Bisignano •

