





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.



Dr. Wiche *Heidi Hald* *John Hald*

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 | FILDERSSTADT | 76 km entfernt

GEMÜSEBAUERN | FILDERSSTADT | 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

APERITIFS

Kreativ-frühlingshafte Aperitif-Empfehlungen von unseren
Restaurantleiterinnen **Jasmin & Kathrin**


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



SCHORLE | MIT !WEHMUT VON JÖRG GEIGER  k.

8,90

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

HEIDELBEER-SPRITZ  k.

8,90

Der Kult-Drink aus den Bergen | Mirtillo-Likör | Bitter Lemon | Zitrone | Minze | Eis | 0,2l

BESCHWIPSTE ALB-BIRNE  k.

8,90

Birnenlikör von der Brennerei Zwick | Birne | Zitrone | Thymian | Zimt | Tonic water | Eis | 0,2l

GIN & TONIC  k.

9,90



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

RHABARBER-SCHORLE MIT STURZFLUG GIN  k.

8,90



- Gin | Rhabarber | Zitrone | Sprudel | Rosmarin | Eis | 0,2l

APERITIF KLASSIKER  k.

7,90

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

GRAPE TONIC

7,90

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

SECCO | VOM HALDENHOF „OSTALB“ 

3,90

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

SEKT HAUSMARKE WEINHAUS WIEDEMANN  k.

4,00 | 26,90

Cuveé | halbtrocken | 0,1l / 0,75l

WEINGUT JÜRGEN ELLWANGER  k.

40,90

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

DER BIB GOURMAND & GRÜNE STERN



„In diesem Jahr wurden wir zum ersten Mal vom Guide Michelin mit dem begehrten BIB GOURMAND und dem GRÜNEN MICHELIN STERN ausgezeichnet. Wir sind unheimlich stolz und freuen uns riesig über diese Wichtige Auszeichnung“.

A handwritten signature in black ink, appearing to read "D. Nide".

Was ist der Grüne MICHELIN Stern?

Der Grüne Stern ist eine jährlich vergebene Auszeichnung, die das Engagement für nachhaltiges Arbeiten besonders hervorhebt. Die Adressen kombinieren ein kulinarisches Erlebnis auf höchstem Niveau mit Umweltbewusstsein und zeichnen sich durch alternative und besonders vorbildliche Gastronomie-Modelle aus.

Einige mit dem Grünen Stern ausgezeichnete Adressen gehen noch weiter und bemühen sich zum Beispiel um einen besonderen Beitrag zur lokalen Wirtschaft oder eine autonome Energieversorgung. Eine feste Formel gibt es nicht, da jedes Restaurant seine eigenen Besonderheiten hat. Wir wollen möglichst viele vorbildliche Maßnahmen berücksichtigen, um aus unserer Auswahl die Adressen hervorzuheben, deren Engagement für eine nachhaltige Gastronomie besonders bemerkenswert ist und als Inspiration für andere dient.

Was ist der MICHELIN BIB GOURMAND?

Oft gilt er noch als Geheimtipp, da er weniger bekannt ist als der sagenumwobene MICHELIN Stern. Dargestellt in Form des schlemmenden MICHELIN Männchens – kurz „Bib“ genannt - steht der Bib-Gourmand-Award für das beste Preis-Leistungs-Verhältnis des Guide MICHELIN. Unsere Inspektoren verwenden ebenso viel Zeit wie Herzblut darauf, ihn zu finden, wie sie es beim Stern tun. Gewürdigt werden frisch und sorgfältig zubereitete Gerichte, und das ganz unabhängig vom Küchenstil.

UNSER PRODUZENTEN-MENÜ

„VITELLO FORELLO“

rosa gebratener Kalbsrücken | Zitrone | Dill-Öl | geräucherte Kocher-Forelle | Kapern |
Frühlingskräuter vom Bio-Gemüsehof Rapp

...

SCHAUMSUPPE VOM SPARGEL

Tatar von der Kocher-Lachsforelle | Kerbel-Öl | Mandel | Riesling-Beurre blanc

...

NORDSEE-KABELJAU

Erbsenpüree | Champignon-Morchel Ragout |
Schwarzwälder Schinken g.g.A.  | Beurre blanc

...

SCHULTERSCHERZEL VOM JUNGRIND

60 std. geschmort | Kartoffel-Bärlauch Püree |
gegrillte Frühlingsmöhre | Schmorsoße mit Holunderblüten-Essig

...

„CHEESE-CAKE“

weiße Schokolade | Rhabarber als Kompott & Sorbet | Beeren | Pistazie | Holunderblüte

3 Gänge (ohne Vitello & Kabeljau) | 48,90

4 Gänge (ohne Kabeljau) | 64,90




5 Gänge | 79,90

mit 0,1 l Weinbegleitung pro Gang | + 4,90



nur Abends bestellbar | 3 & 4 Gang bis 20:00 Uhr & 5 Gang bis 19:30 Uhr
gerne bereiten wir Ihnen unser PRODUZENTEN-MENÜ auch fleischlos zu, fragen Sie einfach nach.

VORSPEISEN | SALAT

- UNSER WIRTSHAUS CARPACCIO**  18,90
Filet vom Jungrind | Via Aurelia, der schwäbische Parmesan aus Geifertshofen |
Rapsöl-Vinaigrette | Pinienkerne | | Rucola | Alb Brombeer-Essig aus eigener Herstellung
- „VITELLO FORELLO“**   ab 18.00 Uhr 17,90
der Klassiker neu & regional interpretiert | rosa gebratener Kalbsrücken | Zitrone | Dill-Öl |
geräucherte Kocher-Forelle | Kapern | Frühlingskräuter vom Bio-Gemüsehof Rapp
- SPARGELSALAT**   ab 18.00 Uhr 14,90
von der Familie Hertlein | Diana´s Ziegenfrischkäse | Radisle vom Keltenhof |
Wildkräuter | Holunderblüte | Eigelb-Vinaigrette | Sauerteigbrot

UNSER „ALB“-SALAT

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

- ... als kleiner Beilagensalat   6,90
- ... als großer Beilagensalat   10,90
- ...mit gebackenen Kürbis-Falafel   + 6,90
- ... mit Diana´s gebackenem Ziegenkäse im Brezel-Mantel   + 8,90
- ... mit unserer Idee vom „Neunheimer Back-Hendl“  + 10,90
- ...mit gegrilltem „BBQ-Rumpsteak“  + 16,90

WURZELBROT | zu unseren Vorspeisen und Salaten gibt's bei uns immer reichlich Brot
WIRTSHAUS-DRESSING | gibt's in unserem Genuss-Shop auch zum Mitnehmen für Zuhause

SUPPEN | WARME ZWISCHENGERICHTE

UNSERE MAULTASCHEN – 100% SELBSTGEMACHT!

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



MAULTASCHEN | gibt's in unserem Genuss-Shop auch zum Mitnehmen für Zuhause

MAULTASCHEN-SÜPPLE

9,90

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

SCHAUMSUPPE VOM ERSTEN BÄRLAUCH

9,90

& Ebener Kartoffel | Tatar vom Kocher-Saibling | Kräuter-Öl | geschäumte Saure Sahne

SCHAUMSUPPE VOM SPARGEL

10,90

Spargel von der Familie Hertlein | Tatar von der Kocher-Lachsforelle | Kerbel-Öl | Mandel | Riesling-Beurre blanc

„NEUNHEIMER SAURE KUTTELN“ ab 18.00 Uhr

8,90

Lemberger von Jürgen Ellwanger | Petersilie | geröstetes Heidenheimer Hefeknöpfle

GEBRATENE BLUTWURST ab 18.00 Uhr

14,90

vom schwäbische hällischen Landschwein | Erbsenpüree | Röstzwiebel | Rhabarber-Chutney | Rotweinsöße mit Holunderblüten-Essig

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.



½ PFUND WEISSER SPARGEL

von der Familie Hertlein | Kartoffele vom Bauer Ralf | Flädle-Roulade | Sc. Hollandaise |

auch vegan mit schwäbischer Kräuter-Marinade möglich  | ...

26,90

... mit kleinem Wirtshaus-Schnitzele vom Landschwein 

+ 6,90

... mit gebratenem Filet von der Kocher-Forelle  

+ 12,90

... mit gegrilltem Rumpsteakt vom Jungrind 

+ 18,90

... mit gegrilltem Rücken vom Milch-Kalb von der BESH 

+ 20,90

„BÄRLAUCH-PASTA“

21,90

Tagliatelle | Erbsen | Keltenhof-Spinat | Ziegenfrischkäse aus Rattstadt
Pinienkerne | schwarzer Pfeffer | Beurre blanc

KNOLLEN-SELLERIE ab 18.00 Uhr

24,90



im Haselnuss-Butter gegart & anschließend gegrillt | Schwarzwald-Miso | Erbsenpüree |
Mango | Dill-Öl | vegane Beurre blanc

SCHWÄBISCHE KÄSESPÄTZLE

15,90



cremig & mit Heumilchkäse aus Geifertshofen überbacken | Röstzwiebel | Schnittlauch

HAUPTGERICHTE | FISCH



FILET VON DER KOCHER-FORELLE   31,90
von der Familie Fischböck | nach Müllerinnen Art 2.0 | Kartoffel-Nussbutterpüree | Petersilien-Öl | Stengelkohl | Mandel-Butter | Beurre blanc




NORDSEE-KABELJAU ab 18.00 Uhr 36,90
in Neunheimer Rapsöl gegart | Erbsenpüree | Spargel-Morchel Ragout | Schwarzwälder Schinken g.g.A.  | Sc. Hollandaise | Beurre blanc

HAUPTGERICHTE | UNSERE FRÜHLINGS-HIGHLIGHTS

BÄCKLE VOM WASSER-BÜFFEL   29,90
von Büffel Bill am Bodensee | 24 std. geschmort | Kartoffel-Bärlauch Püree | gegrillte Frühlingsmöhre | Schmorsoße mit Holunderblüten-Essig

HÄNDL VOM GUT NEUHOF AM BODENSEE 29,90
kross gebratene Brust vom Huhn | Graupenrisotto aus Mühle Benz in Heidenheim mit Spargel | Kohlrabi | Frühlingskräuter | Beurre blanc | Geflügeljus

OSTALB-LAMM   ab 18.00 Uhr 40,90
von der Familie Stock aus Haisterhofen | rosa Rücken & Gulasch | Bärlauch-Gremolata | Erbsenpüree | grüner Spargel | Schwarzwald-Miso | Lammsouße mit Zitrone

MILCH-KALB    ab 18.00 Uhr 42,90
von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Hall | rosa Rücken & Kalbsbrust-Kompott | weißer Spargel | Kartoffel-Nussbutterpüree | Haselnuss | knuspriger Dorfkäse | Kalbsouße

HAUPTGERICHTE | 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. Zudem unterstützen wir verschiedene regionale Projekte für eine artgerechte Tierhaltung wie die Aufzucht von Bruderhähnen oder das Projekt „Büffel Bill“ am Bodensee.



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

vom schwäbischen Jungrind | Maultäschle nach Familienrezept |
Spätzle oder Käsespätzle | zerlei Zwiebel „kross & schmelzig“ | Rotweinsoupe

SCHWÄBISCHES PFÄNNLE 🐷 🍷 24,90

Filetspitzen vom Landschweine-Filet | Waldpilz-Sahne Soße | 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

SCHWÄBISCHER SAUERBRATEN 🐷 🍷 🍷 27,90

von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Hall | Niedertemperatur geschmortes
Schulterscherzel | Semmelknödel | Apfel | saure Soße mit unserem Alb-Zwetschgen Essig



3 MAL SCHWABE - UNSER SCHWÄBISCHES FESTTAGSESSEN 🐷 33,90



kleiner Rostbraten, Medaillon vom Landschwein im Speckmantel | Maultäschle nach
Familienrezept | Griaba-Schnecke | Spätzle | Champignon-Ragout | Rotweinsoupe

CORDON BLEU VOM MILCH-KALB 🐷 🍷 32,90


gefüllt mit Bühler´s Honigschinken & Dorfkäse aus Geifertshofen | Wirtshaus-Pommes |
kalt gerührte Preiselbeeren | Kartoffel-Gurkensalat

NACHTISCH | KÄSE


„CHEESE-CAKE“   ab 18.00 Uhr 14,90
schwäbischer Käsekuchen | weiße Schokolade | Beeren |
Rhabarber als Kompott & Sorbet | Neunheimer Hefezopf | Holunderblüte

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

CAMEMBERT VOM WASSERBÜFFEL   ab 18.00 Uhr 13,90
von Büffel Bill am Bodensee | milder Camembert als Eiscreme | rote Bete |
Rhabarberkompott | Sauerteig-Brotchips | Wildkräuter vom Bio-Gemüsehof Rapp

SORBET & EIS | BAUERNHOF EIS VOM GSCHWENDHOF

ALB-SORBET   je Kugel 2,90
Kirsche | Johannisbeere | Aprikose | Rhabarber | Erdbeer

EISCREME  
Schokolade | Haselnuss | Vanille | Salzkaramell | Walnuss

SCHWÄBISCHES VESPER

„UNSERE WURSTSALATE"   ab 18.00 Uhr

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

... nach „Neunheimer Art“ mit Bühlertaler Dorfkäse 12,90

... nach „schwäbischer Art“ mit Schwarzwurst 12,90

GROSSE TERRINE NEUNHEIMER SAURE KUTTELN  ab 18.00 Uh 12,90

Lemberger von Jürgen Ellwanger | Petersilie | Ostalb-Korn Brot

„NEUNHEIMER BRATWURST"  ab 18.00 Uhr 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 2 € Preisnachlass kleiner zubereiten



Gerichte mit diesem Logo beinhalten ausschließlich Produkte aus Ba-Wü




Dieses Fleisch kommt von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

ab 18.00 Uhr Gerichte mit diesem Logo können wir nur abends für Sie zubereiten

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

Januar

Ellw. Kalter Markt So, 7. - Mi, 10. Januar

Februar

Hirsch geschlossen Mo, 12. & Di, 13. Februar

Valentinstag Mi, 14. Februar

4 Gänge-Candle light dinner

März

Pop-Up Restaurant

Fr, 8. u. Sa, 9. März

Fr, 15. u. Sa, 16. März

Fr, 22. u. Sa, 23. März



Karfreitag, Hirsch ab 17 Uhr geöffnet 29. März
Schloss Schenke geschlossen

Ostersonntag geöffnet So, 31. März

April

Ostermontag geschlossen Mo, 1. April

Tanz in den Mai Di, 30. April

Tischreservierungen & Anmeldung

bitte per Email unter info@hirsch-ellwangen.de
oder online auf www.hirsch-ellwangen.de

Mai

Muttertag So, 12. Mai

3 Gänge-Muttertagsmenü

Hirsch & Schloss Schenke geschlossen
1. Mai & 20. Mai (Pfingstmontag)

Hirsch geschlossen 9. Mai (Chr. Himmelfahrt)
30. Mai (Fronleichnam)

So, 2. Juni/14. Juli/11. Aug.

Musikalischer Frühschoppen
10.30 - ca. 14 Uhr



September

Neunheimer Schutzengelst

Do, 29. Aug. - So, 1. Sept.

Oktober

Hirsch geschlossen Do, 3. Okt.

Schloss Schenke geschlossen 1. - 3. Okt.

Hirsch meets friends 5 Sa, 12. Okt.

Ellw. Wildwochen Fr, 18. Okt. - So, 10. Nov.

Wilderer Tanz Sa, 19. Oktober

November/Dezember

Allerheiligen
Schloss Schenke geöffnet Fr, 1. Nov.

Ellw. Wildwochen Fr, 18. Okt. - So, 10. Nov.

Martinsgans-Menü Sa, 16. Nov.

Gänse- & Enten-Essen im Hirsch 2. - 30. Nov.

Kinderkochkurs Sa, 23. Nov.

Do, 14. Nov. - 20. Dez.

Unser Schloss Schenke
Wintergarten!



Hirsch & Schloss Schenke geschlossen
Mo, 23. - Do, 26. Dez.

Unsere Wirtshausparty an Silvester
Das Highlight des Jahres! Di, 31. Dez.

Januar 2025

Neujahr, Hirsch ab 17 Uhr geöffnet Mi, 1. Jan.
Schloss Schenke geschlossen

Hirsch geschlossen 2. - 6.1.2025

Schloss Schenke geöffnet 2. - 6.1.2025

Schloss Schenke geschlossen 7. - 15.1.2025

Ellw. Kalter Markt So, 12. - Mi, 15. Jan.

UNSERE GESCHICHTE | FAMILIE-STAMMBAUM

Tradition
braucht Familie



Unser Familien-Stammbaum

Geburts- Tag, Monat und Fabr.	Haarfarbe.	Epulationen, Tag, Monat und Fabr.	Geburts- Tag, Monat und Fabr.	Geburts- Tag, Monat und Fabr.
29. Aug. 1809	29. Aug. 1809	8. Aug. 1809	6. Jan. 1892	2.6.1767
Rudolf Bux 1779 - 1843	Katharina Bux (geb. Hirsch) 1792 - 1851	Joseph 1809	Maria Franziska 1819	Anton 1821
Johann Brenner 1820 - 1904	Maria Franziska Brenner (geb. Bux) 1819 - 1907	Maria Johanna 1848	Johannes 1853	Johannes Brenner 1853 - 1936
Maria Anna Brenner (geb. Ernst) 1867	Augustin 1856	Maria 1899	Augustin 1891	Maria Anna 1892
Karl Josef 1893	Joseph Eugen 1894	Anna Maria 1898	Augustin 1891	Maria Anna 1892
Anna Maria 1898	Wilhelm 1902	Katharina Theresia 1903	Barbara Viktoria 1929	Barbara Hald (geb. Brenner) 1929
Martin 1954	Martin 1965	Martin Hald (geb. Ehardt) 1992	Hans 1959	Barbara 1961
Christian 1994	Daniel 1994	Theresa 1994	Martin 1965	Martin Hald (geb. Ehardt) 1992
Dennis Wiche 1990	Daniela Wiche 1993	Jessica Wiche 1995	Martin Hald (geb. Ehardt) 1992	Martin Hald (geb. Ehardt) 1992

EMPFEHLUNGEN | AUSGEZEICHNET GENIESSEN



DAS TEAM | UNSERE GASTRONOMIE-FAMILIE



Martin Hald • Heike Hald • Dennis Wiche • Saskia Wiche • Theresa Hald • Patriz Hald • Barbara Gentner • Matthias Wagner • Lidja Najz • Kathrin Hochstatter • Bianca Beck • Marco Curia • Franziska Wolf • Jutta Christau • Angelika Rieger • Manuela Reinthaler • Petra Eckl • Sylvia Heisswolf • Elton Celoaija • Jasmin Schöll • Birgit Stempfle • Lara Brenner • Claudia Frei • Paul Schur • Anna Bejzyn • Kim Frey • Linda Bisignano • Hilmarie Mezquita Castro • Marianne Mohring • Carmen Catrinariu • Lea Merz • Ferus Idrzi • Dijana Idrizi • Vlademir Kunigonis • Nina Abele • Lotta Kling • Ingrid Stark • Melanie März • Sina Munz • Zoe Guerzoni • Kerstin Ruck • Florian Lippold • Kerstin Priesner • Diker Döndü • Barbara Mündl • Angela Passarin • Riccardo Mirone • Giulia Patellaro • Franziska Werse • Nicole Stadler •

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.