





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“



HERBST | UNSER TRADITIONS-MENÜ ZUM SELBER WÄHLEN



von September bis November

SÜPPLE ZUR AUSWAHL (EINE ZUR WAHL):

NEUNHEIMER FESTTAGS-SÜPPLE Rindbrühe | Klößle | Maultäschle | Leberspätzle | Backerbsen

PETERSILIEN-FLÄDLE Rindsbrühe | Nussbutter | Wurzelgemüse

MAULTÄSCHLE Rindsbrühe | Wurzelgemüse | Schnittlauch-Öl | Röstzwiebel

von 5,50 EUR bis 7,00 EUR

ZWISCHENGANG:

„ALB“-SALAT

Blattsalate aus Filderstadt | Rohkost | Kartoffelsalat | Rapsöl-
Vinaigrette | Laugen-Kracherle

5,50 EUR

HAUPTGERICHTE ZUR AUSWAHL (MAX. VIER ZUR WAHL):

GRILLTELLER Medaillon vom Landschwein, Jungrind & Alb-Gockel | Waldpilzragout | Röstzwiebel

MEDAILLONS VOM LANDSCHWEIN Waldpilzragout | Rahmsoße



SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN Röstzwiebel | Rotweinsauce
KROSSE BRUST VOM ALB-GOCKEL geräucherter Schinken | Salbei | Tomatensauce
ZANDERFILET AUS NACHHALTIGEM FANG Creme-Spinat | Riesling Beurre blanc
SCHWÄBISCHER SAUERBRATEN Saure Sauce mit Apfelessig
BÄCKLE VOM JUNGRIND Röstzwiebel | Schmorsoße
WIRTSCHAUS-SCHNITZEL Zitrone | Preiselbeere

von 16,00 EUR bis 20,00 EUR

BEILAGEN ZUR AUSWAHL (MAX. DREI ZUR WAHL):

SPÄTZLE | WIRTSCHAUS-POMMES | ROSMARIN-KARTOFFELN | KROKETTEN | KÄSESPÄTZLE |
KARTOFFEL-GRATIN MIT ALMKÄSE | SEMMELKNÖDEL | GEMÜSE NACH SAISONALEM ANGEBOT

6,00 EUR

NACHTISCH ZUR AUSWAHL (EINER ZUR WAHL):

APFELSTRUDEL „EDITION HIRSCH“
Alb-Apfel | Vanille | Karamellnuss | Strudelknusper

MOJITO VON DER ALB-MARILLE
Marillen Panna-Cotta | Waldbeeren | Minze | knuspriger Schokolade | Marillen-Sorbet

„EIS & HEISS“
Vanilleeis vom Gschwendhof | Mandel-Brösel | Himbeeren | geschlagener Rahm

„KLEINER OBSTESALAT“
Vanilleeis vom Gschwendhof | vers. Obst aus nah und fern | Vanille-Schaum

von 5,00 EUR bis 10,00 EUR



HERBST | UNSER INNOVATIONS-MENÜ



von September bis November

SUPPE

ESSENZ VOM ELLWANGER REH

Ravioli vom Reh | Nussbutter | Sturzflug-Gin aus Rosenberg

HAUPTGERICHT

TAFELSPITZ VOM JUNGRIND

Nussbutter-Püree | Waldpilze | Perlwiebel |
kräftige Soße mit Lemberger aus Leingarten

NACHTISCH

SCHWÄBISCHE ZWETSCHGE

gerösteter Hefezopf | Alb-Zwetschge | Zartbitter-Schokolade | Haselnuss

46,90 Eur pro Person

Kinder bis 3 Jahre sind unsere Gäste

Kinder von 4-13 Jahre: 21,90 Eur

Jugendliche ab 14 Jahre: voller Preis



HERBST | UNSER REGIONAL-MENÜ



von September bis November

SUPPE

CREMESÜPPE VOM NEUNHEIMER KÜRBIS

Kern-Öl | Petersilie | geschäumte Butter

HAUPTGERICHT

SCHMORBRATEN VOM ELLWANGER REH

Sellerie-Püree | Waldpilze | Preiselbeeren | Nussöl | Wildsoße mit eigenem Kirschessig

NACHTISCH

APFELSTRUDEL „EDITION HIRSCH“

Alb-Apfel | Vanille | Karamellnuss | Strudelknusper | Haselnuss-Eis vom Gschwendhof

41,90 Eur pro Person

Kinder bis 3 Jahre sind unsere Gäste

Kinder von 4-36 Jahre: 21,90 Eur

Jugendliche ab 14 Jahre: voller Preis



ALLGEMEINE-INFORMATIONEN

- Bei fester Buchung ist 50% Anzahlung 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn zu leisten
- Die gebuchte Personenanzahl kann bis 48 std. vor Eventbeginn kostenfrei um max. 10 % reduziert werden bei einer größeren Stornierung berechnen wir 70% vom Veranstaltungspreis
- Für ihre Gäste, welche bei uns Im Hotel übernachten möchten, geben wir 10% Rabatt auf den Buchungspreis
- Kuchengedeck mit selbst gebrachten Kuchen (pro Person/3,50 Eur, incl. Kuchenkühlung & Anlieferung am Vortag, zzgl. Kaffee)

Extras für Ihre persönliche Veranstaltung bei uns:

- Menükarten von uns gestalten, gedruckt & gebunden (pro 6 Personen empfehlen wir 1 Menükarte, pro Menükarte berechnen wir 5 EUR)
- Weiße Stoffservietten (pro Serviette/ 1,20EUR)
- Weiße Stofftischdecken (pro Person/ 1,00EUR)
- Weiße Stuhl Hussen (pro Stuhl/ 5,00EUR)

