

Schloss Schenke

Das Ellwanger Wirtshaus

GRÜSS GOTT | IN DER ELLWANGER SCHLOSS-SCHENKE

Seit über 200 Jahren zieht es die Ellwanger dorthin, wo ihre Stadt am schönsten ist:

AUF DAS ELLWANGER SCHLOSS MIT IHRER TRADITIONSREICHEN SCHLOSS-SCHENKE.

Für die einen ist es das frisch gezapfte Ellwanger Rotochsen Bier. Andere schwören auf die schwäbischen Schmankerl und andere Köstlichkeiten unserer Küche. Viele sind begeistert vom einmaligen Ambiente unverfälschter Ellwanger Biergarten- und Wirtshauskultur. Und manche genießen alles zusammen gleichermaßen.



Was auch immer Sie besonders schätzen, wir freuen uns auf Ihren Besuch und wünschen Ihnen schon jetzt viel Vergnügen, guten Appetit und eine schöne Zeit bei uns.

DIE FOLGENDEN MENÜ-VORSCHLÄGE SOLLEN IHNEN ALS ANREGUNG DIENEN,
GERNE STELLEN WIR IHNEN AUCH EIN INDIVIDUELLE MENÜ NACH EIGENEN
VORLIEBEN ZUSAMMEN.

Eure Wirtsleut

Hald-Wiche

mit dem gesamten Team der Schloss-Schenke

ZUM EMPFANG | FINGER FOOD AUF SCHWÄBISCH

SCHWÄBISCHE „BRIZZA“

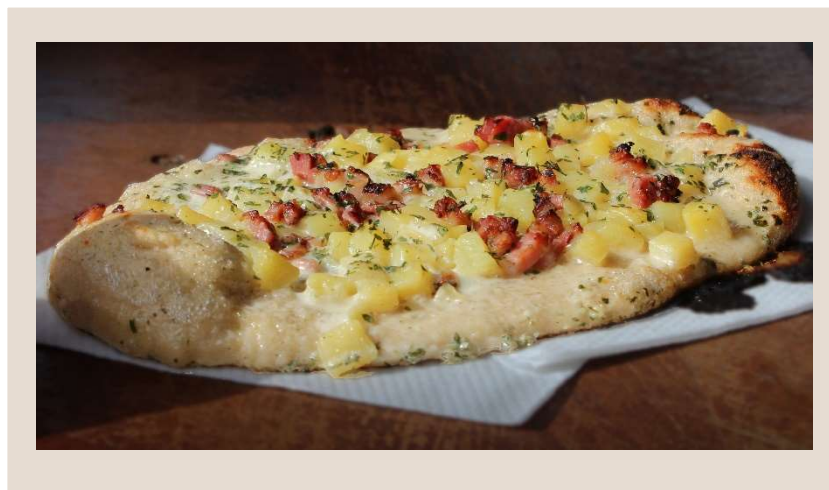
Unsere regionale Antwort auf die Pizza.

Anstatt eines normalen Teiges verwenden wir einen Brezelteig. Dieser wird dann herzhaft mit Speck, Schmand & Rattstadter Dorf-Käse oder mit Lauch, Schmand & Rattstadter Dorf-Käse 🌿 belegt.



„UNSERE DINNEDE“

herzhaft belegt mit Speck, Schmand & Rattstadter Dorf-Käse oder mit Lauch, Schmand & Rattstadter Dorf-Käse 🌿



SCHWABEN-MENÜ 1 | DER KLASSIKER

HERRGOTTS-BSCHEISERLE

Kräftige Rindsbrühe | Schnittlauch | Röstzwiebel

...

SOULFOOD AUF SCHWÄBISCH

kleiner Rostbraten & Medaillons vom Landschwein | Waldpilze | zerlei Soßen

BEILAGEN IN SCHALEN EINGESTELLT:

(wählen Sie max. 3 Ihrer Lieblingsbeilagen aus)

KRAUT-SCHUPFNUDEL  | SPÄTZLE  | SERVIETTEN-KNÖDEL  | KÄS-SPÄTZLE 
KARTOFFEL-LAUCHGRATIN  | BUTTERNUEDELN AUS ULM  | KARTOFFEL-KNÖDEL  |
POMMES  | KROKETTEN  | GEMÜSE

...

„EIS & HEISS“

Vanilleeis vom Gschwendhof | Mandel-Brösel | Alb-Zwetschgen | Sahne 

Für Ihre vegetarischen Gäste oder Gäste mit Allergien
bieten wir immer vor Ort verschiedene Alternativen an.

SCHWABEN-MENÜ 2 | DAS REGIONALE

SCHAUMSÜPPE VOM NEUNHEIMER KÜRBIS

Hohenloher Kürbiskern-Öl | karamellierte Kerne | saure Sahne

...

SPANFERKELBRATEN VOM JUNGSCHWEIN

Kümmelsoß | Filderkraut

BEILAGEN IN SCHALEN EINGESTELLT:

(wählen Sie max. 3 Ihrer Lieblingsbeilagen aus)

KRAUT-SCHUPFNUDEL  | SPÄTZLE  | SERVIETTEN-KNÖDEL  | KÄS-SPÄTZLE  ,
KARTOFFEL-LAUCHGRATIN  | BUTTERNUEDELN AUS ULM  | KARTOFFEL-KNÖDEL  |
POMMES  | KROKETTEN  | GEMÜSE

...

UNSERE IDEE VOM APFELSTRUDEL

Vanillecreme | Alb-Apfel | Karamellnuss | Strudelknusper 

Für Ihre vegetarischen Gäste oder Gäste mit Allergien
bieten wir immer vor Ort verschiedene Alternativen an.

VORSPEISEN | ALLES WAS DAS HERZ BEGEHRT

BUFFET-IDEEN:

ROSA ROASTBEEF VOM JUNGRIND | Essiggürkle | Senf-Mayo

SCHWÄBISCHER WURSTSALAT Bio-Käse | Zwiebel

PIKANTER RINDSFLEISCHSALAT pikante Essiggürkle | Pfeffer | Senf

UNSER ERDÄPFELSALAT 

BUNTE BLATT-& ZUPFSALAT verschiedene Kerne | 2 erlei Dressing | Kracherle 

VERSCHIEDENE ROHKOSTSALAT | nach saisonalem Angebot 

ZIEGENKÄSE AUS RATTSTADT | rote Bete | Walnuss

MAULTASCHENSALAT | junger Lauch | Radisle

BROT | unser Wurzel-Baguette | warmes Ostalb-Korn Brot 

IDEEN MIT SERVIERTEN GERICHTEN:

ACKERSALAT VOM KELTENHOF | Ziegenfrischkäse aus Rattstadt | rote Bete 

„UNSER KLEINER ALB-SALAT“ Blattsalate | Rohkost | Wirtshaus-Dressing | Brezl-Kracherle 

DIE EMPFEHLUNG UNSERER KÜCHEN-CREW

UNSER WIRTSHAUS-CARPACCIO

Filet vom Jungrind | Ruccola |

Bühlertaler Dorfkäse | Walnuss |

Brombeer-Essig



SÜPPLE

IDEEN MIT SERVIERTEN GERICHTEN:

PETERSILIEN-FLÄDLE | kräftige Rindsbrühe | Kräuter | Nussbutter

SCHAUMSÜPPLE VON WALDPILZEN | saure Sahne | Brezel | Peterling

SCHAUMSÜPPLE VOM NEUNHEIMER KÜRBIS | steirisches Öl | karamellierte Kerne

DIE EMPFEHLUNG UNSERER KÜCHEN-CREW

HERRGOTTS-BSCHEISERLE

Kräftige Rindsbrühe | Schnittlauch | Röstzwiebel

UNSERE MAULTASCHEN – 100% SELBSTGEMACHT!

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



HAUPTSÄCHLICHES | ALLES WAS DAS HERZ BEGEHRT

BUFFET-IDEEN:

- KÄS-SPÄTZLE | 2 erlei Bergkäse | Röstzwiebel 
- RESCHE BREZGAKNÖDL | Waldpilzrahm | Gartenkräuter 
- GEFÜLLTE GNOCCHI | Frischkäse | Walnuss | Kürbis 
- SCHMORBRATEN VOM ELLWANGER REH
- PANIERTE SCHNITZEL VON DER PUTE, KALB ODER SCHWEIN
- SPANFERKELBRATEN VOM JUNGSCHEIN
- „GESCHMELZTE HERRGOTTS-BSCHEISERLE“ | Zwiebelschmelze | Petersilie
- FILET VOM LANDSCHWEIN | Waldpilz-Ragout
- ZANDER KNUSPERLE | gebacken im Rotochsen-Bierteig 
- SCHWOBA-ZWIEBELROSTBRATEN | Röstzwiebel
- MARTL'S ORIGINAL GRAUCHTE BRATWURST Sahne-Meerrettich
- VERSCHIEDENE SOSSEN


BEILAGEN:

(wählen Sie max. 3 Ihrer Lieblingsbeilagen aus)

- KRAUT-SCHUPFNUDEL  | SPÄTZLE  | SERVIETTEN-KNÖDEL  | KÄS-SPÄTZLE  ,
- KARTOFFEL-LAUCHGRATIN  | BUTTERNUEDELN AUS ULM  | KARTOFFEL-KNÖDEL  |
- POMMES  | KROKETTEN  | GEMÜSE 

NACHTISCH

BUFFET-IDEEN:

WARMER KAISERSCHMARRN | Kirschen ausm eigenen Garten | Vanillesoß 

KLOINER TOPFENKNÖDEL | Marille | süße Brösel 

SCHWÄBISCHER GERMKNÖDEL | Vanillesoß | süßer Mohn 

WARMER APFELSTRUDEL | Staubzucker | Vanillesoß 

IDEEN MIT SERVIERTEN GERICHTEN:

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

„KLOINER OBSTSALAT“ | Vanilleeis vom Gschwendhof | Obst aus nah & fern | Vanille-Schaum 

WARMER KAISERSCHMARRN | Kirschen ausm eigenen Garten | Vanillesoß 

KLOINER TOPFENKNÖDEL | Marille | süße Brösel 

DIE EMPFEHLUNG UNSERER KÜCHEN-CREW

UNSERE IDEE VOM APFELSTRUDEL

Vanillecreme | Alb-Apfel |

Karamellnuss | Strudelknusper



MITTERNACHTS-BUFFET 1 | SCHWÄBISCHE CURRYWURST

UNSERE SCHLOSS SCHENKE CURRYWURST

versch. Currys | Wurzelbrot | Bauernbrot

MITTERNACHTS-BUFFET 2 | AUS DER RÄUCHERKAMMER

VERSCHIEDENES AUS UNSERER NEUNHEIMER RÄUCHERKAMMER

versch. geräuchertes | Käse vom Biohof in Rattstadt  | Wurzelbrot | Bauernbrot