





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

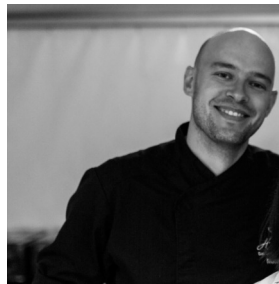
DORFKÄSEREI | GEIFERTSHOFEN | 24 km entfernt

BIO EIS VOM GSCHWENDHOF | A.GMÜND | 18 km entfernt

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

BÜFFEL BILL | SINGEN | 160 km entfernt

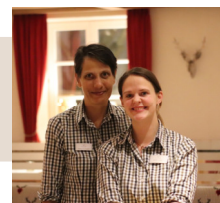
IHRE GASTGEBER | UNSERE GASTRONOMIE-FAMILIE



Martin Hald • Heike Hald • Dennis Wiche • Patriz Hald • Barbara Gentner • Matthias Wagner • Kathrin Hochstatter • Bianca Beck • Franziska Wolf • Jutta Christau • Angelika Rieger • Manuela Reinthaler • Petra Eckl • Sylvia Heisswolf • Elton Celoiija • Jasmin Schöll • Birgit Stempfle • Lara Brenner • Claudia Frei • Paul Schur • Anna Bejzyn • Linda Bisignano • Hilmari Mezquita Castro • Marianne Mohring • Carmen Catrinariu • Lea Merz • Vlademir Kunigonis • Ingrid Stark • Melanie März • Kerstin Ruck • Florian Lippold • Diker Döndü • Barbara Mündl • Franziska Werse • Katharina Bruch • Anja Horvath • Syndi Hofmann • Aneta Dziuba • Ana Blanusa • Snjezana Kraljevic • Josipa Munz • Janina Schmid • Jule Götz • Max Hochstatter

APERITIFS

Kreativ-winterhafte Aperitif-Empfehlungen von unseren
Restaurantleiterinnen Jasmin & Kathrin



- „SPICY CHRITSMAS SPRITZ“ 8,90
 - Gin von Josef Bauer aus Rosenberg | Ingwer Bier | Cranberry | Thymian | Eis | 0,2l
- HEIDELBEER-SPRITZ  k. 8,90
Der Kult-Drink aus den Bergen | Mirtillo-Likör | Bitter Lemon | Zitrone | Minze | Eis | 0,2l
- WINTER LILLET 8,90
Lillet | weißer Glühwein | Limette | Thymian | Eis | 0,2l
-  -SCHORLE | MIT IWEHMUT VON JÖRG GEIGER  k. 8,90
Unser absoluter Klassiker | Apfel-Wermut | Zitrone | Ginger Ale | Strauch-Beeren | Eis | 0,2l
- GIN & TONIC  k. 8,90
 - Gin von Josef Bauer aus Rosenberg | Tonic | Zitrus | Eis | 0,2
- BESCHWIPSTE ALB-BIRNE  k. 8,90
Birkenlikör von der Brennerei Zwick | Birne | Zitrone | Thymian | Zimt | Tonic water | Eis | 0,2l
- APERITIF KLASSIKER  k. 7,90
Aperol Spritz | Lillet Wild Berry | Hugo | 0,2l
- BERNSTEIN 7,90
Alkoholfrei | Bernstein florale, frische, feine Bitternote | Zitronensaft | Tonic water |
Limette | Basilikum | Eis | 0,2l
- GRAPE TONIC 7,90
Alkoholfrei | Mandel | Grapefruit | Limette | Rohrzucker | Tonic water | Eis | 0,2l
- SECCO | VOM HALDENHOF „OSTALB“  3,90
Alkoholfrei | Bratbirne | Wiesenobst | 0,1l
- WILD ZERO ROSE SEKT | WEINGUT CHRISTIAN HIRSCH  4,20
Alkoholfrei | Schaumgetränk | Erdbeeren | Eis | 0,2l

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

PÂTÉ EN CROÛTE VOM ELLWANGER REH“ 🦌

bestehend aus Rehfilet, Dörrobst, Pistazie, & Morchel | Rote Bete | Kräuterspitzen

...

ESSENZ AUS DEM WALD 🦌

Reh | Buchen-Pilze | Nussbutter | Beeren | Gin vom Josef Bauer

...

GEBRATENE ENTENLEBER

karamellisierter Alb-Apfel | Selleriepüree | Haselnuss | Lebkuchen | Portweinsöße

...

FILET VOM ALLGÄUER JUNGRIND 🦌

Schmorragout | Selleriepüree | BBQ-Aal | gegrillter Lauch | Sc. Bernaise | Rotweinsöße

...

„NEUNHEIMER ZWETSCHGE“ 🦌 🍃

Zwetschge als Sorbet & eingelegt | weiße Schokolade | Vanille |
Himbeere | Rum | getränkter Hefezopf

3 Gänge (ohne Pâté en Croûte & Entenleber) | 56,90

4 Gänge (ohne Entenleber) | 75,90

5 Gänge | 92,90



mit 0,1 l Weinbegleitung pro Gang | + 5,90



nur Abends und bis 19:30 Uhr bestellbar |
gerne bereiten wir Ihnen unser PRODUZENTEN-MENÜ auch fleischlos zu, fragen Sie einfach nach.

VORSPEISEN | KALT & WARM

ZIEGENFRISCHKÄSE AUS RATTSTADT   ab 18.00 Uhr 16,90
gebacken im Brezelmantel | Variation von der Rote Bete | Kürbiskernöl-Mayonnaise |
Kräuterspitzen | Beeren | Balsamico-Marinade | Ackersalat


„PÂTÉ EN CROÛTE“   ab 18.00 Uhr 19,90
der Klassiker neu & regional interpretiert | bestehend aus Rehfilet, Entenleber, Pistazie,
& Morchel | Rote Bete | Kräuterspitzen

PÂTÉ EN CROÛTE-

EINE HOMMAGE AN DEN 3 STERNE KOCH JAN HARTWIG

Einer der beliebtesten Klassiker unserer Küche. Im Herbst verwenden wir hierfür Reh aus Ellwanger Jagd & kombinieren dieses mit Pistazien & Morchel. Alles zusammen ergibt ein absolutes Highlight zur Wild Zeit.



UNSER WIRTSCHAUS CARPACCIO  18,90
Filet vom Jungrind, dünn geschnitten | Via Aurelia, der schwäbische Parmesan aus
Geifertshofen | klassische Tatar-Marinade mit Gewürzgurke & Schalotten |
Miso-Mayonnaise

... auch vegetarisch möglich mit roter Beete anstatt Filet vom Jungrind  15,90

GEBRATENE ENTENLEBER ab 18.00 Uhr 24,90
unser „Feinschmecker-Highlight“ | karamellierter Alb-Apfel | Selleriepüree |
Haselnuss | Lebkuchen | Portweinsöße mit Alb-Apfel Essig aus eigener Herstellung

SUPPEN | SALAT

UNSERE MAULTASCHEN – 100% SELBSTGEMACHT!

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



MAULTASCHEN-SÜPPLE 9,90

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

SCHAUMSUPPE VON DER PETERSILIENWURZEL 9,90

Tatar von der Kocher-Forelle | Kerbel-Öl | Linsen von der Alb | Brezel-Croutons | Beurre blanc

ESSENZ AUS DEM WALD 12,90

Reh-Ravioli | Buchen-Pilze | Nussbutter | Beeren | Gin vom Josef Bauer

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

... als großer Salat mit gebackenen Forellen-Knusperle  17,90

... als großer Salat mit Diana´s gebackenem Ziegenkäse im Brezel-Mantel   17,90

... als großer Salat mit unserer Idee vom „Neunheimer Back-Hendl“  18,90

... als großer Salat mit gegrilltem „BBQ-Rumpsteak“  25,90

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 VOM KAISER-ZANDER** 🦊 🌿 ab 18.00 Uhr 36,90
Graupenrisotto aus Heidenheim mit roter Bete | knuspriger Dorfkäse | wilder Blumenkohl | Beurre-blanc
- FILET VON DER KOCHER-FORELLE** 🦊 🌿 32,90
von der Familie Fischböck | nach Müllerinnen Art 2.0 | Kartoffel-Nussbutterpüree | Petersilien-Öl | wilder Brokkoli | Mandel-Butter | Beurre blanc
- UNSERE TRÜFFEL-PASTA** 🦊 🌿 🍷 25,90
ein saisonales Highlight | Spaghettini | 5 gr. Burgunder-Trüffel | Keltenhof-Spinat | Eigelb | Trüffelrahm | Via-Aurelia-Käse aus Geifertshofen
- „SCHLUTZKRAPFEN“** 🦊 🌿 🍷 ab 18.00 Uhr 22,90
unsere Erinnerung an Südtirol | Rahmkraut | viel braune Butter | Bergkäse aus Geifertshofen | Schnittlauch
- SCHWÄBISCHE KÄSESPÄTZLE** 🦊 🌿 🍷 15,90
cremig & mit Heumilchkäse aus Geifertshofen überbacken | Röstzwiebel | Schnittlauch

HAUPTGERICHTE | UNSERE WINTER-HIGHLIGHTS

FILET VOM ALLGÄUER JUNGRIND  ab 18.00 Uhr 42,90
Schmorragout | Selleriepüree | BBQ-Aal | gegrillter Lauch | Sc. Bernaise | Rotweinsöße

ZWEIERLEI VOM REH   ab 18.00 Uhr 40,90
rosa Rücken & Gulasch | langer Pfeffer | Selleriepüree | Kirsche |
wilder Blumenkohl | Herbst-Pilze | Haselnuss | Rehsoße





WILDHASENRÜCKEN „KÖNIGLICHER ART“ ab 18.00 Uhr 37,90
unser „Wild-Klassiker“ | geschmorter & kurz gebratener
Wildhasenrücken | Selleriepüree | Marone | Buchen-Pilze |
Burgunder Trüffel | Rouennaiser Soße

HIRSCHWIRTS-HALBE ENTE ab 18.00 Uhr 30,90
Preiselbeer-Rotkraut | zweierlei Knödel | kleiner Bratapfel | viel Entensoße

UNSER GÄNSE- & ENTEN-ESSEN

Ab November gibt es im Hirsch frische Freilandgänse und Enten. Auf Vorbestellung (3 Werktage im Voraus) bereitet unser Küchenteam ab 4 Personen Ihre individuelle ganze Gans oder Ente für Sie zu. Mit allem, was dazu gehört, zweierlei Klöße, keinem Bratapfel, Maronen, Rotkraut und natürlich viel Soß. Weiter Info finden Sie in unserem Veranstaltungskalender oder auf unserer Homepage, dort können Sie auch gleich Ihren Tisch reservieren.

**UNSER
TIPP!**

OCHSENBÄCKLE   29,90
24 std. geschmort | Kartoffel-Kräuterpüree | Vanille-Birne |
gegrillte Petersilienwurzel | Schmorsoße mit unserem Alb-Apfel Essig

EMPFEHLUNG UNSERER KÜCHEN-CREW ZU IHREM HAUPTGERICHT

unser kleiner „Alb-Salat“ - als Begleiter 6,90


HAUPTGERICHTE | UNSERE 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.



ZWIEBELROSTBRATEN „NACH ART UNSERER KÜCHEN-CREW“  32,90
vom schwäbischen Jungrind | Maultäschle nach Familienrezept |
Spätzle oder Käsespätzle | zerlei Zwiebel „kross & schmelzig“ | Rotweinsauce

SCHWÄBISCHER SAUERBRATEN   27,90
Zart, zarter, unser Sauerbraten! | Niedertemperatur geschmortes Schulterscherzel |
Semmelknödel | Apfel | saure Soße mit unserem Alb-Zwetschgen Essig

SCHWÄBISCHES PFÄNNLE   26,90
Medaillons vom Landschweine-Filet | Waldpilz-Ragout | Käsespätzle | Röstzwiebel

„WIRTSHAUS SCHNITZEL“  vom Landschwein  | 22,90
dünn geschnitten & wellig gebacken | Pommes-frites | vom Milch-Kalb  | 31,90
Erdäpfel-Salat | Zitrone | Preiselbeeren | Alb-Salat

EMPFEHLUNG UNSERER KÜCHEN-CREW ZU IHREM HAUPTGERICHT

unser kleiner „Alb-Salat“ - als Begleiter

6,90

NACHTISCH



„NEUNHEIMER ZWETSCHGE“ ab 18.00 Uhr

14,90

Zwetschge als Sorbet & eingelegt | weiße Schokolade | Vanille |
Himbeere | Rum | getränkter Hefezopf

UNSERE IDEE VOM „APFELSTRUDEL“  

12,90

unser Dessert-Klassiker der immer geht | Apfel | Vanilleschaum | Karamellnuss |
Strudelknusper | Schokoladen-Brownie | Haselnuss-Eis vom Gschwendhof

„EIS & HEISS“  

10,90

Vanilleeis vom Gschwendhof | Mandel-Brösel | Strudelknusper |
heiße Rumtopf-Zwetschgen | geschlagener Rahm

SORBET & EIS | BAUERNHOF EIS VOM GSCHWENDHOF

ALB-SORBET  

je Kugel 3,50

Kirsche | Johannisbeere | Aprikose | Rhabarber | Erdbeere

EISCREME  

Schokolade | Haselnuss | Vanille | Salzkaramell | Walnuss | weiße Schokolade

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 13,90

... nach „schwäbischer Art“ mit Schwarzwurst 13,90

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 4 € Preisnachlass kleiner zubereiten




Gerichte mit diesem Logo beinhalten ausschließlich Produkte aus Ba-Wü

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

Ostersonntag 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 Fr, 1. Nov.
Schloss Schenke geöffnet

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. 292 Neunheim 1809.	Copulations- Tag, Monat und Fabr. 8. Aug. 1809.	Geburts- Tag, Monat und Fabr. 6. Jan. 1892.	Geburts- Tag, Monat und Fabr. 2.6.1767
Rudolf Bux 1779 - 1843 Katharina Bux (geb. Hirsch) 1792 - 1851 Kaspar 1823 Joseph 1827 Katharina 1829	Maria Franziska 1819 Anton 1821 Maria Katharina 1822 Johann Brenner 1820 - 1904 Johannes 1853 Augustin 1856 Maria 1859 Franziska 1861 Joseph 1866	Maria Anna 1892 Karl Josef 1893 Joseph Eugen 1894 Anna Maria 1895 Alois Stephan 1896 Anna Maria 1898 Wilhelm 1902 Katharina Theresia 1903	Martin Hald 1928 - 1994 Barbara Hald (geb. Brenner) 1929 Martin 1965 Pätz Hald 1928 - 1994 Hans 1959 Barbara 1961 Martin 1965 Martin Hald (geb. Ehardt) 1992 - 2002 Dennis Wiche 1990 Daniela Wiche 1993 Jessica Wiche 1995

EMPFEHLUNGEN | AUSGEZEICHNET GENIESSEN



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.