



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 • Kathrin Hochstatter • Bianca Beck • Franziska Wolf • Jutta Christau • Angelika Rieger • Manuela Ohrnberger • Petra Eckl • Sylvia Heisswolf-Burger • Elton Celoiija • Jasmin Schöll • Birgit Stempfle • Lara Brenner • Claudia Frei • Anna Bejzyn • Linda Bisignano • 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-Häfele • Aneta Dziuba • Ana Blanusa • Snjezana Kraljevic • Josipa Munz • Janina Schmid • Jule Götz • Max Hochstatter

APERITIFS

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



HEIDELBEER-SPRITZ  k. 8,90

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



WIESCHORLE | 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

Birnenlikör 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

bestehend aus Kalb & Schwäbisch-Hällischem Landschwein, Entenleber, Erdnuss, & Morchel |
Dijonaise | Rote Bete Mixed Pickel | Kräuterspitzen

...

UNSERE IDEE VON „MATJES HAUSFRAUEN ART“

Matjes | Rote Bete-Gazpacho | Gurken | grüner Apfel | Kräuterspitzen

...

UNSERE MORCHEL-PASTA

Tagliatelle | Spitz-Morcheln | Keltenhof-Spinat |
gebeiztes Eigelb | Trüffelrahm | Via-Aurelia-Käse aus Geifertshofen

...

OSTALB-LAMMRÜCKEN VOM SCHÄFER STOCK

Schmor-Ragout | Kartoffelpüree | gegrillter Lauch | Kräuter Sc. Bernaise | Lammsoße

...

„DUBAI-SCHOKOLADE“

Schokoladen-Soufflé | Pistazienschaum | Maracuja-Sorbet | knuspriges Engelshaar

| | |
|---------------------------------------|--------|
| 3 Gänge (ohne Pâté en Croûte & Pasta) | 56,90 |
| 4 Gänge (ohne Matjes) | 75,90 |
| 5 Gänge | 92,90 |
| mit 0,1 l Weinbegleitung pro Gang | + 5,90 |



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

VORSPEISEN | KALT & WARM

UNSERE IDEE VON „MATJES HAUSFRAUEN ART“  15,90
Matjes | Rote Bete-Gazpacho | Gurke | grüner Apfel | Meerrettich | Kräuterspitzen

„PÂTÉ EN CROÛTE“  19,90
der Klassiker neu & regional interpretiert | bestehend aus Kalb & Schwäbisch-Hällischem
Landschwein, Entenleber, Erdnuss, & Morchel | Dijonaise | Rote Bete Mixed Pickel | Kräuterspitzen

PÂTÉ EN CROÛTE-
EINE HOMMAGE AN DEN 3 STERNE KOCH JAN HARTWIG
Einer der beliebtesten Klassiker unserer Küche. Im Winter verwenden wir
hierfür Reh aus Ellwanger Jagd & kombinieren dieses mit Pistazien
& Morchel. Alles zusammen ergibt ein absolutes Highlight zur Wild Zeit.



UNSER WIRTSHAUS 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 & Diana´s Ziegenfrischkäse
anstatt Filet vom Jungrind  15,90

GEBRATENE BLUTWURST „HIMMEL & ERDE“  14,90
Kartoffel-Nussbutter Püree | Alb-Zwetschgen Chutney | Röstzwiebel |
RotweinsöÙe mit Alb-Zwetschgen 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

LEICHT-SCHARFES THAI-SÜPPLE

9,90

Tatar von der Kocher-Forelle | Kokosmilch | Zitronengras | Gemüse | Chili-Öl | dieses Gericht können wir Ihnen auch vegan zubereiten 

„NEUNHEIMER SAURE KUTTELN“

9,90

Lemberger von Jürgen Ellwanger | Petersilie | geröstetes Heidenheimer Hefeknöpfle

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

HAUPTGERICHTE | STEAKS VOM GRILL

Steak aus dem Dry Ager – Reife die man sehen kann

Bei unserem regionalen Produzenten beträgt die Dauer der Trockenreifung (Dry Aged) in der Regel 4 Wochen. Die zarten Stücke der besten Fettklasse, die wir für unser Restaurant reservieren lassen, reifen am Knochen noch eine Woche länger. Unsere Steaks haben somit ausreichend Zeit, um die besonderen Aromen aus Nuss und Butter zu entwickeln und wahnsinnig zart zu werden. Das aufwendige Verfahren und die hohe Qualität rechtfertigen hierbei den Preis.

**UNSER
TIPP!**

Wir braten alle unsere Steaks wenn nicht anders gewünscht MEDIUM.

Zu allen Steaks reichen wir immer: KALBJUS | KRÄUTERBUTTER | SAUCE-BERNAISE

RIND:

| | |
|--|-------|
| FILETSTEAK „DRY AGED“  ca. 220 gr. | 39,90 |
| RUMPSTEAK „DRY AGED-JAPAN QUALITÄT“  ca. 250 gr. | 36,90 |
| T-BONE STEAK „DRY AGED“  ca. 500 - 600 gr. | 45,90 |

GEFLÜGEL:

| | |
|--|-------|
| BRUST VON DER MAISPOULARDE ca. 160 gr. | 24,90 |
|--|-------|

KALB:

| | |
|--------------------------|-------|
| T-BONE STEAK ca. 400 gr. | 34,90 |
|--------------------------|-------|

FISCH:

| | |
|---|-------|
| STEAK VOM IKARIMI-LACHS  ca. 200 gr. | 26,90 |
|---|-------|

AUS FOLGENDEN BEILAGEN KÖNNEN SIE WÄHLEN:

| | |
|--|---|
| ROSMARIN-KARTÖFFELE  6,90 | GETRÜFFELTES-KARTOFFELPÜREE  6,90 |
| GRILLGEMÜSE  6,90 | WIRTSCHAUS-POMMES  mit Ketchup & Mayo 6,90 |
| ALB-SALAT  6,90 | SÜSSKARTOFFEL-WEDGES  mit BBQ-Dip 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“ | Rotweinsosse

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“ 22,90

dünn geschnitten & wellig gebacken | Pommes-frites |
Erdäpfel-Salat | Zitrone | Preiselbeeren | Alb-Salat

vom Landschwein 🐷 | 22,90

vom Milch-Kalb | 31,90

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 | 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 🐟 🌿

32,90

von der Familie Fischböck | nach Müllerinnen Art 2.0 | Kartoffel-Nussbutterpüree | Petersilien-Öl | wilder Brokkoli | Mandel-Butter | Beurre blanc

UNSERE MORCHEL-PASTA 🐟 🌿 🍷

25,90

ein saisonales Highlight | Tagliatelle | Spitz-Morchel | Keltenhof-Spinat | gebeiztes Eigelb | Trüffelrahm | Via-Aurelia-Käse aus Geifertshofen

SCHWÄBISCHE KÄSESPÄTZLE 🐟 🌿 🍷

15,90

cremig & mit Heumilchkäse aus Geifertshofen überbacken | Röstzwiebel | Schnittlauch

EMPFEHLUNG UNSERER KÜCHEN-CREW ZU IHREM HAUPTGERICHT

unser kleiner „Alb-Salat“ - als Begleiter

6,90

NACHTISCH



Bei dem folgenden Dessert haben wir uns dem Trend der „Dubai Schokolade“ angenommen. Aus der Schokolade haben wir ein Soufflé mit flüssigem Kern von Valrhona-Schokolade hergestellt, welche durch eine Pistaziencreme getoppt wird. Als fruchtige Komponente haben wir uns Maracuja ausgesucht, aus der wir ein erfrischendes Gel und ein Sorbet hergestellt haben. Aber versuchen Sie am besten selbst..

„DUBAI-SCHOKOLADE“

14,90

der Food-Trend als Dessert im „Hirsch-Style“ | lauwarmes Schokoladen-Soufflé mit Valrhona-Schokolade | Pistazienschaum | Maracuja-Sorbet | knuspriges Engelshaar

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

SORBET & EIS | BAUERNHOF EIS VOM GSCHWENDHOF

ALB-SORBET

je Kugel 3,50

Kirsche | Johannisbeere | Erdbeere | Zwetschge | Maracuja | grüner Apfel

EISCREME

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

SCHWÄBISCHES VESPER

„UNSERE WURSTSALATE"

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

Lemberger von Jürgen Ellwanger | Petersilie | Ostalb-Korn Brot

12,90

„NEUNHEIMER BRATWURST"

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

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

2025 auf einen Blick

Januar

Mi, 1.1.2025, Neujahr
Hirsch ab 17 Uhr geöffnet
Schloss Schenke geschlossen

Do, 2.-Mo, 6.1. Hirsch geschlossen
Do, 2.-Mo, 6.1. Schloss Schenke geöffnet
Di, 7.-Mi, 15.1. Schloss Schenke geschlossen
So, 12.-Mi, 15.1. Ellwanger Kalter Markt

Februar

Fr, 14.2., Valentinstag Candle light dinner

März

Pop-Up Restaurant
Fr, 14./Sa, 15.3.
Fr, 21./Sa, 22.3.
Fr, 28./Sa, 29.3.



April

Fr, 18.4., Karfreitag
Hirsch ab 17 Uhr geöffnet,
Schloss Schenke geschlossen
So, 20.4., Ostersonntag
Hirsch und Schloss Schenke geöffnet
Mo, 21.4., Ostermontag
Hirsch und Schloss Schenke geschlossen
Mi, 30.4., Tanz in den Mai mit Tanzband

Mai

Do, 1.5., Maifeiertag
Hirsch und Schloss Schenke geschlossen
So, 11.5., Muttertag 3-Gänge-Menü
Do, 29.5., Christi Himmelfahrt
Hirsch geschlossen und
Schloss Schenke geöffnet

So, 1. Juni, 22. Juni, 13. Juli 2025
Musikalischer Frühschoppen in der Schloss Schenke mit **Die Dorfmusikanten** (1.6.), **Oxa-Blech** (22.6.) und **Otto's Böhmisches Blasmusik** (13.7.) Jeweils von 10:30 bis 14:00 Uhr

Juni

Mo, 9.6., Pfingstmontag
Hirsch und Schloss Schenke geschlossen
Do, 19.6., Fronleichnam
Hirsch geschlossen, Schloss Schenke geöffnet

Juli & August

Sa/So, 26.-27.7. Schloss Schenke geschlossen aufgrund der Heimattage
So, 10.8.-So, 17.8. Hirsch geschlossen

September

Do, 4.9.-So, 7.9. Schutzensgelfest Neunheim
Sa, 27.9. Hirsch meets friends 6
Mo, 29.9.-So, 5.10. Schloss Schenke geschlossen

Oktober

Fr, 3.10. Hirsch geschlossen
Fr, 17.10.-So, 9.11. Ellwanger Wildwochen

November/Dezember

Sa, 1.11., Allerheiligen Schloss Schenke geöffnet
Di, 11.11.-So, 30.11. Gänse- & Enten-Essen
Sa, 8.11. Wilderer Tanz

Do, 20. November bis Fr, 19. Dezember 2025

Im Winter dorthin, wo Ellwangen am schönsten ist: in den Schloss Schenke Wintergarten

Sa, 15.11. Martinsgans-Menü
Fr, 19.12.-Fr, 26.12.
Hirsch geschlossen
So, 21.12.-Di, 30.12.
Schloss Schenke geschlossen
Mi, 31.12. Wirtshausparty an Silvester

Januar 2026

Do, 1.1.2026, Neujahr
Hirsch ab 17 Uhr geöffnet,
Schloss Schenke geschlossen
Fr, 2.-Di, 6.1. Hirsch geschlossen
Fr, 2.-Di, 6.1. Schloss Schenke geöffnet
Mi, 7.-Mi, 14.1. Schloss Schenke geschlossen
So, 11.-Mi, 14.1. Ellwanger Kalter Markt

UNSERE GESCHICHTE | FAMILIE-STAMMBAUM

Tradition
braucht Familie



| Geburts-Tag, Monat und Jahr. | Vater. | Capulations-Tag, Monat und Jahr. | Geburts-Tag, Monat und Jahr. | Vater. |
|---|------------|----------------------------------|------------------------------|------------|
| 29.3.1843 | Hausvater. | 8. Aug. 1809. | 2.6.1862 | Hausvater. |
| <p>Unser Familien-Stammbaum</p> <p>Familie Brenner</p> <ul style="list-style-type: none"> Rudolf Bux 1779 - 1843 Katharina Bux (geb. Hirsch) 1792 - 1881 Anton 1821 Maria Katharina 1822 Kasper 1823 Joseph 1825 Joseph 1827 Katharina 1829 Johann Brenner 1820 - 1904 Maria Franziska Brenner (geb. Bux) 1819 - 1907 Johannes Brenner 1853 - 1936 Martin 1854 Augustin 1856 Maria 1859 Joseph Eigen 1894 Anna Maria 1895 Alais Stephan 1896 Anna Maria 1898 Vitus 1899 Franz Alois 1901 Wilhelm 1902 Katharina Theresia 1903 Johann August Brenner 1890 - 1978 Augustin 1891 Maria Anna 1892 Karl Josef 1893 Joseph Eigen 1894 Anna Maria 1895 Alais Stephan 1896 Anna Maria 1898 Vitus 1899 Franz Alois 1901 Wilhelm 1902 Katharina Theresia 1903 Johann August Brenner 1890 - 1978 Babette Brenner (geb. Weizmann) 1895 - 1969 Barbara Viktoria 1929 Patritz Hald 1928 - 1994 Hans 1959 Barbara 1961 Martin 1965 Martin Hald Karin Hald (geb. Erhardt) 1992 - 2002 Christian 1994 Daniel 1994 Theresa 1994 Martin Hald Heike Hald (geb. Biener, ehem. Wiche) 2010 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.