



Willkommen im TSV Restaurant Ellental

einem Ort mit Tradition, Herz und neuer Leidenschaft für guten Genuss.

Seit der Eröffnung im Jahr 1983 ist unsere Gaststätte fest mit dem TSV und dem Ellental verbunden. Sie war schon immer ein Treffpunkt für Sportler, Familien, Freunde und Genießer. Zum 01. Januar 2026 dürfen wir – Wissam Bouhaj, Steven Weiser und Steffen Schmidt – diese besondere Aufgabe übernehmen und die Geschichte des Restaurants mit frischen Ideen weiterschreiben.

Unser Anspruch ist klar: frische, ehrliche und regionale Küche, die man schmeckt. Wir setzen bewusst auf hochwertige Produkte aus der Region, saisonale Zutaten und kurze Lieferwege. Dabei arbeiten wir unter anderem mit der Gärtnerei Kiemle, dem Maultaschenkönig Olli Häcker, dem Schnauferhof sowie der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall zusammen. Ergänzt wird unser Angebot durch viele ausgewählte Weine aus der näheren Umgebung.

Unser Leitspruch „Zuhause für Genuss und Geselligkeit“ ist für uns mehr als nur ein Satz. Er ist unser täglicher Antrieb. Wir möchten, dass Sie sich bei uns wohlfühlen, gerne verweilen und gutes Essen zu fairen Preisen genießen können. Denn Qualität muss nicht teuer sein – sie muss ehrlich sein.

Wir freuen uns darauf, Sie im TSV Restaurant Ellental willkommen zu heißen und gemeinsam mit Ihnen Genuss, Gemeinschaft und schöne Momente zu erleben.

Herzlichst
Wissam Bouhaj · Steven Weiser · Steffen Schmidt

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter an. Diese reichen Ihnen gerne eine Allergen Karte.



Aperitif

Aperol Spritz*	0,2 l	6,90 €
Limoncello Spritz	0,2 l	7,90 €
Hugo*	0,2 l	6,90 €
Campari Spritz	0,2 l	6,90 €
Sarti Spritz	0,2 l	7,90 €
Basil Cube	0,2 l	8,90 €
Ellental Mule*	0,2 l	8,90 €
Lillet Wild Berry	0,2 l	7,90 €
Martini Bianco	0,2 l	5,50 €
Sekt	0,1 l	4,90 €
Red Moon alkoholfrei	0,1 l	5,90 €

* auch alkoholfrei erhältlich

Alkoholfreie Getränke

Ensinger Gourmet Mineralwasser	0,5 l	4,50 €
Tafelwasser	0,2 l 0,4 l	2,40 3,40 €
Coca Cola / Zero	0,2 l 0,4 l	3,50 4,50 €
Fanta	0,2 l 0,4 l	3,50 4,50 €
Sprite	0,2 l 0,4 l	3,50 4,50 €
Mezzo Mix	0,2 l 0,4 l	3,50 4,50 €
Schorle (Nektar)	0,2 l 0,4 l	3,50 4,50 €
Maracuja, Rhabarber, Johannisbeer		
Schorle (Saft)		
Naturtrüber Apfel, Orange Direktsaft	0,2 l 0,4 l	3,50 4,50 €
Holunderschorle	0,2 l 0,4 l	2,70 3,70 €
Bitter Lemon	0,25 l	3,90 €
Tonic Water	0,25 l	3,90 €
Ginger Ale	0,25 l	3,90 €
Elephant Bay Eistee		
Pfirsich, Zitrone, Granatapfel	0,33 l	4,90 €



Vorspeisen

Beilagen Salat	6,50 €
knackiger Mix aus Blatt- und Rohkostsalaten, mit Kartoffelsalat, Tomaten, Gurke und unserem Hausdressing	
Bruschetta	7,90 €
Knusprig geröstetes Ciabatta mit marinierten Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln und frischem Basilikum	
Flambierter Ziegenkäse auf Wildkräutersalat	10,90 €
mit Trauben, gerösteten Walnüssen, und Granatapfel	
Rinderkraftbrühe	
Kräftige Rinderbrühe mit frischem Gemüse und Flädle-Streifen	6,50 €
Burrata	
Cremige Burrata auf Rucola-Tomatensalat mit Basilikum, dazu ofenfrisches Baguette	9,90 €

Für unsere kleinen Gäste

Für Kinder bis 12 Jahre

Kinderschnitzel mit Pommes	9,80 €
6 Chicken Nuggets mit Pommes	8,90 €
Hausgemachte Spätzle mit Sauce	5,90 €
Pasta mit Tomatensauce	7,90 €
Portion Pommes	4,50 €



Salate und Mehr

Großer Salatteller

Variation aus Rohkost-, Kartoffel- und Blattsalaten mit Sprossen, serviert mit ofenfrischem Baguette

12,90 €

Wahlweise mit:

- gebratenen Roastbeef-Streifen
- panierten Hähnchenbrustfilet-Streifen
- gebratenen Maultaschen

19,90 €

17,90 €

16,90 €

Wurstsalat

Fein aufgeschnittener Wurstsalat mit Emmentaler oder Schwarzwurst, Zwiebeln und Landgurken

Wahlweise mit:

- Brot

13,90 €

- Bratkartoffeln

16,90 €

Käsespätzle

Hausgemachte Spätzle mit Speck, Röstzwiebeln und einem Salatbouquet

16,90 €

Maultaschen

Hausgemachte Maultaschen in Lemberger Soße mit Schmorzwiebeln, dazu Kartoffelsalat und Salatbouquet

17,90 €

Unser Gemüse beziehen wir ausschließlich von der Gärtnerei Kiemle in Bietigheim-Bissingen. Maultaschen beziehen wir vom „Maultaschenkönig“ Olli Häcker in Sachsenheim.



Pasta

Linguine Aglio & Olio

Linguine in feinem Olivenöl, Knoblauch und Kräutern
auf Wunsch mit Garnelen

12,90 €
17,90 €

Trüffelpasta

Linguine in aromatischer Trüffelbutter mit Parmesan und
schwarzem Trüffel
auf Wunsch mit zarten Roastbeef-Streifen

19,80 €
29,80 €

Pasta Napoli

Mit Tomatensoße und frischer Basilikum

16,90 €

Pinsa

Pinsa Salami

mit Tomatensauce, Mozzarella und italienischer Salami

13,90 €

Pinsa Capricciosa

mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons und Artischocken

14,50 €

Pinsa Vegi

mit Tomatensauce, Mozzarella, und gegrilltem Gemüse

14,90 €

Pinsa Burrata & Pesto

mit Tomatenwürfeln, hausgemachtem Pesto, Rucola und cremiger Burrata

14,90 €

Pinsa Margherita

mit Tomatensauce, Mozzarella und frischem Basilikum

11,90 €

Pinsa Parma

mit Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken und Rucola

15,90 €



Hauptgerichte

Schnitzel Wiener Art

18,90 €

Paniertes Schweineschnitzel, serviert mit Preiselbeeren und Pommes

Putenschnitzel

19,90 €

Paniertes Putenschnitzel, serviert mit Preiselbeeren und Pommes

Jägerschnitzel

19,90 €

Schnitzel „natur“ mit Champignonrahmsauce und hausgemachten Spätzle

Cordon Bleu

23,90 €

Gefülltes Schweineschnitzel mit Metzgerschinken und Bergkäse, serviert mit Pommes

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

28,90 €

Zarter Rostbraten mit Lemberger Sauce, geschmelzten Zwiebeln und hausgemachten Spätzle

Schweinemedaillons

24,90 €

Medaillons vom Landschwein mit Champignonrahmsauce und hausgemachten Spätzle

Lachs-Filet

24,90 €

Gegrilltes Lachsfilet auf Riesling Sauce, mit mediterranem Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln

Pfannenrösti

17,90 €

knusprig gebraten, mit frischem Schmand und Grillgemüse

Tandoori

17,90 €

Gemüse Thai Curry mit Basmatireis

Ausgewählte Hauptspeisen können Sie natürlich auch als kleine Portionen bestellen.

Bitte sprechen Sie unser Serviceteam an.

Unsere Fleischprodukte beziehen wir ausschließlich aus der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall.



Burger

Cheeseburger 180g

17,90 €

mit Käse, Salat, Tomate, Gurke, Zwiebel,
serviert mit Pommes

Chicken Burger

15,90 €

mit Salat, Tomate, Gurke, Zwiebel, Sweet Chili Dip
serviert mit Pommes

Dessert

Crème Brûlée

7,90 €

mit Karamellkruste angerichtet mit Obst der Saison

Heißer Lavakuchen

7,90 €

mit Vanilleeis

Eisbecher

6,90 €

Variation aus Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis

Affogato

4,50 €

Kugel Vanilleeis mit Espresso



Heiße Getränke

Espresso	2,30 €
Espresso Doppio	3,90 €
Espresso Macchiato	2,70 €
Cappuccino	3,90 €
Café Crema	3,50 €
Heiße Schokolade	3,20 €
Prisma Tee (Schwarz, Pfefferminz, Grün, Früchte)	3,90 €

Bier

Berg Original vom Fass	0,3 l 0,5 l	3,90 4,90 €
Berg Braumeister Pils vom Fass	0,4 l	4,90 €
Berg Hefeweizen vom Fass	0,3 l 0,5 l	3,90 4,90 €
Saisonbier Bergbier vom Fass	0,3 l 0,5 l	3,90 4,90 €
Radlerweizen / Radlerbier	0,3 l 0,5 l	3,50 4,50 €
Berg Cyriakus - alkoholfrei naturtrüb	0,3 l	3,90 €
Kristall- / 3-Korn Dunkelweizen	0,5 l	4,90 €
Berg Hefeweizen Alkoholfrei	0,5 l	4,90 €

Hauswein

Weine der Besigheimer Felsengartenkellerei

Riesling	0,125 0,25 l	3,90 5,90 €
Trollinger Lemberger	0,125 0,25 l	3,90 5,90 €
Spätburgunder Weißherbst	0,125 0,25 l	3,90 5,90 €
Weinschorle rot, weiß oder rosé	0,25 l	4,50 €



Weinkarte

WEISS

0,2 l | Flasche

Chardonnay vom Weingut Hirschmüller

7,90 | 27,00 €

Harmonische Säurestruktur, saftige Passionsfrucht und anhaltend vollmundiger Finish, trocken (2024)

Weißburgunder vom Weingut exNicrum

7,90 | 27,00 €

Klarer, fein mineralischer Weißburgunder, angenehm trocken, mit feiner Säure (2025)

Sauvignon Blanc vom Weingut Herzog von Württemberg

8,90 | 29,00 €

Fruchtig-halbtrocken, unkompliziert und herrlich zugänglich (2025)

Grauburgunder Terra S von der Felsengartenkellerei

6,90 | 24,00 €

Zartgelb, würzig, frisch, duftig und feines Säurespiel, trocken (2024)

Riesling Rusticus vom Weingut Storz

8,90 | 30,00 €

Kräftiger, trockener und aromatischer Riesling mit rassiger Säure und dichtem Körper (2024)

Aufwind Weißweincuvée vom Weingut exNicrum

30,00 €

Zugängliche und animierende Cuvée mit charmanter Süße und feiner Frische, feinherb (2024)

Steckenpferd vom Weingut Storz

33,00 €

Spritzige Cuvée, frisch und mit opulenter Aromatik, trocken (2023)

Lugana Ca' del Lago vom Weingut Villa Cordevigo

39,00 €

Strahlend leuchtende Farbe mit frischen Aromen und Zitrusfrüchten, leicht und trocken (2024)

Riesling Reserve vom Weingut Hirschmüller

39,00 €

Spannender Riesling mit intensiver Frucht, eleganter Mineralität und saftigem langanhaltendem Abgang, trocken (2019)



Weinkarte

ROSÉ

0,2 l | Flasche

Terra S Rosé von der Felsengartenkellerei

7,90 | 23,00 €

Harmonisch trocken und geprägt von frischer Frucht und klarer Stilistik (2023)

Rosé Love Monrepos Weingut Herzog von Württemberg

8,50 | 27,00 €

feinherber Rosé zum verlieben, mit äußerst fruchtigem Geschmack und wahrem Genuss (2024)

Fleur de l'Artagnan vom Weingut Côtes de Gascogne

6,90 | 25,00 €

Lachsfarbig mit duftigen Aromen und süß gereiften Waldbeeren, leicht trocken (2023)

Rosé Saignée Montis Casei vom Weingut exNicrum

32,00 €

Schonendes Saignéeverfahren von feinen Rebsorten mit eindringlicher Nase und dunklen Beeren, halbtrocken (2024)

Velarosa Toscana

32,00 €

Rosé Cuvée, elegante Nase mit feinen Aromen und leicht balsamische Note feinherb (2024)



Weinkarte

ROT

0,2 l | Flasche

Terra S Lemberger von der Felsengartenkellerei

6,50 | 23,00 €

Granatroter, kräftiger, markanter Lemberger mit vielen Aromen, trocken
(2023)

Aufstieg Rotweincuvée vom Weingut exNicrum

8,90 | 32,00 €

Komponiert aus Merlot, Lemberger und Spätburgunder
aus den Steillagen und reiner Handarbeit, halbtrocken (2024)

Cuvée Cabernet vom Weingut Hirschmüller

8,50 | 26,00 €

Holzfassreifer, kräftiger Wein mit aromatischer Würze und dunklen
Beeren, trocken (2021)

Primitivo Orus

7,90 | 26,00 €

Kraftvoller, fruchtbetonter, Rotwein aus dem Salento, halbtrocken (2023)

Aruma Malbec Argentino vom Weingut Bodegas Caro

8,90 | 32,00 €

Reinsortiger Malbec der mit tiefer Frucht und Ausgewogenheit bestens
verbindet, trocken (2023)

Reserva Rioja vom Baron del Ley

8,90 | 32,00 €

Fein am Gaumen, vollaromatisch mit anhaltender Fruchtnote im
Abgang, trocken (2021)

Steckenpferd Jan Andre vom Weingut Storz

34,00 €

Herrliche Aromen Vielfalt mit straffen Tanninen, trocken (2021)

Scuri Merlot vom Weingut Doc Venezia

28,00 €

Voller saftiger Wein mit herrlichem Beerenbouquet und
langanhaltendem Abgang, trocken (2023)



Spirituosen

Ausgewählte Schnäpse der Obstbrennerei Seitz in Großingersheim

Willi Royal	2 cl	
Zwetschgenbrand	2 cl	3,50 €
Mirabellenbrand	2 cl	3,00 €
Quitte Royal	2 cl	3,00 €
Pflästerlesbirnenbrand	2 cl	3,50 €
		3,00 €

Prinz Schnäpse

Alte Marille	2 cl	4,50 €
Alte Himbeere	2 cl	4,50 €
Alte Haselnuss	2 cl	4,50 €
Alte Zwetschge	2 cl	4,50 €
Alter Williams	2 cl	4,50 €
Nobilant Kakao	2 cl	4,00 €
Prinzalinen Likör	2 cl	3,50 €
Mango-Limes	2 cl	3,50 €

Whiskey & more

Glenfiddich	4 cl	7,90 €
Tullamore Dew Irish Whiskey	4 cl	6,90 €
Jack Daniels	4 cl	6,50 €
Averna	2 cl	4,50 €
Vodka	2 cl	3,00 €
Haselnuss	2 cl	4,50 €
Vecchio Amaro Del Capo	2 cl	3,50 €