



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 Schnauerhof sowie einer regionalen Metzgerei 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*	0,2l	7,90 €
Limoncello Spritz	0,2l	8,90 €
Hugo*	0,2l	7,90 €
Campari Spritz	0,2l	7,90 €
Sarti Spritz	0,2l	7,90 €
Basil Cube	0,2l	8,90 €
Ellental Mule*	0,2l	9,90 €
Lillet Wild Berry	0,2l	8,90 €
Martini Bianco	0,2l	5,90 €
Sekt	0,1l	4,90 €

* auch alkoholfrei erhältlich

Alkoholfreie Getränke

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



Vorspeisen

Beilagen Salat

knackiger Mix aus Blatt- und Rohkostsalaten, mit Kartoffelsalat, Gurke und unserem Hausdressing

6,90 €

Bruschetta

Knusprig geröstetes Ciabatta mit marinierten Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln und frischem Basilikum

8,90 €

Flambierter Ziegenkäse auf Wildkräutersalat

mit Trauben, gerösteten Walnüssen, und Granatapfel, Baguette

13,50 €

Für unsere kleinen Gäste

Für Kinder bis 12 Jahre

Kinderschnitzel mit Pommes

6 Chicken Nuggets mit Pommes

Hausgemachte Spätzle mit Sauce

Pasta mit Tomatensauce

Portion Pommes

9,80 €

8,90 €

6,90 €

8,90 €

4,50 €



Salate und Mehr

Großer Salatteller

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

14,90 €

Wahlweise mit:

- gebratenen Roastbeef-Streifen

23,90 €

- panierten Putenbrustfilet-Streifen

18,90 €

- gebratenen Maultaschen

17,90 €

Wurstsalat

Fein aufgeschnittener Wurstsalat mit Emmentaler oder Schwarzwurst, Zwiebeln und Landgurken

Wahlweise mit:

- Brot

- Bratkartoffeln

14,90 €

17,90 €

Käsespätzle (auch vegetarisch möglich)

Hausgemachte Spätzle mit Speck, Schmorzwiebeln und einem Salatbouquet

17,90 €

Maultaschen

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

18,90 €

Unser Gemüse beziehen wir 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

(vegetarisch)

auf Wunsch mit Garnelen

13,90 €

18,90 €

Trüffelpasta

Linguine in aromatischer Trüffelbutter mit Parmesan und schwarzem Trüffel

auf Wunsch mit zarten Roastbeef-Streifen

20,50 €

30,90 €

Pinsa

Pinsa Salami

mit Tomatensauce, Mozzarella und italienischer Salami

15,90 €

Pinsa Capricciosa

mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons und Artischocken

16,90 €

Pinsa Vegi

mit Tomatensauce, Mozzarella, und gegrilltem Gemüse

16,90 €

Pinsa Margherita

mit Tomatensauce, Mozzarella und frischem Basilikum

13,90 €

Pinsa des Hauses

Mit Tomaten, Mozzarella, Paprika, rote Zwiebel, Schinken und Chilliöl

17,50 €



Hauptgerichte

Schnitzel Wiener Art

Paniertes Schweineschnitzel, serviert mit Preiselbeeren und Pommes

18,90 €

Putenschnitzel

Paniertes Putenschnitzel, serviert mit Preiselbeeren und Pommes

19,90 €

Jägerschnitzel

Schnitzel „natur“ mit Champignonrahmsauce und hausgemachten Spätzle

19,90 €

Cordon Bleu

Gefülltes Schweineschnitzel mit Metzgerschinken und Bergkäse, serviert mit Pommes

25,90 €

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

Zarter Rostbraten mit Lemberger Sauce, geschmelzten Zwiebeln und hausgemachten Spätzle

30,90 €

Lachs-Filet

Gegrilltes Lachsfilet auf Riesling Sauce, mit mediterranem Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln

25,90 €

Pfannenrösti

knusprig gebraten, mit frischem Schmand und Grillgemüse

18,90 €

Ellental Teller

kleiner Rostbraten, Kleines Schweineschnitzel Wiener Art mit Käsespätzle

28,50€

Ausgewählte Hauptspeisen können Sie natürlich auch als kleine Portionen bestellen. Bitte sprechen Sie unser Serviceteam an.

Unsere Fleischprodukte beziehen wir aus Schwäbisch Hall.



Burger

Cheeseburger 180g

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

18,90 €

Chicken Burger

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

16,90 €

Dessert

Crème Brûlée

mit Karamellkruste angerichtet mit Obst der Saison

8,90 €

Heißer Lavakuchen

mit Vanilleeis

8,90 €

Eisbecher

Variation aus Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis

6,90 €

Affogato

Kugel Vanilleeis mit Espresso

4,90 €



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



Weinkarte

WEISS

0,1 | 0,2 |
Flasche

Chardonnay vom Weingut Hirschmüller

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

4,50 | 7,90 | 27,00
€

Weißburgunder vom Weingut exNicrum

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

4,90 | 8,90 | 29,00
€

Sauvignon Blanc vom Weingut Herzog von Württemberg

Fruchtig-halbtrocken, unkompliziert und herrlich zugänglich (2025)

4,90 | 8,90 | 29,00
€

Grauburgunder Terra S von der

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

3,90 | 7,50 | 25,00
€

Aufwind Weißweincuvée vom Weingut exNicrum

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

4,90 | 8,50
| 29,00€

Steckenpferd vom Weingut Storz

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

4,90 | 8,50
| 29,00€

Lugana Ca´del Lago vom Weingut Villa Cordevigo

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

39,00 €



Weinkarte

ROSÉ

0,1 | 0,2 |
Flasche

Terra S Rosé von der Felsengartenkellerei

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

4,50 | 7,90 | 23,00
€

Rosé Love Monrepos Weingut Herzog von Württemberg

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

4,90 | 8,50 |
27,00 €

Fleur de l'Artagnan vom Weingut Côtes de Gascogne

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

4,50 | 7,90 | 27,00
€

Rosé Saignée Montis Casei vom Weingut exNicrum

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

4,90 | 8,90
| 31,00 €

Velarosa Toscana

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

4,90 | 8,90
| 31,00 €

Weinkarte

ROT

Terra S Lemberger von der Felsengartenkellerei

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

Aufstieg Rotweincuvée vom Weingut exNicrum

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

Cuvée Cabernet vom Weingut Hirschmüller

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

Primitivo Orus

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

Aruma Malbec Argentino vom Weingut Bodegas

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

Reserva Rioja vom Baron del Ley

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

Steckenpferd Jan Andre vom Weingut Storz

Herrliche Aromen Vielfalt mit straffen Tanninen, trocken (2021)

Scuri Merlot vom Weingut Doc Venezia

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

Marinus Piceno Superiore DOP vom Weingut Villa Prandone

Vollmundig, fruchtbetonter, ausgewogener Wein mit



0,1 | 0,2 | |
Flasche

3,90 | 6,50 | 23,00
€

4,90 | 8,90 | 32,00
€

4,90 | 8,50 | 27,00
€

4,50 | 8,90 | 27,00
€

4,90 | 9,50 | 32,00
€

4,90 | 8,90 | 32,00
€

4,90 | 8,90
| 32,00 €

4,90 | 8,90 | 32,00 €

5,90 | 9,90
| 32,00 €



Spirituosen

Ausgewählte Schnäpse von Marc und Schürle

Willi Royal	2 cl	3,50 €
Zwetschgenbrand	2 cl	3,00 €
Mirabellenbrand	2 cl	3,00 €
Quitte Royal	2 cl	3,50 €
Pflästerlesbirnenbrand	2 cl	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		7,90 €
Tullamore Dew Irish Whiskey	4 cl	6,90 €
Jack Daniels	4 cl	6,50 €
Averna	4 cl	4,50 €
Vodka	2 cl	3,00 €
Haselnuss	2 cl	4,50 €
Vecchio Amaro Del Capo	2 cl	3,50 €