

Difach quad.

Wochenempfehlungen aus der Löwenküche

Aperitif-Empfehlung

Schlehen-Sprizz - Schlehensirup aufgefüllt mit Sekt und Zitrone 0,2 l 7,50 €

Weinempfehlung:

2024 Grüner Veltliner

Weingut Topf, Niederösterreich 0,1l 7,50 €

Klassiker:

Allgäuer Käseschnitzel mit Käsespätzle und Röstzwiebel 16,50 €

Geschmorte Schweinebäckle mit Linsensoße und Spätzle 16,50 €

Gesottene Rinderbeinscheiben mit Meerrettichsoße, Stampfkartoffel und rote Bete Salat 21,50 €

Ostalblamm

Geschmortes Lammhäxle mit Gemüsesoße, Erbsengemüse und Polenta 26,50 €

Steak Empfehlung der Woche aus dem Dry Ager:

Filetsteak ca. 220 g mit Kräuterbutter, Chimi Churri & Pommes Frites 42,00 €

Vegetarische Empfehlung

Käsespätzle mit Röstzwiebel 15,50 €

Unsere Fischempfehlung:

Auf der Haut gebratene Lachsforelle mit weißem Tomatenschaum und Mandelbrokkoli, dazu Kartoffelgraupenrisotto 17,50 €

Aus unserer Patisserie:

Dessertvariation in Gläschen und Schälchen 12,50 €

Neues aus dem Alb-Leben.

Empfehlung des Monats aus unserer Feinkost

Schwäbische – Schnelle Küche

Unsere Gerichte für Daheim.
Natürlich auch fleischlos.
In unserem Genuss Shop

Geöffnet Mi. & Fr. 15:00 – 19:00 Uhr
Weikersbergstraße 3 / Zang

Unsere kommenden Events

Freitag 13.03.2026

Koch-Workshop „Ragouts und Schmorgerichte“

Sonntag 29.03.2026

Die große Kochschule mit Andreas Widmann

„Regionale Erzeuger, ferne Techniken – ursprung hautnah“

Montag 30.03.2026

Koch-Workshop „Alles rund um die Maultasche
und andere schwäbische Klassiker“

Alle unsere Events finden Sie online in unserem Shop.