

Difach quad.

Wochenempfehlungen aus der Löwenküche

Aperitif-Empfehlung

„ODE-Sprizz“ – unsere Antwort auf Aperol
Weinaperitif aus deutschem Riesling
mit Orange, Hibiskusblüte, Pomeranze und Enzian
aufgefüllt mit Rhabarber

0,2 l 10,50€

Weinempfehlung:

2024 Grüner Veltliner

Weingut Topf, Niederösterreich

0,1l 7,50€

Klassiker

Allgäuer Käseschnitzel mit Champignons und Käsespätzle

16,50€

Gefüllter Schweinebauch mit Biersoße und Serviettenknödel

20,50€

Gegrilltes Schweinekotelett

mit Chimi Churri, Kräuterbutter und Pommes Frites

30,50€

Ostalb Lamm

Gefüllte Lammbrust mit Gemüsesoße und Spätzle

25,50€

Lammbraten mit Thymianjus und Spätzle

27,00€

Vegetarische Empfehlung

Äbler Gemüserösti mit überbackenem Gemüse und Spiegelei

16,50€

Unsere Fischempfehlung:

Pochierter Waller mit Meerrettichsoße, Broccoli und Kartoffelstampf

24,50€

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.

Erhältlich an der Rezeption und in unserer Feinschmeckerei

Geöffnet Dienstags von 15:00 – 19:30 Uhr

Freitags von 10:00 – 16:00 Uhr

Weikersbergstraße 3 / Zang

*Ganz Neu! Jetzt auch mit kleinen leckeren Gerichten und Getränken sowie Frühstücks-Etagere
am Freitag*

Unsere kommenden Events

Hüttengaudi in der Kerbenhofhütte

Sommer Grillabend am Freitag 28.08.2026 um 18.30 Uhr

BBQ Genuss live vom Grill mit allem was dazu gehört

Sonntag 23.08.2026 um 14.00 Uhr in der Kochwerkstatt

Die große Kochschule mit Andreas Widmann

„Vegetarisch kochen auf Sternenniveau“

Montag 20.07.2026

18.30 Uhr in unserer Kochwerkstatt

Koch-Workshop „Ostalb Lamm von Kopf bis Fuß“

GANZ NEU! Unsere Topfgucker-Party am Freitag 21.08.2026

Die neue lässige Eventreihe in unserer Kochwerkstatt.

Alb.style Genuss mit Fingerfood, Spezialitäten aus dem Backhaus, Flying Dinner direkt vom Herd. Dazu gibt es Getränke und Weinbar und lässige Beats mit DJ

Beginn 18.30 Uhr / 89,00€ pro Person inkl. Wein, Wasser und Espresso

Alle unsere Events finden Sie online in unserem Shop.