

*Oifach guad.*

---

## Wochenempfehlungen aus der Löwenküche

### Weinempfehlung:

#### **2024 Grüner Veltliner**

Weingut Topf, Niederösterreich

0,1l

7,50 €

### Klassiker:

#### **Geröstete Maultaschen** mit Ei

16,50 €

#### **Gaisburger Marsch**, gesottener Tafelspitz in der Rinderbrühe mit Wurzelgemüse, Spätzle und Röstzwiebeln

17,50 €

#### **Gesottene Rinderbeinscheiben** mit Meerrettichsoße, Stampfkartoffel und rote Bete Salat

21,50 €

#### **Zerlei vom Kalb** mit Thymianglace, Petersilienwurzelcreme und Kartoffelbergkäseroulade

32,50 €

#### **Rinderfiletgeschnetzeltes „Zanger Art“** in Pilzrahmsoße, dazu Spätzle und Bubenspitzle

24,50 €

#### **Kalbshaxenscheiben** mit Pilzrahmsoße und Spätzle

18,50 €

### Steak Empfehlung der Woche aus dem Dry Ager:

#### **Filetsteak** ca. 220 g mit Kräuterbutter, Chimi Churri & Pommes Frites

42,00 €

### Vegetarische Empfehlung

#### **Älbler Gemüse Rösti** mit überbackenem Gemüse und Spiegelei

16,50 €

### Unsere Fischempfehlung:

#### **Gebratene Forelle** mit Weißweinschaum, Gemüse und Stampfkartoffel

19,50 €

### Aus unserer Patisserie:

#### **Zweierlei Schokocannelloni** mit Rotweinzwetschgen und Pflaumeneis

12,50 €

# *Neues aus dem Albleben.*

## Empfehlung des Monats aus unserer Feinkost

---

### Schwäbische – Schnelle Küche

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

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

### Unsere kommenden Events

---

30.01.2026

Topfgucker Party im Jägerhof

02.02.2026

Workshop „Richtig Einmachen“

28.02.2026

Die große Kochschule „Das ganze Tier- besondere Teilstücke  
auf Sterneniveau“

Alle unsere Events finden Sie online in unserem Shop.