

Difach quad.

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

Äbler 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 Rotweinzwetschen und Pflaumeneis

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

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 Sternenniveau“

Alle unsere Events finden Sie online in unserem Shop.