

# *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:

**Geröstete Maultaschen mit Ei** 16,50 €

**Kalbsrahmgulasch** mit Semmelknödel 21,50 €

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

### Wild Spezialitäten

**Hirschrücken mit Schlehensoße**, Rosenkohl und Bubenspitze 39,50 €

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

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

### Vegetarische Empfehlung

**Hausgemachte Pasta** in Kürbisragout mit Kräutersalat 19,50 €

### Unsere Fischempfehlung:

**Leicht geräuchertes Wallerfilet** mit Meerrettichsoße, Rote Bete Salat und Stampfkartoffeln 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

---

Samstag 07.03.2026

Unser ganz neues Format - **Topfgucker Party** im Jägerhof  
- ein zwangloser Abend mit feinem Essen und Musik

Sonntag 08.03.2026

**Die große Kochschule** mit Andreas Widamnn  
„Klassiker der Gourmetküche – mit modernen Einflüssen“

Freitag 13.03.2026

**Koch-Workshop** „Ragouts und Schmorgerichte“

Alle unsere Events finden Sie online in unserem Shop.