

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€
„Maibowle“- mit Erdbeeren, Waldmeister und Sekt aufgegossen	0,2l	8,50 €

Weinempfehlung:

2024 Grüner Veltliner

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

Klassiker

Fleischküchle mit Bratensoße, glasierten Karotten und Kartoffelstampf		16,50€
--	--	--------

Geschmorte Schweinebäckle mit Linsensoße und Spätzle		16,50€
---	--	--------

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln		28,50€
--	--	--------

Zanger Schnitzhafa - Rind- und Schweinefiletgeschnetzelttes in Pilzrahmsöbلة mit Spätzle und Bubenspätzle		19,50€
---	--	--------

Ostalblamm

Lammbraten mit Thymianjus und Spätzle		27,00€
--	--	--------

Vegetarische Empfehlung

Frischkäsemaultasche auf sautiertem Spitzkraut mit brauner Butter und Bergkäse		16,50€
--	--	--------

Unsere Fischempfehlung:

Pochierter Saibling mit Weißweinschaum, Linsenragout und glasiertem Gemüse		27,50€
---	--	--------

Aus unserer Patisserie:

Dessertvariation in Schälchen und Gläschen		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

Sonntag 28.06.2026 und Sonntag 19.07.2026

Die große Kochschule mit Andreas Widmann

„Fine Dining am offenen Feuer“- der Outdoor Kurs

Donnerstag 14.05.2026 18.30 Uhr in unserer Kochwerkstatt

Koch-Workshop „Vegetarische Highlights“

GANZ NEU! Unsere Topfgucker-Party am Freitag 22. Mai 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.