

# 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

<b>Allgäuer Käseschnitzel</b> mit Käsespätzle		16,50€
---	--	--------

<b>Wiener Schnitzel</b> mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln		28,50€
--	--	--------

<b>Kalbsrahmbraten</b> mit Pilzrahm, Gemüse und Bubenspitze		28,50€
---	--	--------

<b>Coq au Vin – geschmorte Gockelkeule</b> mit Schalottensoße, glasiertem Gemüse und cremiger Polenta		27,50€
---	--	--------

### Maibock

<b>Maibockbraten</b> mit Wacholderrahm, Pilzen, Spätzle und Preiselbeerbirne		27,00€
--	--	--------

<b>Rosa Maibockkeule</b> mit Preiselbeerjus, Rahmkraut und Bubenspitze		29,50€
--	--	--------

### Ostalblamm

<b>BBQ-Lammnack</b> en auf Holzkohle gegrillt mit Grillgemüse, Chimichurri, Kräuterbutter und Miso Fritten		32,50 €
--	--	---------

### Vegetarische Empfehlung

<b>Äbler Gemüserösti</b> mit überbackenem Gemüse und Spiegelei		16,50€
--	--	--------

### Unsere Fischempfehlung:

<b>Fischcrossies auf Wurzelgemüsehumus</b> mit Chili Mayo und Kräutersalätle		20,50€
--	--	--------

### Aus unserer Patisserie:

<b>Dessertvariation</b> 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

---

### Hüttengaudi in der Kerbenhofhütte

Sommer Grillabend am Donnerstag 25.06.2026 um 18.30 Uhr

BBQ Genuss live vom Grill mit allem was dazu gehört

Sonntag 28.06.2026 und Sonntag 19.07.2026

**Die große Kochschule** mit Andreas Widmann

„Fine Dining am offenen Feuer“- der Outdoor Kurs

Mittwoch 17.06.2026 und Donnerstag 18.06.2026

18.30 Uhr in unserer Kochwerkstatt

**Koch-Workshop** „BBQ Grill Outdoor Workshop“

### **GANZ NEU! Unsere Topfgucker-Party am Freitag 05. Juni 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.**