

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

Allgäuer Käseschnitzel mit Käsespätzle		16,50€
---	--	--------

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

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

Maibock

Maibockbraten mit Wacholderrahm, Pilzen, Spätzle und Preiselbeerbirne		27,00€
--	--	--------

Ostalblamm

BBQ-Lammnacken auf Holzkohle gegrillt mit Grillgemüse, Chimichurri, Kräuterbutter und Miso Fritten		32,50€
---	--	--------

Zweierlei Lamm – rosa Keule und Bauch mit Schalottenjus, Selleriepüree und Bubenspitze		32,50€
---	--	--------

Vegetarische Empfehlung

Äbler Gemüserösti mit überbackenem Gemüse und Spiegelei		16,50€
--	--	--------

Unsere Fischempfehlung:

Fischcrossies auf Wurzelgemüsehumus mit Chili Mayo und Kräutersalätle		20,50€
--	--	--------

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

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.