

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€

Weinempfehlung:

2024 Grüner Veltliner
Weingut Topf, Niederösterreich 0,1l 7,50€

Klassiker

Kalbsrahmbraten mit Pilzrahmsoße, Gemüse und Spätzle 28,50€

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln 28,50€

Gefüllter Schweinebauch mit Biersoße und Serviettenknödel 20,50€

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

Steak Empfehlung der Woche

Rumpsteak auf Holzkohle gegrillt
mit Chimi Churri, Kräuterbutter und Pommes Frites 42,00€

Ostalb Lamm

Gefüllte Lammbrust mit Gemüsesoße und Spätzle 24,50€

Lammbraten mit Thymianjus und Spätzle 27,00€

Vegetarische Empfehlung

Frischkäsemaultaschen auf Lauchgemüse mit Bergkäseschaum 16,50€

Unsere Fischempfehlung:

Pochierter Waller mit Meerrettichsoße, Broccoli und Kartoffelstampf 24,50€

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.

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 Freitag 28.08.2026 um 18.30 Uhr

BBQ Genuss live vom Grill mit allem was dazu gehört

Sonntag 19.07.2026

Die große Kochschule mit Andreas Widmann

„Fine Dining am offenen Feuer“- der Outdoor Kurs

Montag 20.07.2026

18.30 Uhr in unserer Kochwerkstatt

Koch-Workshop „Ostalb Lamm von Kopf bis Fuß“

GANZ NEU! Unsere Topfgucker-Party am Freitag 21.08.2026

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.