

Difach quad.

Wochenempfehlungen aus der Löwenküche

Aperitif-Empfehlung

Lavendelspritz

Hausgemachter Lavendelsirup und Soda mit Sekt aufgegossen 0,2 l 8,50€

Weinempfehlung:

2024 Grüner Veltliner

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

Klassiker

Marinierte Roastbeefscheiben mit Remoulade und Bratkartoffeln 22,50 €

Gefüllte Kalbsbrust mit Pilzrahmsoße, Gemüse und Spätzle 22,50 €

Rosa Hirschrücken mit Cassissoße, Speckbohnen und Bubenspitze 39,50 €

Zwiebelbrätle mit Jus und Serviettenknödel 19,50 €

Steak Empfehlung der Woche aus dem Dry Ager:

Rumpsteak ca. 250 g mit Kräuterbutter, Chimi Churri, Grillgemüse und Pommes Frites 42,00 €

Gegrilltes Kalbskotelette ca. 200g
mit Chimi Churri, Kräuterbutter, Grillgemüse und Pommes Frites 36,90 €

Ostalb Lamm

Lammleber „Berliner Art“ mit Bratkartoffeln 17,50 €

Rosa gebratener Lammrücken mit Schalottenjus,
cremiger Polenta und glasierten Zuckerschoten 34,00 €

Lammhaxe mit Thymianjus und Rosmarinkartoffeln 27,00 €

Vegetarische Empfehlung

Alblinsencurry mit frischem Fladenbrot 16,50 €

Unsere Fischempfehlung:

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

Aus unserer Patisserie:

Cassistörtchen mit Johannisbeersorbet 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 23.08.2026 um 14.00 Uhr in der Kochwerkstatt

Die große Kochschule mit Andreas Widmann

„Vegetarisch kochen auf Sternenniveau“

Freitag 14.08.2026

18.30 Uhr in unserer Kochwerkstatt

Koch-Workshop „Sommerküche vom Grill – Outdoor Workshop“

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.