

Difach quad.

Wochenempfehlungen aus der Löwenküche

Aperitif-Empfehlung

Lavendelspritz

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

„ODE-Sprizz“ – unsere Antwort auf Aperol

Weinaperitif aus deutschem Riesling

mit Orange, Hibiskusblüte, Pomeranze und Enzian

aufgefüllt mit Rhabarber

0,2 l 10,50€

Klassiker

Zwiebelbrätle mit Jus und Semmelknödel

19,50 €

Rinderleber „Berliner Art“ mit Apfel, Zwiebel und Bratkartoffeln

17,50 €

Paniertes Schweinekotelett mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln

30,50 €

Gepökelte Schweinebäckle mit Alblinsensoße und Spätzle

16,50 €

Steak Empfehlung der Woche aus dem Dry Ager:

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

42,00 €

Zur Pilzzeit

Pfifferlings Rostbraten mit Spätzle

36,50 €

Hausgemachte Maultaschen mit cremigen Pfifferlingen

24,50 €

Pfifferling à la Creme mit Semmelknödel

26,50 €

Ostalb Lamm

Rosa gebratener Lammrücken mit Schalottenjus, Polentaschnitte und glasierten Zuckerschoten

34,00 €

Lammhaxe mit Gemüsejus und Rosmarinkartoffeln

27,00 €

Zweierlei Lamm – rosa Filet und Langzeit gegarter Bauch mit Schalottenjus, Speckbohne und Bubenspitze

32,50€

Vegetarische Empfehlung

Alblinsencurry mit frischem Fladenbrot

16,50 €

Unsere Fischempfehlung:

Pochierter Saibling mit Meerrettichsoße, glasiertem Gemüse und Kartoffelpüree 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 23.08.2026 um 14.00 Uhr in der Kochwerkstatt

Die große Kochschule mit Andreas Widmann

„Vegetarisch kochen auf Sternenniveau“

Montag 28.09.2026

18.30 Uhr in unserer Kochwerkstatt

Koch-Workshop „Braten und Bier – leckere Gerichte zur Volksfestzeit“

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.