

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 €

Steak Empfehlung der Woche aus dem Dry Ager:

Short Rib mit Kräuterbutter, Chimi Churri, Grillgemüse
und Pommes Frites

34,00 €

Rosa Lammkeule ca. 190 g mit Kräuterbutter, Chimi Churri, Grillgemüse
und Pommes Frites

34,00 €

Ostalb Lamm

Rosa gebratener Lammrücken mit Schalottenjus,
cremiger Polenta und Bohnengemüse

34,00 €

Lammbraten mit Thymianjus und Spätzle

27,00 €

Vegetarische Empfehlung

Alblinsencurry mit frischem Fladenbrot

16,50 €

Unsere Fischempfehlung:

Gebratener Saibling mit Meerrettichsoße, glasiertem Gemüse
und Kartoffelpüree

23,50 €

Aus unserer Patisserie:

Cheesecake mit Beerengrütze und Karamellsoße

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

Die große Kochschule mit Andreas Widmann

Sonntag 27.09.2026 um 14.00 Uhr in der Kochwerkstatt

„Highlights aus dem Wasser – Fisch und seine Begleiter“

Montag 28.09.2026

18.30 Uhr in unserer Kochwerkstatt

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

Topfguckerparty in der Kochwerkstatt

Freitag 02.10.2026 um 18.30 Uhr

Live Cooking mit DJ Sound & Empfohlenen Weinen von Anna Widmann

Alle unsere Events finden Sie online in unserem Shop.