Difach guad.

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 vom Schwein mit Jus und Semmelknödel 19,50 €

Spare Ribs mit Chili Mayo, Schnittlauch-Schmand, kleiner Blattsalat
und Fladenbrot 20,50 €

Rosa Rinderfilet mit Schalottensoße, gebratenen Pfifferlingen und Bubenspitzle 42,00 €

Ostalb Lamm

Lammbratwurst mit kräftiger Soße, Kartoffelstampf und Bohnengemüse 18,50 €

Lammbraten mit Thymianjus und Spätzle 27,00 €

Gegrillter Lammbauch mit Kräuterjus, Speckbohnen und Bubenspitzle 26,00 €

Gebackenes Lammbries mit Remoulade und Kartoffelsalat 22,50 €

Zur Pilzzeit

Pfifferlings Rostbraten mit Spätzle 36,50 €

Hausgemachte Maultaschen mit cremigen Pfifferlingen 24,50 €

Pfifferling à la Crème mit Semmelknödel oder hausgemachten Bandnudeln 26,50 €

Vegetarische Empfehlung

Schwäbisches Risotto mit Perlgraupen, Kartoffeln und Linsen
und gebackenem Landei 15,50 €

Aus unserer Patisserie:

Dessertvariation in Gläschen und Schälchen 12,50 €

Neues aus dem Albleben.

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

UNSER ALBSTYLE ADVENTSKALENDER 2026

Hinter 24 Türchen warten kleine und große Überraschungen aus unserer genussvollen Welt der Schwäbischen Ostalb.
Unser Adventskalender ist liebevoll in limitierter Stückzahl für die Adventszeit gepackt.

169,00 €
Erhältlich an der Rezeption, in unserer Feinschmeckerei oder im Online Shop

Unsere kommenden Events

Die große Kochschule mit Andreas Widmann

Sonntag 18.10.2026 um 14.00 Uhr in der Kochwerkstatt

„Dry Age – alles rund um das perfekte Stück Fleisch“

Martini Gänseessen

Mittwoch 11.11.2026 um 18.30 Uhr im Jägerhof

Traditionelles Gänseessen mit Vorspeisenvariationen, Suppen und süßem Finale

Alle unsere Events finden Sie online in unserem Shop.