

Difach quad.

Wochenempfehlungen aus der Löwenküche

Aperitif

Sanddorn Sprizz – Sanddorn Elixier von Weleda mit Sekt und Tonic aufgegossen 9,50 €

Wein:

2024 Grüner Veltliner

Tom Dockner, Niederösterreich

0,1l

7,50 €

Klassiker:

Geröstete Maultaschen mit Zwiebele in Ei 14,00 €

Schwabenstreich Kleines Rostbrätle und Maultasche
auf Graubrottoast mit Zwiebel und Käse überbacken 24,50 €

Rahmrostbraten in Pilzrahmsoße, dazu Spätzle 31,00 €

Kalbsrahmbraten in Pilzrahmsoße mit Gemüse und Spätzle 26,50 €

Gebratene Entenbrust mit Cassissoße, bunte Beeten und Serviettenknödel 29,00 €

Fisch Empfehlungen der Woche:

Confiertes Wallerfilet in brauner Butter

mit geschmorter Petersilienwurzel, Spinatcreme, Preiselbeeren

27,50 €

Steak Empfehlung der Woche aus dem Dry Ager:

Filetsteak ca. 220 g mit Kräuterbutter, Chimi Churri & Pommes Frites

42,00 €

Aus unserer Patisserie:

Dessertvariation in Gläschen und Schälchen

12,50 €

Neues aus dem Alb-leben.

Empfehlung des Monats aus unserer Feinkost:

Hausgemachter Weißer Glühwein
nach dem Rezept von Anna Widmann

Alles fürs Fest.
In unserem Genuss Shop

Mi. & Fr. 15:00 – 19:00 Uhr
Sa. 10:00 – 15:00 Uhr
Weikersbergstraße 3 / Zang

Unsere kommenden Events:
Adventsbrunch am 14.12.2025 in unserem Jägerhof

Silvester bei Widmann`s

4 verschiedene Veranstaltungen rund um Genuss mit einer Küchenparty in unserem Löwen, Sterne-Rauschen mit exklusivem Menü im Jägerhof, Menü in unserer Kerbenhofhütte oder Gala-Bufferet in der Alten Schule

„NATÜRLICH SCHWÄBISCH“

Das Kochbuch

Klassische und moderne Rezepte aus meiner Heimat
Das Kochbuch von Andreas Widmann

-
Gewinner „Deutscher Kochbuchpreis 2022“

Erhältlich am Empfang. Gerne auch mit persönlicher Signatur