

Oifach 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 Zwiebeln 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 €

Nenes aus dem Albleben.

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-Buffet 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