

ALBHOTEL MALA KOFF



Tagesmenue

Wilde Heimat

Woher kommt unser Wild und was macht es besonders.

02 - Kulinarik

Das Klosterbier

"Flüssiges bricht das Fasten nicht" von der Abtei zur Brauerei.

03-Historie

Die sieben Schwaben

Das unzählbare Untier, dass keiner zu besiegen vermag.

04- Sieben Schwaben

"Essen ist ein Bedürfnis, doch das Erlebnis des Besuchs ist das, was wirklich zählt"

Andreas Pohl / Geschäftsleitung

Albtrauf Aperitive

Panorama Spritz € 7,20
erfrischend fruchtig mit leicht bitterer Note
Aperol, Malakoff Haussekt, Mineralsprudelwasser, Orangenjus.

Lillet Rouge Wildberry € 7,20
erfrischend sommerlich elegant
Lillet Blanc, Schweppes Russian Wildberry, vereiste Himbeeren.

Malakoff Martini NEU € 6,40
prikelnd, süßlich, erfrischend,
Martini Fiero, russian wild berry,

Kir Regional Malakoff € 6,90
Herb, prikeln, süßlich
Malakoff Haussekt, Likör aus Sauerkirschen auf Eis

Der Hugo - Klassiker € 7,20
Herb, prikeln, süßlich
Malakoff Haussekt, frische Minze aus dem hauseigenen Kräutergarten, Limettensyrup

Malakoff Haussekt € 4,90
fruchtig, prikeln, trocken
Unser Haussekt aus der Schlosskellerei Afalltrach

Unsere Heimat



Aperitive - Alkoholfrei

Priseco - Geiger € 4,90
erfrischend fruchtig alkoholfreier Sekt
Priseco Rot der Geiger Manufaktur

Apfel-Holunderspritzer 0,3 € 3,60
erfrischend sommerlich fruchtig
Die Vermischung der Holunderbeere mit dem Aroma des Apfels. Äpfel und Beeren der schwäbischen Alb!

Virgin Grüne Wiese Cocktail € 6,90
süßlich, vollmundig, fruchtig,
Verfeinerter Orangensaft & Holunder mit Blue Curacao (Alkoholfrei)

Bei Allergien & Unverträglichkeiten sprechen Sie uns an

Woher kommt der Name Malakoff?

Das Haus Malakoff steht auf geschichtsträchtigem Grund, oberhalb der Stiftskirche Sankt Cyriakus. Hier wurde auf der Anhöhe einst ein Benediktinerkloster erbaut, das anno 861 von dem Adligen Rudolf und dessen Sohn Erich gestiftet und mit reichem Grundbesitz ausgestattet wurde. Dort wurde auch 861 die Gründungs-urkunde des heutigen Städtchens Wiesensteig unterzeichnet. Das schöne Kloster wurde in den mittelalterlichen Kriegen zerstört. Im Jahr 1855 wurde auf dem Berg eine Gaststätte erbaut, die von ihrem Besitzer den Namen Malakoff erhielt, benannt nach einem Fort in der Festung Sewastopol, das zu dieser Zeit im Krimkrieg von den Franzosen erobert wurde.

Wer hätte es jedoch im Jahre 1855 gedacht, dass nur Jahrzehnte später keiner mehr weiß, wie der Name Malakoff in das schwäbische Land im Allgemeinen und dazu nach Wiesensteig im Besonderen kam!

Damals gingen die Wogen der Begeisterung hoch. Im Krimkrieg trotzte eine der Festung Sewastopol vorgelagerte Bastion, der Malakow-Turm, den Angriffen der von dem französischen Marschall Amable Jean Jaques Pelissier befehligten, aus Engländern, Franzosen, Türken und Sardinern zusammengesetzten Streitkräften. Am 8.9.1855 wurde die Bastion erstürmt und damit der Krimkrieg entschieden. Hell ging der Name des Marschall Pelissier auf, der ein Jahr später vom Kaiser Napoleon III zum Herzog von Malakoff geadelt wurde und als General Gouverneur von Algier eine nicht unbedeutende Rolle spielte. Die Wogen der Begeisterung erfassten sogar die ansonsten nicht so leicht entzündbaren Schwaben, und bald jedes Städtle wollte einen Malakoffberg haben.

Das alleine hätte aber vielleicht noch nicht genügt. Der damalige Besitzer der Herrschaft Reußenstein, ein General Fleischmann, der mehrere Jahre Gesandter



in Paris war und den verwandtschaftliche Beziehungen seiner Frau mit dem Sieger von Sewastopol verbanden, war wohl nicht ganz unbeteiligt, dass der steil über dem Städtchen aufragende Kirchberg, auf dem eben eine Gaststätte erbaut worden war, den gefeierten Namen erhielt. Die Erzählung will wissen, dass der Marschall in Wiesensteig gewesen sei, ja sogar junge Leute für den Krimkrieg angeworben habe. Nicht genug: Einige Wiesensteiger sollen sogar den Malakow mit erstürmt haben.

Alkoholfrei Specials

Hausgemachte Limonade Empfehlung des Hauses



Minze aus dem hauseigenen Kräutergarten mit Limetten & Zitronen und Holunderblüten

Fruchtig und erfrischend!

0,4l € 05,20

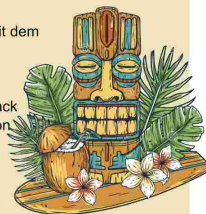
Cocktails & Longdrinks



Malakoff Tikki Hut

0,4l € 10,40

Karibisches Tropenfeeling gepaart mit dem flair des Panoramabiergartens "Malakoff's Eigenkreation" -erfrischenden fruchtig frisch- Genieße den verlockenden Geschmack von Vanille, die belebende Frische von Maracuja und die spritzige Note von Vodka, vereint in einem unwiderstehlichen Mix. Lass dich von diesem tropischen Geschmacks-erlebnis verführen und tauche ein in puren Genuss!



Malakoff Mule

0,4l € 8,40

Ginger Ale, Absolut Vodka, Sodawasser. Leicht süßlicher Geschmack mit fruchtig milden Aromen "Malakoff's Klassiker" Darum ist er gesund: Ingwer stärkt das Immunsystem, wirkt entzündungshemmend und senkt den Cholesterinspiegel. Gut für die Fettverbrennung, steigert die Durchblutung, wirkt schmerzlindernd bei Muskelüberanstrengungen und Migräne.



Sarti Spritz

0,3l € 7,90

Haussekt, Sarti Blutorangenlikör, Sodawasser "Trend Cocktail 2024", fein im Geschmack wie ein Aperol spritz mit süßlicherer, fruchtiger Note und rosig sommerlichem Geschmack



Vorspeisen & Suppen

Flammkuchenteller für 4 Personen NEU	€ 08,90
Flammkuchen belegt nach Hausart mit feiner Schmandcreme, Speckwürfeln, Feldsalat und Frühlingszwiebeln	
Flädlessuppe Malakoff	€ 05,80
Herzhafte Flädlessuppe in kräftiger Rinderbrühe.	
Malakoffs Maultaschensuppe	€ 06,20
Mundgerechte Stückchen schwäbischer Maultaschen in feiner Rinderbrühe. Herzhaft gefüllt und perfekt abgeschmeckt.	



Wildgerichte aus eigener Jagd

nur saisonal verfügbar je nach Jagderfolg

Edel-Wildgulasch aus der eigenen Wiesensteiger Jagd	€ 22,80
an hausgemachte Spätzle und Preiselbeeren dazu ein knackiger gemischter Vorspeisesalat	
Reh- oder Wildschweinbraten aus dem Wiesensteiger Wald Empfehlung des Hauses	€ 26,90
an hausgemachte Spätzle, Wildsoße und Preiselbeeren dazu ein knackiger gemischter Vorspeisesalat	
Wildbratwürste vom heimischen Reh - Cholesterinarm und saugut!	€ 12,90
an hausgemachten Kartoffelsalat, Wildsoße und Preiselbeeren	

„Man kann gut denken, gut lieben, gut schlafen, wenn man nur gut gegessen hat.“

Woher kommt unser Wildfleisch und was macht es besonders?

Alle Wildgerichte kommen direkt aus den Wiesensteiger Wäldern, näher genommen aus den Revieren von den heimischen Jägern des Jagd- & Naturschulzentrums Wiesensteig / Pohl. Die Wildtiere wurden Zeit ihres Lebens beobachtet und behütet und durch die Wildtierschützer und Alb-Ranger betreut, sodass ein Abschuss nur nach sorgfältiger Auswahl erfolgt und auch nur dann, wenn es für das natürliche Gefüge in der heutigen Kulturlandschaft sinnvoll ist. Die Jagd heute ist mehr Pflege der Reviere im Wald, um dem Wild lukrative und gute Lebensbedingungen zu schaffen.

Schwäbische Spezialitäten

Schwoba Schnitzel - paniertes Schweineschnitzel mit feiner Bratensoße	€ 18,90
mit hausgemachte Spätzle, Pommes oder Bratkartoffeln dazu ein knackiger gemischter Vorspeisesalat	
Albraufpfännle Malakoff- würzige Schweinerückensteaks	€ 24,20
mit Speckstreifen und Pilzrahmsoße an hausgemachte Spätzle oder Pommes und dazu ein knackiger gemischter Vorspeisesalat	
Kloster Zwiebelrostbraten vom argentinischen Angus Rind Empfehlung des Hauses	€ 28,90
mit hausgemachten Schmorzwiebeln an feiner Bratensoße und Spätzle oder Bratkartoffeln und dazu ein knackiger gemischter Vorspeisesalat	
+ hausgemachte schwäbische Maultasche	€ 31,20
Rumpsteak Malakoff vom argentinischen Angus Rind	€ 28,90
mit Kräuterbutter und Pommes, dazu ein knackiger gemischter Vorspeisesalat	
Forelle Müllerin Art - direkt aus heimischen Gewässern	€ 24,90
dazu feine Petersilien-salzkartoffeln und zerlassene Butter dazu ein knackiger gemischter Vorspeisesalat	
Goißentäler Maultäschle Malakoff	€ 22,40
zwei geschmelzte Maultaschen mit Schmorzwiebeln und Käsespätzle nach Hausart dazu ein knackiger gemischter Vorspeisesalat	
Ofenfrischer Schweinebraten nach Hausart	€ 18,40
Marinierter Schweinebraten nach Hausart an Spätzle mit feinem Bratensoße dazu ein knackiger gemischter Vorspeisesalat	

Extra Beilagen

Portion Bratkartoffeln	€ 4,10
kross gebratene Kartoffelschnitze mit Speckwürfeln	
Portion Pommes	€ 4,10
frittierte julienne geschnittene Kartoffelstreifen	
Portion Schbätzle	€ 4,10
des Schwoba Liebschtes Grundnahrungsmittel	
Portion Käsespätzle	€ 7,90
des Schwoba Liebschtes Grundnahrungsmittel	
Extra Soße	€ 1,60
Die wichtigste Beilage des heimischen Schwaben	
Räuberteller	€ 1,00
Der Teiler für kleine Räuber	

SCHWÄBISCHES GRUNDGESETZ



- §1 - Kehrwoch isch immer
- §2 - D`Liebe vergehr, abr Sach bleibt Sach
- §3 - Mir könnet alles, bloß koi Hochdeitsch
- §4 - S` Leba isch halt koi Schlotzer
- §5 - Wen Mr Gebbet, dann gebbet mer gut und reichlich. Aber Mr gebbet nix
- §6 - wird scho so sei solla, sonst wärs ed so
- §7 - Schbatza, Porsche, Benz, Mr Schwoba hens
- §8 - Schaffa Schaffa Häusle bauh
- §9 - `S Haus verliert nix
- §10 - A Guada Supp hot no koim dumma gschadet
- §11 - Allaweil bsoffa isch au regelmäßig glebt



Malakoffs Burgers

Alb Cheese Burger XL Empfehlung des Hauses	€ 10,90
180g saftig gebratenes Rinderpatty im Brezel Brioche mit Cheddar-Cheese Tomatenscheibchen, Blattsalat, Gürkchen, Rotzwiebeln und Malakoff-Burger-Sauce	
Der Grillburger XL	€ 12,90
180g saftig gebratenes Rinderpatty im Brezel Brioche mit Tomatenscheibchen, Blattsalat, Gürkchen, Röstzwiebeln, gebratenen Speckstreifen und Barbeque Sauce	
Der Veggi XL	€ 12,90
gegrilltes Mediterranes Gemüseparties im Brezel Brioche mit Tomatenscheibchen, Blattsalat, Gürkchen, Rotzwiebeln, und Bärlauch Pesto	
Bürger Beilage	Bürger Vorspeisesalate
+ Portion Pommes 03,50 €	+ kleiner gemischter Salat 05,40 €
+ Portion Bratkartoffeln 03,50 €	+ großer gemischter Salat 08,90 €

Jeder Burger auch als Doppeldecker mit 2 Patties möglich + 03,90€



Salate & Salatplatten

Kleiner gemischter Beilagensalat mit saisonaler Vielfalt an Rohkost und Blattsalaten	05,40 €	Lachssalat Knackige Salatplatte mit saisonaler Vielfalt an Rohkost und Blattsalaten an geräuchertem Atlantiklachs und Kartoffelrösti mit Meerrettich	16,40 €
Großer gemischter Salatteller Knackige Salatplatte mit saisonaler Vielfalt an Rohkost und Blattsalaten	08,90 €	Rumpsteak Salatplatte Knackige Salatplatte mit saisonaler Vielfalt an Rohkost und Blattsalaten an feinem Rumpsteak	26,40 €
Wanderersalat Empfehlung des Hauses Knackige Salatplatte mit saisonaler Vielfalt an Rohkost und Blattsalaten mit paniertem Schnitzel	15,90 €	Schwabensalat Knackige Salatplatte mit saisonaler Vielfalt an Salaten mit gerösteten Maultaschen	15,90 €



Kinderkarte

Kinderschnitzel mit Pommes oder Spätzle und Soße	€ 10,00
Entdeckermedaillon Schweinemaillong mit Pommes und Pilzrahmsauce	€ 10,00
Portion Schbätzle mit Soße Stark und Groß durch Spätzle und Soß!	€ 5,00
Knusper Kartoffel Pommes mit Ketchup und Mayonaise	€ 4,00

Vesper & Brotzeit

Schweizer Wurstsalat Nach Hausart in Essigtunke mit Brotvariation nach Wunsch	€ 09,90
---	----------------

Die Geschichte des Bieres

"Flüssiges bricht das Fasten nicht"

In den Klöstern brauten die Mönche anfangs nur Bier für den Eigenbedarf. Die Qualität des Klosterbieres war weitaus besser, als das, was sonst angeboten wurde. Die Äbte der Klöster konnten lesen und schreiben, dadurch konnten sie Überlieferungen nachlesen und alte Rezepte ausprobieren. So wurden die Mönche zu Spezialisten in der Bierbraukunst. „*Liquida non frangunt ieiunum – Flüssiges bricht das Fasten nicht.*“ An diesen Spruch hielten sich die Mönche gerne. Erlaubte er ihnen doch, Bier zur Fastenzeit zu brauen und zu trinken. Da sie zur Fastenzeit nur wenig essen durften, sättigten sich die Mönche mit starkem, würzigem und kalorienhaltigem Bier. Damals enthielt es noch weniger Alkohol als heute, anders wären die großen Mengen, die jedem Mönch täglich zustanden, auch nicht zu erklären: Überlieferungen zufolge durfte jeder Mönch fünf Liter Bier am Tag trinken.



Alkoholfreie Getränke



Hausgemachte Limonade 0,4l € 5,20

Minze aus dem hauseigenen Kräutergarten mit Limetten & Zitronen und Holunderblüten

Tafelwasser	0,3l € 2,40	0,5l € 2,90
Teihnacher Gourmet still / medium	0,75l € 4,90	
Streuobstwiesenschorle	0,3l € 2,90	0,5l € 3,90
Schwäbische Apfelschorle		
Bluna	0,3l € 2,90	0,5l € 3,90
Andere sagen auch Fanta		
Schwoba Cola	0,3l € 2,90	0,5l € 3,90
Afri Cola		
Schwoba Cola light	0,3l € 2,90	0,5l € 3,90
Schwäbische Apfelschorle		
Siaßer Sprudl	0,3l € 2,90	0,5l € 3,90
Zitronen Limonade		
Schbezi	0,3l € 2,90	0,5l € 3,90
Orangen - Cola Mischgetränk		
Johannisbeerschorle		
Orangensaftschorle	0,3l € 3,00	0,5l € 4,00
Maracujasaftschorle gemischt mit Tafelwasser		

"Auf der Welt gibt es so viele Sachen, doch das Schönste ist ein Kinderlachen"



Weinspezialitäten Schloss Affaltrach

Grauburgunder Kabinett Fruchtig duftend, markant	0,1l € 3,90	0,25l € 7,00
Weißburgunder Gelb mit goldenen Reflexen Dezentes Bukett, zarte säure	0,1l € 3,90	0,25l € 7,00
Müller-Thurgau Weißherbst Halbtrocken, fruchtig, frisch, harmonisch die schwäbische Antwort auf Chianti	0,1l € 3,90	0,25l € 7,00
Blanc de Noir Fruchtig, frisch, sommerlich, leicht Weiß gekellert und klar im Geschmack	0,1l € 3,90	0,25l € 7,00
Epilogue - Cuveé Souverän im Finale! Cuveé mit Cabernet und Spätburgunder ausgebaut im Holzfass Barrique: blumig und duftig	0,1l € 4,10	0,25l € 7,40
Lemberger mit Trollinger des Schwaben liebster Wein Ausgebaut im Holzfass Barrique: Fruchtig	0,1l € 3,90	0,25l € 7,00
Winzerschorle süß/sauer Weinschorle mit süßem oder saurem Sprudl	0,25l € 4,00	

"Was du heute kannst entkorken, das verschiebst du nicht auf morgen"

Bierspezialitäten

a gscheids Woiza v. Fass	0,3l € 3,20	0,5l € 4,20
Berg Hefeweizen hell v. Fass		
a Originals v. Fass	0,3l € 3,40	0,5l € 4,20
Berg Original hell v. Fass		
a Pils v. Fass	0,3l € 3,80	
Berg Bräumeister Pils hell		
a Kristallweizen	0,5l € 4,40	
Berg Cyriakus alkoholfrei	0,3l € 3,70	
und s hoißt au no wie unser Kirch!		
Berg Hefeweizen alkoholfrei	0,5l € 4,40	
Wi a echts bloß anderscht		
Radler süß/sauer	0,3l € 3,00	0,5l € 4,00
mit Berg Original hell v. Fass		
Russ süß/sauer	0,3l € 3,00	0,5l € 4,00
mit Berg Hefe hell v. Fass		
Colaweizen	0,3l € 3,00	0,5l € 4,00
Berg Hefe hell & Afri Cola		



Nachspeisen

Malakoff's Mandarinsorbeet - der beschwipste Sommer **NEU** € 7,40
Feines Mandarinsorbeet garniert mit hausgemachtem Obstsalat und einem Schuss Orangenlikör.

Tartufo Chocolatio Eisspezialität mit Vanillekern € 6,90
Der Traum eines Schokoladendesserts gepart mit Kühler Freude

Apfelmühle Malakoff - feinste panierte Apfelfringe an Vanilleeis und Sahne € 7,40
Im Sommer als auch Winter, stets ein fruchtig süßer Genuss

Gemischter Milcheisbecher oder einzelne Milcheiskugeln auf Anfrage
Sorten: Vanille / Erdbeer / Schokolade

Edelbrände aus Hepsisau

...Zu viele um Sie alle aufzuzählen

Unsere Schnäppse kommen allesamt von der Brennerei Class in Hepsisau - ausgezeichnet durch ihre Qualität und den feinen Geschmack eines gelungenen Brandes

- 2 CL Hausschnäppse 3,60€



**Kaffee erreicht den Körper
und die Seele,
ein guter Geist füllt ihn mit
Freude.**

Kaffeespezialitäten

Espresso € 2,60
Seeberger Espresso

a dohbldr Espresso € 4,90
doppelter Seeberger Espresso

Espresso Maschiado € 3,20
Seeberger Espresso Macchiato

Lade Maschiado € 3,80
Latte Macchiato

HoiBa Schoklad € 3,40
heiße Schokolade mit Milchschaum

Kabudschino € 3,80
Cappucino mit Kakaopulver

Milchkaffee € 3,60
klassischer Kaffee mit Kuhfond

a Tass Kaffee € 2,90
Seeberger Cafe Creme

Die sieben Schwaben

Es waren einmal sieben Männer, die hatten sich aus verschiedenen Gauen Schwabens zusammengefunden, um heldenhaft das Ungeheuer vom Bodensee zu besiegen: In Augsburg wollten sie sich Waffen besorgen, aber anstatt dass jeder sein eigenes Schwert getragen hätte, ließen sie sich einen einzigen gewaltigen Speiß machen, der sieben Mannslängen maß. „Wie alle sieben für einen, so für alle sieben nur einen!“, das war ihr Motto. So gerüstet zogen sie denn, einer hinter dem anderen an ihrem Wiesbaum schleppend, auf einigen Umwegen zum Bodensee. Da gab es natürlich manch Abenteuer zu bestehen. Unter anderem versperrte ihnen ein Bär den Weg. Gott sei Dank aber war das Tier schon tot. So war's ein Leichtes, ihm das Fell über die Ohren zu ziehen. Endlich kamen sie denn allesamt glücklich zum Bodensee. Und dort im Wald trafen sie das Untier – einen Hasen. Der machte Männchen, und als er der sieben schlotternden Männer ansichtig wurde, suchte er das Weite. so hatten sie doch das Seeungeheuer in die Flucht geschlagen. Damit sie aber triumphierend in Überlingen einziehen konnten, gaben sie der Einfachheit halber das Bärenfell als Siegestrophäe aus. So wurde ihre Tat berühmt, denn die Überlinger erbauten zum Dank eine Kapelle, darin der Speiß und die Bärenhaut ausgestellt waren. Das Kirchlein wurde von den Schweden zerstört, aber die Geschichte von den sieben lustigen Schwaben ist bis heute erhalten geblieben.



Empfehlung des Hauses

Glen Fiddich 12 4cl € 7,90

*Single Malt Scotch - Whiskey
süße Grundcharakter mit Fruchtnote.
Danach cremiges Karamell, Malz
und eine subtile Eichennote*

Hirschkuss 2cl € 3,90

*Feiner Kräuterlikör
Kaffee, Karamell, Kräuter und Honig
Jede Flasche von Hand abgefüllt*

Für die Gastronomie der Zukunft

Mit jedem Euro den Sie in unserem Haus ausgeben halten Sie die Gastronomie zukunftsträchtig am Leben. Denn mit Ihren Ausgaben finanzieren Sie:

- **Vernünftige Gehälter für die Personen, welche sich dafür engagieren Ihren Besuch so schön wie möglich zu gestalten**

- **Qualitativ hochwertige Lebensmittel, weil Sie nur das Beste verdienen.**

- **professionelles Personal für die Arbeit langanhaltend zu motivieren und ordentlich zu behandeln.**



Andreas Pohl sen.

1. Geschäftsführer
Berufsjäger
Verwaltungsfachwirt
"Cheffe" und Gründer



Andreas Pohl jun.

2. Geschäftsführer
Berufsjäger
Ausbilder für Restaurant- & Veranstaltungsgastronomie



Matthias

Küchenchef &
Warenmanagement
Ausbilder für
Köche & Köchinnen



Lori

Hotelmanagement und Hausdame
und Frühstückservice
gute Seele des Hauses



Tim

Restaurant- & Hotelfachmann

Was gefiel Ihnen am besten?

Ihnen hat es bei uns gefallen, dann sind wir für ihre Meinung dankbar! Geben Sie noch im Restaurant eine Bewertung ab und sichern Sie sich eine kostenlosen Espresso oder ein Edelbrand ihrer Wahl!

Wir danken für ihr Feedback!



Wir wünschen Ihnen einen wundervollen Aufenthalt, ruhige erholsame Stunden und einen guten Appetit.

Bei guter Küche und bestem Wein, muss hier die Freud des Lebens sein!

**Ihr Alshotel Malakoff Team
Ihre Familie Pohl**

AKTUELLE SPECIALS

SPARGELZEIT IM MALAKOFF - SPARGEL SPECIALS

Frühlingsfrischer deutscher Spargel im Kräuterflädle serviert mit cremiger Hollandaise-Sauce.

- Vegetarisch **20,90 €**
- Mit feinem Rumpsteak vom Angus Rind **29,90 €**
- Mit gebratenem Schweinerückenmedaillon **24,90 €**

Hirschrostbraten - Zwiebelrostbraten vom Hirsch

an hausgemachte Spätzle oder Bratkartoffeln mit Preiselbeeren, Schmorzwiebeln und Wildjus dazu ein knackiger gemischter Vorspeisesalat

€ 29,40

Schwäbisch Urgestein - Linsen mit Spätzle und feinen Saiten

Feine Linsen nach Hausart mit Spätzle und Saitenwürstchen

€ 15,40

Wilder Wildburger - Reh

Feines Patty vom Wiesensteiger Reh an Preiselbeerchutney und knusprigem Brezel Brioche an Zwiebeln, Blattsalat und Tomatenscheibchen

€ 12,90

Bürger Beilage

- + Portion Pommes **04,10 €**
- + Portion Bratkartoffeln **04,10 €**

Bürger Vorspeisesalate

- + kleiner gemischter Salat **05,90 €**
- + großer gemischter Salat **08,90 €**

Freude schenken



Suchen Sie nach dem perfekten Geschenk für Ihre Liebsten? Unsere Restaurantgutscheine sind die ideale Wahl! Verschenken Sie unvergessliche kulinarische Erlebnisse in unserem Restaurant. Ob für einen besonderen Anlass oder einfach nur so – mit einem Gutschein ermöglichen Sie Ihren Freunden und Familienmitgliedern, unsere köstlichen Speisen und die gemütliche Atmosphäre zu genießen.

Ein Gutschein ist nicht nur ein Geschenk, sondern auch eine Einladung zu gemeinsamen Momenten und neuen Geschmackserlebnissen. Besuchen Sie uns und sichern Sie sich noch heute Ihren Gutschein – der Schlüssel zu einem unvergesslichen Abend!

Sanierung des Hotels

Im November 2014 erwarb Andreas Pohl (Schulleiter/Inhaber der Jagdschule Wiesensteig) das einstige, weithin bekannte und renommierte Hotel Malakoff von den ehemaligen Besitzern. Das Haus Malakoff wurde seitdem, unter der Bauleitung von Architekt Stolz aus Neidlingen, sowie der Bauleitung durch den Senior und Handwerksmeister Siegfried Pohl (90 Jahre) aufwendig saniert und umgebaut in das Albhotel Malakoff, welches gleichzeitig als Haus der Natur errichtet wurde. In 3 jähriger Arbeit wurde so mithilfe der gesamten Familie der Betrieb saniert und renoviert bis zur ersten Eröffnung des Panoramarestaurants und Hotels am 01. Mai 2016.



Öffnungszeiten

Panoramarestaurant

Montag - Dienstag

Ruhetage

Mittwoch - Samstag

Restaurant von 17.00 bis 20.30 warme Küche

Sonntage und Feiertage

Restaurant 11.30 Uhr – 14.30 Uhr
17.00 Uhr – 20.00 Uhr

Kaffee & Kuchen 13:00 Uhr - 17:00 Uhr

(nur im Sommer / Biergartenwetter)

Ihre Tischreservierung nehmen wir gerne telefonisch unter +49 (0) 7335 9245090 entgegen!

Bleibt stets aktuell informiert über Events und Neuerungen und folgt uns auch auf:

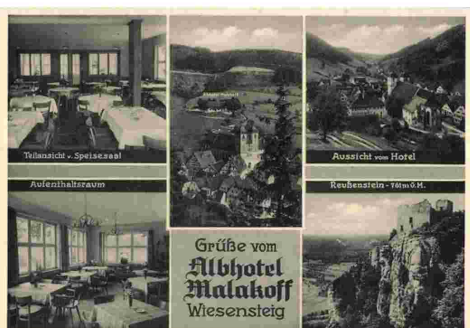
 Facebook: Albhotel Malakoff

 Instagram: Albhotel_Malakoff

www.albhotel-malakoff.com

info@albhotel-malakoff.com





Tel.: 07335 9245090



Heiraten im Albhotel



- Außergewöhnlich, Persönlich, Familiär -

-  Moderne und charmante Räumlichkeiten mit Platz für bis zu 100 Personen
-  Individuelle Besprechung für den perfekten Tag
-  16 schöne & moderne Zimmer für ihre Gäste
-  Ein Erfahrenes Team das stets für Sie und ihre Gäste da ist.

Albcard - Gastgeber

Wir sind ALBCARD Gastgeber! :-)

Was bedeutet das für Sie?

Als Hausgast erhalten Sie auf Wunsch an der Rezeption eine personalisierte Albcard ausgestellt. Mit dieser können Sie den ÖPNV auf der schwäbischen Alb kostenlos nutzen und erhalten freien Eintritt in über 150 Erlebnisanbieter, Museen, Höhlenbesichtigungen, und viele weitere.



Entstehung Wiesensteigs

Bis zum 19. Jahrhundert

Wiesensteig wird erstmals 861 in einer Urkunde erwähnt, als dort das Benediktinerkloster Wiesensteig auf dem Malakoff Berg (heutiger Standort des Albhotel Malakoff) gegründet wurde, aus dem 1103 ein Chorherrenstift entstand, das bis zur Säkularisation 1803 Bestand hatte. Die Siedlungsspuren reichen jedoch bis in die Steinzeit zurück.

Die ältesten uns überlieferten Ortsherren waren die Herren von Wiesensteig, die allmählich in die Abhängigkeit der Wiesensteiger Grafenlinie geriet. 1555 wurde Wiesensteig Sitz dieses Geschlechts, nachdem Graf Ulrich XVII in den Jahren von 1551 bis 1555 ein Schloss mit vier Flügeln errichtet hatte. 1626 sterben die Grafen von Helfenstein im Mannesstamm aus.

1642 werden zwei Drittel der Reichsgrafschaft Wiesensteig an Kurbayern veräußert, während ein Drittel durch Heirat an das Haus Fürstenberg fällt. Im Jahr 1752 wird auch der fürstenbergische Anteil an Bayern verkauft. Im letzten Jahr des Dreißigjährigen Krieges, 1648, brennen schwedische Soldaten nahezu das ganze Städtchen nieder. Um 1800 erlebt die Stadt eine Blütezeit in Handel und Handwerk, sie wird württembergisch und Oberamtsstadt. Als Verkehrsknotenpunkt mit Postkutschenverbindung in alle vier Himmelsrichtungen und durch den Bau der Tälesbahn 1903 hat Wiesensteig viele Arbeitsplätze geboten. Die verbesserte Infrastruktur ermöglichte eine höhere Lebensqualität.



Alb Quiz

1. Wann erstreckte sich in der heutigen Region der Schwäbischen Alb ein großes tropisches Meer?

- a) Vor 150 Millionen Jahren
- b) Vor 200 Millionen Jahren
- c) Vor 60 Millionen Jahren
- d) Vor 300 Millionen Jahren

2. Zu welcher Höhlenart gehören die Höhlen der schwäbischen Alb?

- a) Horsthöhlen
- b) Karsthöhlen
- c) Mosthöhlen
- d) Bierhöhlen

3. Wie heiß der höchste Berg der schwäbischen Alb?

- a) Lemberg
- b) Breitenstein
- c) Ischderhoch
- d) Auamberg

4. Woher kommt der Begriff "Gelbfüßler" im Bezug auf Badener?

- a) beim Grenzübergang wurden früher die Beine gelb angemalt
- b) Von den badischen Gamaschen im 18. Jahrhundert
- c) Durch das Eierstampfen in Bopfingen





5. Welche Tierart lebt nicht auf der schwäbischen Alb?

- a) Schachbrett
- b) Halsbandfliegenschnäpper
- c) Palmendieb
- d) Neuntöter

Tagungen im Albhotel



- Professionell, Rustikal, Persönlich -

-  Moderne Tagungsräume für bis zu 16 Personen oder bis zu 50 Personen
-  Individuelle Besprechung für die erfolgreiche Tagung mit Kaffeepausen & Speisen
-  16 schöne & moderne Zimmer für ihre Tagungsgäste
-  Ein Erfahrenes Team das für den erfolgreichen Verlauf ihrer Tagung sorgt.

Und das beste? Ihre Tagung wird maßgeschneidert an ihre Wünsche und Anregungen persönlich angepasst. Denn glückliche Seminarteilnehmer lernen besser

Warum House of Nature?

Das Albhotel Malakoff in Wiesensteig wird „House of Nature“ genannt, da die Betreiber, beide Berufsjäger, ihre enge Verbindung zur Natur in jeden Aspekt des Hotels einfließen lassen haben. Aufgewachsen in der Natur, haben sie ein Umfeld geschaffen, das ihre Liebe zur Landschaft widerspiegelt und den Gästen ein echtes Naturerlebnis bietet. Die Architektur, die Umgebung und die Angebote des Hotels sind eine Hommage an ihre tiefe Verbundenheit mit der natürlichen Welt.

UPCOMING EVENTS

Erleben Sie unvergessliche Momente bei unseren einzigartigen Events! Ob gesellige Grillabende, spannende Krimidinner, Silvesterfeiern oder schaurig-schöne Gruselabende oder andere aufregende Veranstaltungen – bei uns ist immer etwas Besonderes geboten. Um sicherzustellen, dass Sie kein Highlight verpassen, informieren wir Sie regelmäßig auf unseren Social Media Seiten und unserer Homepage über bevorstehende Events. Folgen Sie uns auf Facebook, Instagram und Co., oder besuchen Sie unsere Webseite, um als Erste von den neuesten Terminen zu erfahren. Machen Sie Ihre Planung noch einfacher und seien Sie bei den beliebtesten Events immer ganz vorne mit dabei – wir freuen uns, Sie schon bald bei uns begrüßen zu dürfen!

Unser Shop

Besuchen Sie unser Geschäft und tauchen Sie ein in eine Welt voller Outdoor-Highlights! Neben unserer erstklassigen Jagdausrüstung präsentieren wir Ihnen eine vielfältige Auswahl an hochwertigen Outdoor-Artikeln. Entdecken Sie praktische Campingutensilien, stilvolle Bekleidungsstücke und innovative Ausstattungen, die Ihre Abenteuer noch angenehmer und spannender gestalten. Egal, ob Sie einen Wochenendausflug planen oder sich für Ihre nächste Expedition rüsten möchten – bei uns finden Sie genau das, was Sie brauchen. Lassen Sie sich von unserer Leidenschaft für Outdoor-Aktivitäten inspirieren und erleben Sie, wie wir Ihre Abenteuerlust neu entfachen können. Besuchen Sie uns und überzeugen Sie sich selbst von unserem exklusiven Angebot!

Wir sind zertifizierter Partner der Marken Zeiss und Swarovski Optik und helfen Ihnen somit sehr gerne bei der Auswahl des perfekten Wanderfernglases.

