

ALBHOTEL MALAKOFF



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
pikelnd, süßlich, erfrischend,
Martini Fiero, russian wild berry schweppes,

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

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

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

Unsere Heimat



Aperitive - Alkoholfrei

Prisecco - Geiger € 4,90
erfrischend fruchtig alkoholfreier Sekt
Prisecco 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!

Shirley Temple Mocktail € 6,90
gesund, erfrischend, entspannend
alkoholfreier Grenadine mit Ginger Ale und Limettensaft

Bei Allergien & Unverträglichkeiten sprechen Sie uns an

Woher kommt der Name Malakoff?

Das Haus Malakoff steht auf geschichtsträchtigen 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 zerstört 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

Eiskaffee

Eiskaffee Malakoff mit feinem erfrischendem Seeberger Eiskaffee und Vanilleeis



Eiskalte Erfrischung!

0,4l € 05,80

Cocktails & Longdrinks

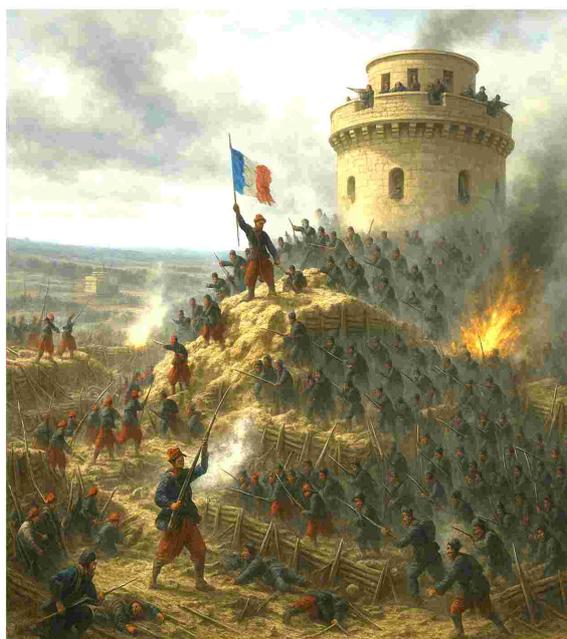
Malakoff Mule 0,4l € 8,40

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

Albrauf Bruschetta Empfehlung des Hauses	€ 04,20
Mit Tomate, Zwiebel und feinem Basilikum Pesto auf getoastetem Steinofenbaguette	
Flädlesuppe Malakoff	€ 05,80
Herzhafte Flädlesuppe in kräftiger Rinderbrühe.	
Malakoffs Maultaschensuppe	€ 06,20
schwäbische Maultasche 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	€ 24,20
an hausgemachte Spätzle und Preiselbeeren dazu ein knackiger gemischter Vorspeisesalatteller	
Rehrbraten aus dem Wiesensteiger Wald aus eigener Jagd Empfehlung des Hauses	€ 26,90
an hausgemachte Spätzle, Wildsoße und Preiselbeeren dazu ein knackiger gemischter Vorspeisesalatteller	
Wildbratwürste vom heimischen Reh - Cholesterinarm & saugut!	€ 12,90
an krossen Bratkartoffeln, feiner Wildsoße und Preiselbeeren	



Schwäbische Spezialitäten

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



Malakoff Haus Burger

Malakoff House Burger Empfehlung des Hauses	€ 12,90
180g saftig gebratenes Rinderpatty im Glossy Brioche mit Cheddar-Cheese Tomatenscheibchen, Blattsalat, Gurkchen, Rotzwiebeln und Malakoff-Burger-Sauce. Dazu eine Portion krosse Pommes mit Ketchup und Mayonaise	
+ optional als Wildburger alternativ mit feinem Patty vom Reh	€ 15,90
Der Veggi Burger XL	€ 14,90
gegrilltes Mediterranes Gemüsepatties im Brezel Brioche mit Tomatenscheibchen, Blattsalat, Gurkchen, Rotzwiebeln, und Bärlauch Pesto. Dazu eine Portion krosse Pommes mit Ketchup und Mayonaise	



Burger-Fakten: Der Begriff „Hamburger“ bezieht sich ursprünglich auf Rindfleisch aus Hamburg. Es gibt konkurrierende Theorien über die Erfindung des Burgers, darunter eine Erwähnung von «Hamburger Steak» in den USA im Jahr 1842 und eine Verwechslung mit dem deutschen «Rundstück warm». Der erste bekannte Chickenburger kam 1946 auf den Markt, und der größte Burger der Welt wog über 913 Kilogramm

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

Woher kommt unser Wildfleisch und was macht es besonders?

Wild aus den Wiesensteiger Wäldern
Unsere Wildgerichte stammen ausschließlich aus den Revieren rund um Wiesensteig – nachhaltig und verantwortungsvoll bejagt durch die heimischen Jäger des Jagd- & Naturschutzzentrums Wiesensteig / Pohl. Die Tiere lebten in freier Wildbahn – beobachtet, behütet und nur dann entnommen, wenn es ökologisch sinnvoll war. Als anerkannte Wildtierschützer / Albrangern der Jagdschule erfolgt jeder Abschuss mit größter Sorgfalt und im Einklang mit dem natürlichen Gleichgewicht unserer Kulturlandschaft und der Ehrfurcht gegenüber dem Leben. Jagd bedeutet hier nicht nur Tradition, sondern aktiven Ökologischen Werterhalt – für gesunde Wildbestände, vitale Wälder und ehrlichen Genuss auf dem Teller.
Echt. Regional. Mit Respekt vor Tier und Natur.

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 Teiller für kleine Räuber	
Korb Baguette	€ 2,00
Der Korb voll warmen Genuss	

SCHWÄBISCHES GRUNDGESETZ



- §1 - Kehrwoch isch immer
- §2 - D`Liebe vergoht, abr Hektar bestoht
- §3 - Mir könnet alles, bloß koi Hochdeitsch
- §4 - Wen Mr Gebbet, dann gebbet mer gut und reichlich. Aber Mr gebbet nix
- §5 - wird scho so sei solla, sonst wärs ed so
- §6 - Schbatza, Porsche, Daimler Benz - Mir Schwoba hens
- §7 - Schaffa Schaffa Häusle baua
- §8 - `S Haus verliert nix, und wenn was findsch gibsch's mir
- §9 - A Guada Supp hot no koim dumma gschadet
- §10 - Allaweil bsoffa isch au regelmäßig gesund glebt



Salate & Salatplatten

Kleiner gemischter Beilagensalat mit saisonaler Vielfalt an Rohkost und Blattsalaten	05,40 €	Lachssalat Empfehlung des Hauses	16,40 €
Großer gemischter Salatteller Knackige Salatplatte mit saisonaler Vielfalt an Rohkost und Blattsalaten	08,90 €	Rumpsteak Salatplatte	26,40 €
Wanderersalat Knackige Salatplatte mit saisonaler Vielfalt an Rohkost und Blattsalaten mit paniertem Schnitzel	15,90 €	Mediterrane Ofenkartoffel	15,90 €

Knackige Salatplatte mit saisonaler Vielfalt an Rohkost und Blattsalaten an geräuchertem Atlantiklachs und Kartoffelrösti mit Meerrettich
Knackige Salatplatte mit saisonaler Vielfalt an Rohkost und Blattsalaten an feinem Rumpsteak
Folienkartoffel mit Kräuterquark, gegrilltem mediterranen Gemüse an knackiger Salatplatte



Kinderkarte

Kinderschnitzel mit Pommes oder Spätzle und Soße	€ 10,00
Entdeckermedaillon Schweinemedaillon 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 <i>Nach Hausart in Essigtunke mit Brotvariation nach Wunsch</i>	€ 09,90
--	----------------

Die Geschichte des Bieres

"Flüssiges bricht das Fasten nicht"

In den Klöstern brauten die Mönche zunächst nur für den Eigenbedarf. Die Qualität ihres Bieres übertraf jedoch bald das, was außerhalb der Klostermauern erhältlich war.

Dank ihrer Bildung konnten die Äbte alte Überlieferungen lesen und erprobten historische Rezepte. So wurden sie zu wahren Meistern der Braukunst.

Ein klösterlicher Leitspruch lautete:

„Liquida non frangunt ieiunum – Flüssiges bricht das Fasten nicht.“

Das erlaubte den Mönchen, auch in der Fastenzeit Bier zu brauen und zu trinken. Weil feste Nahrung kaum erlaubt war, half ein kräftiges, würziges und nahrhaftes Bier über die Fastenzeit hinweg.

Der Alkoholgehalt war damals geringer als heute – anders wären die überlieferten Mengen kaum vorstellbar: **Bis zu fünf Liter Bier pro Mönch und Tag** waren üblich.



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
<small>Schwäbische Apfelschorle</small>		
Bluna	0,3l € 2,90	0,5l € 3,90
<small>Andere sagen auch Fanta</small>		
Schwoba Cola	0,3l € 2,90	0,5l € 3,90
<small>Afri Cola</small>		
Schwoba Cola light	0,3l € 2,90	0,5l € 3,90
<small>Afri Cola hald ohne zugr</small>		
Siaßer Sprudl	0,3l € 2,90	0,5l € 3,90
<small>Zitronen Limonade</small>		
Schbezi	0,3l € 2,90	0,5l € 3,90
<small>Orangen - Cola Mischgetränk</small>		
Johannisbeerschorle	0,3l € 3,00	0,5l € 4,00
Orangensaftschorle		
Maracujasaftschorle	0,3l € 3,00	0,5l € 4,00
<small>gemischt mit Tafelwasser</small>		

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



Weinspezialitäten Schloss Affaltrach

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

Bierspezialitäten

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

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



Nachspeisen

Malakoff's Mandarinsorbeet

Feines Mandarinsorbeet mit einem Schuss eisgekühlten Haussekt

€ 6,20

Tartufo Chocolatio Eisspezialität mit Vanillekern

Der Traum eines Schokoladendesserts gepart mit Kühler Freude

€ 6,90

Apfelmühle Malakoff - feinste panierte Apfelfringe an Vanilleeis und Sahne

Im Sommer als auch Winter, stets ein fruchtig süßer Genuss

€ 7,40

Vitalwellnesseis - Sommerklassiker

Feine 2 Kugeln Yoghurt Waldfrucht Eis mit hausgemachten Obstsalat

€ 6,40

Gemischter Milcheisbecher oder einzelne Milcheiskugeln auf Anfrage

Sorten: Vanille / Erdbeer / Schokolade

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 zukunftsfruchtig 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.

Bitte seien Sie nett zu den Leuten,
die alles daran legen
ihren Aufenthalt schön zu gestalten



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 Frühstücksleitung
gute Seele des Hauses



Tim

Restaurant- & Hotelfachmann

Edelbrände aus Hepsisau

...Zu viele um Sie alle aufzuzählen

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

- 2 CL Hausschnäpse 3,60€



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

Kaffeespezialitäten

Espresso

Seeberger Espresso

€ 2,60

a dobbler Espresso

doppelter Seeberger Espresso

€ 4,90

Espresso Maschiado

Seeberger Espresso Macchiato

€ 3,20

Lade Maschiado

Latte Macchiato

€ 3,80

HoiBa Schokolad

heiße Schokolade mit Milchschaum

€ 3,40

Kabudschino

Cappucino mit Kakaopulver

€ 3,80

Milchkaffee

klassischer Kaffee mit Kuhfond

€ 3,60

a Tass Kaffee

Seeberger Cafe Creme

€ 2,90

Die sieben Schwaben

IES waren einmal sieben Männer aus verschiedenen Ecken Schwabens. Sie hatten sich zusammengetan, um das Ungeheuer vom Bodensee zu bezwingen – tapfer, mutig, fest entschlossen.

In Augsburg wollten sie sich mit Waffen eindecken. Doch statt dass jeder ein eigenes Schwert trug, ließen sie sich einen einzigen gewaltigen Speiß schmieden – sieben Mannslängen lang. „Einer für alle – alle an einem!“ war ihr Motto.

So zogen sie los – in Reih und Glied, den Speiß schleppend, durch Wälder und Wiesen, über Stock und Stein. Natürlich blieb es nicht bei einem gemütlichen Spaziergang: Abenteuer lauerten am Weg. Ein Bär stellte sich ihnen in den Weg. Glück im Unglück – das Tier war bereits tot. So war's ein Leichtes, ihm das Fell über die Ohren zu ziehen. Endlich erreichten sie den Bodensee. Und da, im dichten Wald, stand es: das furchterregende Untier – ein Hase. Er stellte sich auf die Hinterbeine, warf einen Blick auf die sieben zitternden Recken ... und flitzte davon. Der Schrecken wich der Erleichterung – das Seeungeheuer war vertrieben!

Als Siegestrophäe trugen sie das erbeutete Bärenfell heim. In Überlingen wurden sie gefeiert, als hätten sie einen Drachen besiegt. Zur Erinnerung errichtete man eine Kapelle, in der Speiß und Fell ausgestellt wurden. Das Kirchlein fiel später den Schweden zum Opfer – doch die Geschichte der sieben lustigen Schwaben lebt weiter.



Was gefiel Ihnen am besten?

Ihnen hat es bei uns gefallen, dann sind wir für ihre Meinung dankbar! Geben Sie noch im Restaurant eine Online 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 Albhotel Malakoff Team
Ihre Familie Pohl

Kennst du deine Heimat?



Der Rotfuchs

- Verbreitetstes Wildraubtier in Deutschland.
- anpassungsfähig, lebt in Wäldern, Feldern, Städten und sogar in Dörfern.
- Sein Fell ist meist rötlichbraun mit heller Brust und weißer Schwanzspitze.
- Rotfüchse sind Allesfresser: Mäuse, Kaninchen, Vögel, Insekten, Früchte und Abfälle.



Das Rehwild:

- Der Bock hat ein kleines Geweih (Gehörn), das Weibchen nicht.
- Rehe sind viel kleiner als Hirsche
- Man sieht sie oft auf Feldern und Waldrändern.



Der Feldhase

- typischer Bewohner offener Landschaften in Deutschland.
- Er ist an langen Hinterläufen, den großen Löffelohren und dem braunen Fell erkennbar. Feldhasen sind schnelle Läufer (bis 70 km/h) und nachtaktiv. Sie ernähren sich von Kräutern, Gräsern und Feldfrüchten.



Das Schwarzwild:

- Wildschweine heißen „Schwarzwild“ wegen ihrer dunklen Borsten.
- Die männlichen heißen Keiler, die weiblichen Bachen, die Jungen Frischlinge.
- Sie sind sehr schlau & anpassungsfähig
- Wildschweine fressen fast alles – von Eicheln bis Kartoffeln.



Der Dachs

- Der Dachs ist leicht an seinen schwarzen Streifen im Gesicht zu erkennen. Er lebt in weit verzweigten Bauten unter der Erde, die über Generationen genutzt werden. Meist kommt er nachts heraus, um Regenwürmer, Früchte und kleine Tiere zu fressen.



Jagd- & Naturschulzentrum Wiesensteig



Die **Jägerschule Wiesensteig** zählt zu den renommiertesten Jagdausbildungsstätten Deutschlands. Mitten in der Natur der Schwäbischen Alb verbinden wir **jagdliche Tradition mit modernster Ausbildung**. Unsere Kurse richten sich an alle, die mehr wollen als „nur den Schein“ – **an Menschen, die Wild, Wald und Waidwerk wirklich verstehen möchten**.

Ausgebildet werden Sie ausschließlich von hauptberuflichen Berufsjägern und diplomierten Forstingenieuren – mit viel Praxis, fundiertem Wissen und echter Leidenschaft für die Jagd.

www.jaegerschule.com

Menue in different Languages on our website -->



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 bei 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:

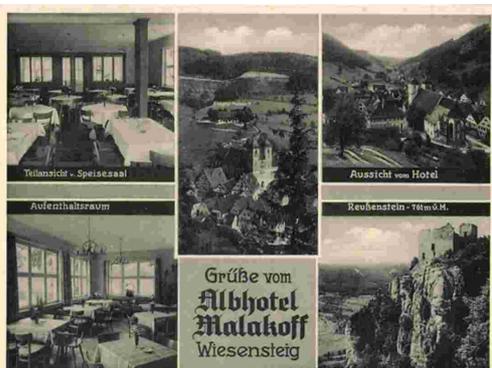
Facebook: Albhotel Malakoff

Instagram: Albhotel_Malakoff

www.albhotel-malakoff.com

info@albhotel-malakoff.com

Tel.: 07335 9245090



Feiern im Albhotel



- Außergewöhnlich, Persönlich, Familiär -

• Hochzeiten, runde Geburtstage, Familienfeste oder stilvolle Firmenfeiern – bei uns bekommt jeder Anlass den Raum, die Atmosphäre und die Aufmerksamkeit, die er verdient.

• Charmante Räume mit Stil – feiern Sie mit bis zu 100 Gästen in modernem Ambiente

• Persönliche Planung – wir nehmen uns Zeit, um Ihre Wünsche Wirklichkeit werden zu lassen

• Übernachten vor Ort – 16 stilvolle Zimmer bieten Komfort für Ihre Gäste – direkt im Haus

• Voller Einsatz, echtes Herzblut – unser erfahrenes Team sorgt dafür, dass Sie sich um nichts kümmern müssen

• Ob Ja-Wort oder Jubiläum – das Albhotel Malakoff ist der Rahmen für Ihre Geschichte.

Albcard - Gastgeber

Wir sind ALBCARD Gastgeber! :-)

Was bedeutet das für Sie?

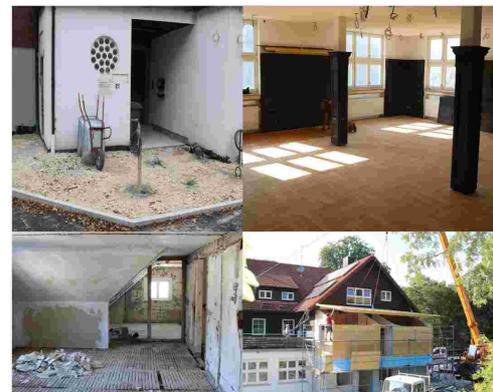
Als Hausgast erhalten Sie auf Wunsch an der Rezeption eine personalisierte Albcard ausgestellt. Mit dieser können Sie den ÖPNV auf der schwäbischen Alb kostenlos nutzen und erhalten freien Eintritt in über 150 Erlebnisanbieter, Museen, Höhlenbesichtigungen, und viele weitere.



Sanierung des Hotels

Im November 2014 übernahm Andreas Pohl – Schulleiter und Inhaber der Jagdschule Wiesensteig – das einst renommierte Hotel Malakoff. Gemeinsam mit Architekt Stolz aus Neidlingen, seinem Vater Siegfried Pohl – dem damals 83-jährigen Handwerksmeister mit unbeirrbar Blick fürs Wesentliche – und der gesamten Familie begann ein Kraftakt, der drei Jahre dauern sollte. Stein für Stein, Balken für Balken wurde das Gebäude mit Liebe zum Detail saniert. Es wurde nicht einfach renoviert – es wurde neu gedacht. Aus dem Hotel Malakoff entstand das Albhotel Malakoff, das heute nicht nur Gäste empfängt, sondern auch als Haus der Natur Raum für Bildung, Begegnung und Bewusstsein schafft. Am 1. Mai 2016 öffneten sich die Türen zum ersten Mal – nicht nur für ein neues Restaurant mit Panoramablick, sondern für ein Herzensprojekt, das Tradition bewahrt und dennoch offen für Neues ist. Ein Haus, das nicht aus dem Katalog kommt – Sondern Historie in sich trägt.

Und mit Geschichte, die man spürt – vom Fundament bis zum letzten Fenstergriff.



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.



Die Kartoffel und Wiesensteig

Die Kartoffel, heute aus keinem deutschen Haushalt wegzudenken, hatte einen überraschend zarten Start: nicht als Nahrungsmittel, sondern als Zierpflanze.

Im Jahr 1589 pflanzten die Grafen von Helfenstein im Schlossgarten von Wiesensteig die erste dokumentierte Kartoffel Deutschlands

– nicht etwa, um satt zu werden, sondern wegen der exotischen, violetten Blüte. Ursprünglich stammt die Kartoffel aus Südamerika und wurde im 16. Jahrhundert durch die Spanier nach Europa gebracht. Während sie in England und Frankreich teils schon als Nahrungsmittel erkannt wurde, galt sie in Deutschland als botanische Kuriosität.



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 Grenzübertritt 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.

Restaurant Gutscheine

Auf der Suche nach dem perfekten Geschenk? Unsere Restaurantgutscheine sind mehr als nur ein netter Gutschein – sie sind Einladungen zu Genuss, Zeit zu zweit und unvergesslichen Momenten.  Ob Geburtstag, Jubiläum oder einfach nur ein kleines „Du bist mir wichtig“ – mit einem Gutschein verschenkst du nicht nur ein Essen, sondern echte Freude am Geschmack.  Feine Küche, herzliches Ambiente, Zeit zum Genießen – was will man mehr?

Verschenken. Vorfreude machen. Gemeinsam genießen. 

Unser Shop

 Für alle, die draußen mehr finden als nur frische Luft. Du liebst das Gefühl, wenn der Rucksack sitzt, der Weg ruft und das Ziel irgendwo hinter dem Horizont liegt? Dann bist du bei uns genau richtig. In unserem Geschäft erwartet dich eine sorgfältig kuratierte Auswahl an hochwertiger Outdoor-Ausrüstung

 Ob du auf Wildpirsch gehst, die Alpen überquerst oder einfach ein Wochenende im Wald verbringst – wir statten dich aus, als wären wir selbst mit dabei.

 Als zertifizierter Partner von Zeiss und Swarovski Optik helfen wir dir auch bei der Wahl des perfekten Fernglases – für klare Sicht auf große Momente.

 Komm vorbei, tausch dich mit Gleichgesinnten aus und lass dich inspirieren.

Wir leben, was wir verkaufen – und beraten dich mit Erfahrung, Leidenschaft und dem Blick fürs Wesentliche.

