

ALBHOTEL MALA KOFF

Dagmenu

Oorsprong van ons wild

P2 – Waar komt ons wild vandaan en wat maakt het zo bijzonder

Kloosterbier

P3 – Het geheim en de oorsprong van het „Klosterbräu“

De Zeven Zwaben

Het verhaal van de zeven Zwaben en het beest dat niemand kon verslaan

"Eten is een noodzaak, maar de beleving van het bezoek is wat écht telt."

Andreas Pohl

Albtrauf Aperitifs

Panorama Spritz € 7,20

Verfrissend en fruitig met een bittere toets
Aperol, Malakoff huissekt,
mineraal sodawater, sinaasappelsap

Lillet Rouge Wildberry € 7,20

Verfrissend, zomers en elegant
Lillet Blanc, Schweppes Russian Wildberry,
bevroren frambozen

Malakoff Martini € 7,80

Sprankelend, lichtzoet, verfrissend
Martini Fiero, Schweppes Russian Wildberry
Kir Regional Malakoff € 6,90
Malakoff huissekt, zure kersenlikeur
op ijs

De Hugo € 7,20

Kruidig, sprankelend, lichtzoet
Malakoff huissekt,
verse munt uit onze kruidentuin

Malakoff Huissekt € 4,90

Onze huissekt
uit de kelders van kasteel Afaltrach



Aperitive - Alcoholfree

Prisecco – Geiger € 4,90

Verfrissend, fruitig, alcoholvrij mousserend
Prisecco Red uit de Geiger Manufaktur

Appel-vlierbloesemspritzer 0,3 € 3,60

Verfrissend, zomers, fruitig
Mix van vlierbessen met appelaroma.
Appels en bessen van de Zwabische Alb!

Shirley Temple Mocktail € 6,90

Zoet, vol van smaak, fruitig
Verfijnde ginger ale en
alcoholvrije grenadine

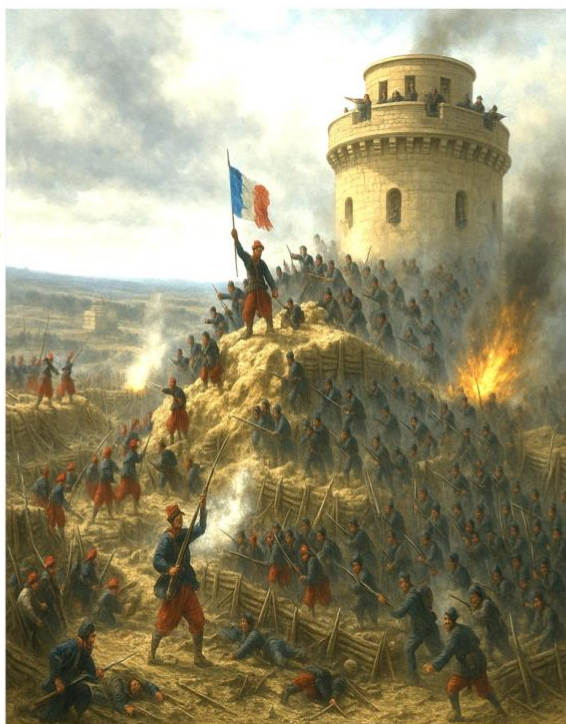
If You have allergies just talk to us :-)

Oorsprong van de naam Malakoff?

Het Huis Malakoff staat op historische grond, net boven de Stiftskerk van Sint Cyriakus. Ooit stond op deze heuveltop een benedictijner klooster, gesticht in het jaar 861 door de edelman Rudolf en zijn zoon Erich, en begiftigd met aanzienlijke landerijen. In datzelfde jaar, 861, werd hier ook de stichtingsakte van het huidige stadje Wiesensteig ondertekend. Het fraaie klooster werd echter tijdens de middeleeuwse oorlogen verwoest. In 1855 werd op de heuvel een herberg gebouwd, en de eigenaar noemde deze Malakoff, naar een fort in de vesting van Sebastopol dat kort daarvoor, tijdens de Krimoorlog, door de Fransen was veroverd. Wie had in 1855 kunnen vermoeden dat slechts enkele decennia later niemand zich nog precies zou herinneren hoe de naam "Malakoff" zijn weg naar Zwaben vond – en meer bepaald naar Wiesensteig?

Destijds was het enthousiasme groot. Tijdens de Krimoorlog had een vooruitgeschoven bolwerk van de vesting Sebastopol – de Malakoff-toren – heldhaftig standgehouden tegen aanvallen van een coalitie van Engelse, Franse, Turkse en Sardijnse troepen, onder leiding van de Franse maarschalk Amable Jean Jacques Pélissier. Op 8 september 1855 werd het bastion bestormd, wat het einde van de oorlog beslissend betekende. De roem van maarschalk Pélissier steeg enorm – en al een jaar later verleende keizer Napoleon III hem de adellijke titel hertog van Malakoff en benoemde hem tot gouverneur-generaal van Algerije – een functie met grote invloed in die tijd. Zelfs de doorgaans moeilijk te imponeren Zwaben lieten zich meeslepen door de euforie. Al snel wilde elk stadje zijn eigen "Malakoff-berg".

Maar dat alleen was misschien niet voldoende: de toenmalige eigenaar van het landgoed Reußenstein, generaal Fleischmann, die meerdere jaren als diplomaat had doorgebracht...



...had meerdere jaren in Parijs doorgebracht en had, dankzij familiebanden via zijn vrouw met de overwinnaar van Sebastopol, waarschijnlijk een niet onbelangrijke rol gespeeld bij het feit dat de steile heuvel die boven het stadje uittorent – waar het nieuwe gasthuis net was gebouwd – de beroemde naam „Malakoff“ kreeg.

Volgens de lokale overlevering zou maarschalk Pélissier Wiesensteig zelfs persoonlijk hebben bezocht en daar mogelijk jonge mannen hebben gerekruteerd voor de Krimoorlog.

Maar daarmee houdt het niet op: sommigen beweren dat enkele mannen uit Wiesensteig zelfs hebben meegeholpen bij de bestorming van het Malakoff-bastion zelf.

Alcoholfree Specials

Housemade Lemonade

Recommended



Munt uit onze eigen kruidentuin met limoen, citroen en vlierbloesem
Fruitig en verfrissend!

0,4l

€ 05,20

Filsursprudel

Mineraalwater uit de Wiesensteiger Filsbron – rijk aan mineralen, gefilterd en gezuiverd.

0,7l

€ 04,00



Cocktails & Longdrinks

Malakoff Mule 0,4l € 8,40

Ginger ale, Absolut Vodka, soda water. Mildly sweet with fruity, delicate notes "A Malakoff Classic" Why it's good for you: Ginger boosts the immune system, has anti-inflammatory properties, and helps lower cholesterol. It supports fat metabolism, improves circulation, and relieves muscle strain and migraines.



Sarti Spritz 0,3l € 7,90

House sparkling wine, Sarti blood orange liqueur, soda water "Trend Cocktail 2024"



Refined in taste like an Aperol Spritz – but with a sweeter, fruitier note and a rosy, summery flavor

01 Voorgerechten & gerechten



Soepen en voorgerechten

Albtrauf Bruschetta (NIEUW) – € 4,20
Met tomaat, ui en fijne basilicumpesto op geroosterd steenovenbaguette

Malakoff Pannenkoekensoep – € 5,80
Hartige pannenkoekensoep in een krachtige runderbouillon

Malakoff Zwabische Knoedelsoep – € 6,20
Traditionele Zwabische knoedel in een delicate runderbouillon, hartig en perfect op smaak gebracht



Hertenvlees uit eigen jacht

only seasonal

Premium hertengoulash uit onze eigen Wiesensteiger jacht – € 24,20
Met huisgemaakte spätzle en vossenbessen + knapperige salade

Gebraad van ree of wild zwijn uit het Wiesensteig-bos – € 26,90
Met huisgemaakte spätzle, wildjus en vossenbessen + knapperige salade

Wildbratwurst van lokaal wild zwijn – cholesterolarm, superlekker! – € 12,90
Met huisgemaakte aardappelsalade of gebakken aardappelen, wildjus en vossenbessen



Zwabische specialiteiten

Zwabische Schnitzel – € 18,90
Gepaneerde varkensschnitzel met jus, spätzle, friet of gebakken aardappelen + salade

Albtrauf Koekenpan Malakoff – € 24,20
Gekruide varkenslende met spek en champignonroomsaus, spätzle of friet + salade

Klooster Uienbraadstuk – € 29,40
Argentijnse Angus met gestoofde uien in jus, spätzle of gebakken aardappelen + salade

Malakoff Rumpsteak – € 29,40
Argentijnse Angus rumpsteak met kruidenboter en friet + salade

Forel 'Müllerin-stijl' – € 24,90
Verse forel met peterselieaardappelen en gesmolten boter + salade

Goißental Knoedels Malakoff (ook vegetarisch) – € 22,40
Twee gebakken knoedels met gestoofde uien en kaas-spätzle + salade

Ovenverse Varkensgebraad – huisspecialiteit – € 18,40
Gemarineerd varkensgebraad met spätzle en jus + salade



Malakoff House-Burgers

Malakoff House Burger – € 14,20
180 g sappige, gegrilde rundvleespattie in een glanzend briochebroodje met cheddar, tomaat, knapperige sla, augurk, rode ui en Malakoff burgersaus.
Geserveerd met een portie knapperige friet met ketchup en mayonaise.
optioneel met reepatty – € 15,90

Veggi Burger XL – € 12,90
Gegrilde mediterrane groentepatty in een pretzel-briochebroodje met tomaat, knapperige sla, augurk, rode ui en daslookpesto.
Geserveerd met een portie knapperige friet met ketchup en mayonaise.

Burger-feiten:

De hamburger dankt zijn oorsprong niet aan ham, maar aan de stad Hamburg. Al in de 19e eeuw was daar het zogenoemde "Hamburger Steak" bekend – fijngehakt rundvlees, krachtig gekruid en voorzichtig gebakken. Via emigranten die vanuit Hamburg naar Amerika vertrokken, vond deze bereidingswijze haar weg naar de Nieuwe Wereld. Daar werd het vlees voor het eerst tussen twee broodhelften geserveerd – praktisch, voedzaam en snel gegeten. Zo ontstond een klassieker die tot op de dag van vandaag staat voor eerlijke smaak, goed vlees en ambachtelijke keuken.



**„Men kan goed denken,
goed liefhebben en
goed slapen – als men
goed heeft gegeten.“**

**Waar komt ons wild vandaan en
wat maakt het zo bijzonder?**

Wild uit de bossen van Wiesensteig
Onze wildgerechten zijn uitsluitend afkomstig uit de jachtgebieden rondom Wiesensteig – duurzaam en verantwoord geoogst door lokale jagers van het Jacht- & Natuurbehoudscentrum Wiesensteig / Pohl.

De dieren leefden vrij in het wild – geobserveerd en beschermd, en alleen bejaagd wanneer dit ecologisch verantwoord was. Als gecertificeerde natuurbeschermers en „Alb Rangers“ van de jachtschool wordt elke oogst met de grootste zorg uitgevoerd, in harmonie met het natuurlijke evenwicht van ons cultuurlandschap – en met diep respect voor het leven.

Hier is jacht niet alleen traditie, maar actief ecologisch beheer. Voor gezonde wildpopulaties, vitale bossen en eerlijk, lokaal genot op het bord.

Bijgerechten

Portie Gebakken Aardappelen – € 4,10
Knapperige aardappelpartjes uit de pan met blokjes spek

Portie Friet – € 4,10
Juliennegesneden aardappelen, perfect goudgeel gefrituurd

Portie Spätzle – € 4,10
Het meest geliefde basisgerecht van de Zwaben

Portie Kaasspätzle – € 7,90
Het meest geliefde Zwabische basisgerecht – nu met kaas

Roversbord – € 1,00
Een deelbord voor kleine bandieten

**SWABIAN
LAWS**



§1 – De veegplicht is eeuwig.
(De „Kehrwoche“ eindigt nooit.)
§2 – Liefde kan vervagen, maar grond blijft.

§3 – We kunnen alles – behalve fatsoenlijk Duits spreken.

§4 – Als we geven, geven we gul.
Maar meestal geven we niet.

§5 – Als het zo hoort, dan is het zo – en anders zou het niet zo zijn.

§6 – Mussen, Porsches, Daimlers – wij Zwaben bezitten ze allemaal.

§7 – Werken, werken, een klein huisje bouwen.

§8 – In huis gaat nooit iets verloren.

En als je toch iets vindt – lever het in.

§9 – Een goede soep heeft nog nooit een dwaas geschaad.

§10 – Altijd een beetje dronken is ook een

03 Distillaten & koffie



Desserts

Malakoff Bosvruchtensorbet – € 7,40

Fijne mandarijsorbet, afgewerkt met een scheutje van onze huissecco

Tartufo Chocolatio – IJsspecialiteit met vanillekern – € 6,90

Een chocoladedessertdroom, gecombineerd met koele verfijning

Malakoff Appelfritters – € 7,40

Knapperige appelringen in beslag, geserveerd met vanille-ijs en slagroom
Een fruitig-zoete verwennerij – in de zomer én in de winter

Gemengde melkijsbeker of losse bollen op aanvraag

Smaken: Vanille / Aardbei / Chocolade

Fine Spirits from Hepsisau - Schnapps

...te veel om ze allemaal op te noemen

Al onze schnapps komt uit de Class Distilleerderij in Hepsisau –

bekend om haar kwaliteit en de fijne smaak van een ambachtelijk gestookte geest.

– 2 cl Huisschnapps – € 3,60



Coffee Specials

A Cup of Coffee – € 2,90

Seeberger Café Crème

Espresso – € 2,60

Seeberger Espresso

Dubbele Espresso – € 4,60

Dubbele Seeberger Espresso

Espresso Macchiato – € 3,20

Seeberger Espresso met melkschuim

Latte Macchiato – € 3,80

Gestoomde melk met espresso

Warme Chocolate – € 3,40

Warme chocolademelk met melkschuim

Cappuccino („Kabudschino“) – € 3,80

Cappuccino met een vleugje cacaopoeder

Koffie met Melk – € 3,60

Klassieke koffie met warm melkschuim

(„Kuhfond“ humoristisch vertaald)

Een Kop Koffie – € 2,90

Seeberger Café Crème

Wat beviel je het meest?

EHeeft u genoten van uw tijd bij ons?

Wij horen graag uw mening!

Laat direct tijdens uw bezoek een online beoordeling achter en ontvang van ons een gratis espresso of een fijne schnapps naar keuze!

Hartelijk dank voor uw feedback!



**Koffie raakt lichaam en ziel,
een fijne geest vervult het
met vreugde.**

The Zeven Zwaben

Er was eens een tijd waarin zeven mannen uit verschillende hoeken van Zwaben samenkamen. Ze verenigden zich met een edele missie: het verslaan van het angstaanjagende beest van de Bodensee – moedig, vastberaden en onbevreesd. In Augsburg wilden zij zich bewapenen. Maar in plaats van dat ieder een eigen zwaard droeg, lieten zij één enorme speer smeden – zo lang als zeven mannen. Hun leus? „Eén voor allen – allen op één!“ Zo trokken zij eropuit – in één rij, schouder aan schouder, de speer meeslepend door bossen en weiden, over takken en stenen. Uiteraard was het geen ontspannen wandeling: avonturen lagen op de loer. Een beer versperde hun pad. Gelukkig was hij al dood – het villen van de pels was dus eenvoudig. Uiteindelijk bereikten zij de Bodensee. En daar, diep in het dichte bos, stond het: het verschrikkelijke beest... een haas. Het ging op zijn achterpoten staan, wierp een blik op de bibberende helden... en rende weg. Angst maakte plaats voor opluchting – het meerbeest was verslagen! Als trofee van hun grote overwinning namen zij de berenpels mee naar huis. In Überlingen werden zij gevierd als drakendoders. Ter ere van hun daad werd een kapel gebouwd waarin zowel de speer als de pels werden tentoongesteld. Hoewel de kapel later ten prooi viel aan Zweedse troepen, leeft het verhaal van de zeven vrolijke Zwaben tot op de dag van vandaag voort.



Destilled Specials

Glenfiddich 15 – 4 cl – € 10,20

Single Malt Scotch Whisky
Zoete basis met fruitige tonen,
gevolgd door romige karamel, mout
en een subtiele toets van eikenhout

Hirschkuss – 2 cl – € 3,90

Fijne kruidenlikeur
Smaken van koffie, karamel, kruiden en honing
Elke fles wordt met de hand afgevuld

For the future of gastronomy

Met elke euro die u in ons huis besteedt, helpt u de toekomst van de horeca levend te houden.

Want uw bijdrage maakt het mogelijk om te investeren in:

Eerlijke lonen voor de mensen die zich met toewijding inzetten om uw bezoek zo aangenaam mogelijk te maken

Hoogwaardige ingrediënten – omdat u alleen het beste verdient

Professioneel personeel dat met respect wordt behandeld en op lange termijn gemotiveerd blijft



Andreas Pohl Sr.

Algemeen Directeur
Beroepsjager
Gecertificeer Openbaar
Bestuurder en Oprichter



Andreas Pohl Jr.

Adjunct-Algemeen Directeur
Beroepsjager
Trainer voor Restaurant- &
Eventhoreca



Matthias
Executive Chef &
Voorraad-specialist
Culinair trainer
voor aankomende chefs



Lori
Hotelmanagement &
Ontbijtverantwoordelijke
De goede ziel van het huis



Tim
Gecertificeerd Restaurant-
& Hotelspecialist

**Wij wensen u een heerlijk verblijf,
rustige en ontspannende
momenten en een smakelijke
eetlust.**

**Met verfijnde gastronomie en
uitstekende wijnen – hier woont
het genieten van het leven!**

Uw Albhotel Malakoff Team

Familie Pohl



Saladeborden

Kleine gemengde bijsalade – € 5,40
met een seizoensgebonden variatie van
rauwkost en bladgroenten

Grote gemengde salade – € 8,90
een knapperige salade met
eensezoensgebonden varia tie van
rauwkost en bladgroenten

Wandelaarsalade – € 15,90
een knapperige salade met een
seizoensgebonden variatie van rauwkost en
bladgroenten, belegd met een schnitzel

Zalmsalade – € 16,40

Knapperige seizoenssalade met gerookte
Atlantische zalm en aardappelrösti met
mierikswortel

Rumpsteaksalade – € 28,40

Knapperige seizoenssalade met malse
rumpsteak

Mediterrane Ofenaardappel – € 15,90

Gepofte aardappel met kruidenkward,
gegrilde mediterrane groenten
op een knapperige salade



Kleine koude gerechten

Zwitserse worstsalade – € 9,90

Huisgemaakt in een azijnmarinade, geserveerd met brood naar keuze

Geschiedenis van het „Klosterbräu“ Vloeistoffen breken het vasten niet“

In de kloosters brouwden monniken aanvankelijk
bier alleen voor eigen gebruik. Al snel overtrof de
kwaliteit van hun brouwsel echter alles wat buiten de
kloostermuren verkrijgbaar was.

Dankzij hun opleiding konden abten oude
geschriften lezen en historische recepten
uitproberen. Zo werden zij ware meesters in de
brouwkunst.

Een veelgehoorde kloosterlijke spreuk luidde:
„Liquida non frangunt ieiunum – Vloeistoffen
breken het vasten niet.“

Dit stelde de monniken in staat om ook tijdens de
vastentijd bier te brouwen en te drinken. Omdat
vast voedsel nauwelijks was toegestaan, hielp
een krachtig, kruidig en voedzaam bier hen door
deze periode heen.

Het alcoholgehalte lag daarbij lager dan
tegenwoordig – anders zouden de hoeveelheden
nauwelijks voorstelbaar zijn: tot wel vijf liter per
monnik per dag was geen uitzondering.



alcoholvrije Dranken



**Huisgemaakte 0,4 l € 5,20
Limonade**

Tafelwater 0,3 l € 2,40
0,5 l € 2,90

Teihnacher Gourmet
plat / medium 0,75 l € 4,90

appelschorle 0,3 l € 2,90
appelsap met soda 0,5 l € 3,90

Bluna 0,3 l € 2,90
Fanta genoemd 0,5 l € 3,90

Schwoba Cola 0,3 l € 2,90
Afri Cola 0,5 l € 3,90

Schwoba Cola light 0,3 l € 2,90
Cola zonder suiker 0,5 l € 3,90

Siaßer Sprudl 0,3 l € 2,90
Citroenlimonade 0,5 l € 3,90

Schbezi 0,3 l € 2,90
Sinaasappel-cola 0,5 l € 3,90

Zwartebessenschorle 0,3 l € 3,00
Sappen met water 0,5 l € 4,00



Kids Menue

Kinderschnitzel – € 10,00
met friet of spätzle en jus

Ontdekkersmedaillon – € 10,00
Varkensmedaillon met friet en
romige champignonsaus

Portie Spätzle met Jus – € 5,00
Sterk en groot – dankzij spätzle en saus!

Knapperige Aardappeltjes – € 4,00
Friet met ketchup en mayonaise

„Het mooiste ter wereld is de
glimlach van een kind“



Wijn

Grauburgunder Kabinett 0,1 l € 3,90
Fruiting, droog aroma 0,25 l € 7,00

White 0,7 l € 20,0
Weißburgunder 0,1 l € 3,90
Goudkleurig met gele accenten 0,25 l € 7,00
Fijn bouquet, halfdroog 0,7 l € 20,0

Schillerwein 0,1 l € 3,90
Halfdroog, fruitig en harmonieus 0,25 l € 7,00
Zwabische Chiaretto 0,7 l € 20,0

Blanc de Noir 0,1 l € 3,90
Fruiting, fris, zomers 0,25 l € 7,00
Wit gevinifieerd uit rode druiven 0,7 l € 20,0

Epilogue – Cuvée 0,1 l € 4,10
Soevereine finale! Cuvée met 0,25 l € 7,40
Cabernet en late Burgunder 0,7 l € 21,0
Gerijpt op houten vat
Barrique: bloemig

Red Lemberger met Trollinger 0,1 l € 3,90
Zwabische favoriet 0,25 l € 7,00
Gerijpt op houten vat 0,7 l € 20,0
Barrique: fruitig

Winzerschorle zoet/zuur 0,25 l € 4,00
Wijn gemengd met bruiswater of soda

Bier

n goeje Weizen van 't vat 0,3 l € 3,20
Berg Hefeweizen van 't vat 0,5 l € 4,20

'n Original van 't vat 0,3 l € 3,40
Berg Original licht van 't vat 0,5 l € 4,20

'n Pils van 't vat 0,3 l € 3,80
Berg Braumeister Pils licht

Kristalweizen 0,5 l € 4,40

Berg Cyriakus alcoholvrij 0,3 l € 3,70
Alcoholvrij bier

Berg Hefeweizen alcoholvrij 0,5 l € 4,40
Bijna als een echt bier

Radler zoet/zuur 0,3 l € 3,00
Bier met citroenlimonade 0,5 l € 4,00

Russ zoet/zuur 0,3 l € 3,00
Hefeweizen met limonade 0,5 l € 4,00

Colaweizen 0,3 l € 3,00
Berg Hefe licht & Afri Cola 0,5 l € 4,00

„Was du heute kannst
entkorken, das verschiebst
du nicht auf morgen“

Oprichting van Wiesensteig

Wiesensteig werd voor het eerst in een document vermeld in het jaar 861, toen op de Malakoffberg een benedictijner klooster werd gesticht – precies op de plek waar vandaag het Albhotel Malakoff staat. In 1103 werd het klooster omgevormd tot een kapittelkerk, die tot aan de secularisatie in 1803 bleef bestaan. Sporen van bewoning in het gebied gaan echter al terug tot in de Steentijd. De vroegst bekende heren van de regio waren de Heren van Wiesensteig, die later onder invloed kwamen van de Graven van Wiesensteig. In 1555 werd Wiesensteig de residentie van dit adellijke huis, nadat graaf Ulrich XVII tussen 1551 en 1555 een vier vleugels tellend kasteel had laten bouwen. In 1626 stierf de mannelijke lijn van de graven van Helfenstein uit. Tegen 1642 was tweederde van het rijksgraafschap Wiesensteig verkocht aan het Keurvorstendom Beieren, terwijl het resterende derde deel via huwelijk overging op het Huis Fürstenberg. In 1752 werd ook het Fürstenbergse aandeel aan Beieren verkocht.

In het laatste jaar van de Dertigjarige Oorlog (1648) brandden Zweedse troepen bijna de gehele stad plat. Rond 1800 beleefde Wiesensteig een periode van economische bloei, met name in handel en ambacht. De stad werd onderdeel van Württemberg en kreeg de status van districtshoofdstad. Als verkeersknooppunt met postkoetsverbindingen in alle richtingen en later, met de aanleg van de Tübingen-spoorlijn in 1903, ontwikkelde Wiesensteig zich tot een belangrijk centrum van werkgelegenheid.

The improved infrastructure contributed to a higher quality of life in the region.



Aardappelstad Wiesensteig

De aardappel – tegenwoordig een vast onderdeel van elk Duits huishouden – kende een verrassend delicate start: hij werd niet als voedsel geïntroduceerd, maar als sierplant. In 1589 plantten de graven van Helfenstein in de kasteeltuinen van Wiesensteig de eerste gedocumenteerde aardappel van Duitsland – niet om te eten, maar om de exotische, violette bloesems te bewonderen.

Oorspronkelijk afkomstig uit Zuid-Amerika werd de aardappel in de 16e eeuw door de Spanjaarden naar Europa gebracht.

Hoewel hij in Engeland en Frankrijk al vroeg als voedsel werd herkend, bleef hij in Duitsland lange tijd een botanische curiositeit.



Alb Quiz

1. Wanneer was het gebied dat nu de Zwabische Alb is bedekt door een grote tropische zee?

- a) 150 miljoen jaar geleden
- b) 200 miljoen jaar geleden
- c) 60 miljoen jaar geleden
- d) 300 miljoen jaar geleden

2. Welk type grotten komt voor in de Zwabische Alb?

- a) Horstgrotten
- b) Karstgrotten
- c) Mostgrotten
- d) Biergrotten

3. Wat is de naam van de hoogste berg in de Zwabische Alb?

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

4. Waar komt de benaming „Gelbfüßler“ (geelvoet) voor Badense inwoners vandaan?

- a) De benen werden aan de grens geel geverfd
- b) Van gele beenkappen in de 18e eeuw
- c) Van de eierstamptraditie in Bopfingen

5. Welke diersoort leeft niet in de Zwabische Alb?

- a) Dambordvlinder
- b) Bonte vliegenvanger
- c) Kokoskrab
- d) Roodkopklauwier

Conferenties in het Albhotel



Moderne vergaderruimtes voor maximaal 16 of 50 deelnemers. Maatwerkplanning voor een geslaagd evenement – inclusief koffiepauzes en maaltijden. 16 stijlvolle, moderne kamers voor uw congresgasten. Een ervaren team dat zich volledig inzet om uw evenement soepel te laten verlopen. En het beste van alles? Uw conferentie wordt volledig afgestemd op uw wensen en ideeën – persoonlijk e

Restaurantbon

Onze restaurantbonnen zijn meer dan zomaar een attent gebaar. Het zijn uitnodigingen om te genieten, momenten te delen en samen tijd door te brengen.

Of het nu gaat om een verjaardag, jubileum of gewoon een oprecht “je bent belangrijk voor mij” – met een bon geeft je niet alleen een maaltijd, maar het plezier van pure smaakbeleving.

Verfijnde keukens, warme sfeer, tijd om te ontspannen – wat wil je nog meer?

Geef. Verwen. Geniet samen. ❤️

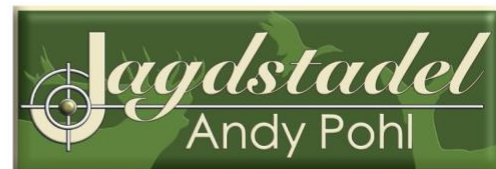
Shop

Hou je van dat gevoel wanneer de rugzak perfect zit, het pad je roept en de bestemming ergens achter de horizon ligt? Dan ben je bij ons aan het juiste adres. In onze winkel vind je een zorgvuldig samengestelde selectie hoogwaardige outdooruitrusting.

Of je nu wild volgt, de Alpen oversteekt of gewoon een weekend in het bos doorbrengt – wij rusten je uit alsof we zelf meegaan.

Als gecertificeerde partner van Zeiss en Swarovski Optiek helpen we je de perfecte verrekijker te vinden – voor een haarscherp zicht op onvergetelijke momenten.

Kom langs, ontmoet gelijkgestemde avonturiers en laat je inspireren. Wij leven wat we verkopen – en adviseren met ervaring, passie en een scherp oog voor wat er écht toe doet.



04 Specialiteiten & informatie

Ken jij de wilde dieren?



De rode vos

De rode vos is het meest verspreide wilde roofdier in Duitsland. Hij is zeer aanpasbaar en leeft in bossen, velden, steden en zelfs dorpen. Zijn vacht is meestal roodbruin, met een lichtere borst en een witpuntige staart. Rode vossen zijn alleseters en eten muizen, konijnen, vogels, insecten, fruit en afval.



Ree
Het mannetje heeft een klein gewei, terwijl het vrouwtje geen gewei heeft. Reeën zijn veel kleiner dan edelherten. Ze worden vaak gezien op akkers en aan de randen van bossen.



De Europese haas

• De Europese haas is een typische bewoner van open landschappen in Duitsland. Hij is te herkennen aan zijn lange achterpoten, grote oren („lepeloren“) en bruine vacht. Hazen zijn snelle lopers (tot wel 70 km/u) en zijn vooral 's nachts actief. Ze voeden zich met kruiden, grassen en landbouwgewassen.



De das

• De das is gemakkelijk te herkennen aan de zwarte strepen op zijn gezicht. Hij leeft in uitgebreide ondergrondse burchten, die door vele generaties worden gebruikt. Meestal komt hij 's nachts tevoorschijn om zich te voeden met regenwormen, fruit en kleine dieren.



Wild zwijn

Wilde zwijnen worden „Schwarzwild“ („zwart wild“) genoemd vanwege hun donkere borstels. De mannetjes heten keilers, de vrouwtjes zeugen en de jongen biggen. Ze zijn zeer intelligent en goed aanpasbaar. Wilde zwijnen eten bijna alles – van eikels tot aardappelen.



Menue in different Languages on our website →



Openingstijden

Panorama Restaurant – Opening Hours

Monday & Tuesday

Closed

Wednesday to Saturday

Warm meals served from 5:00 PM to 8:30 PM

Sundays & Public Holidays

Restaurant open:

11:30 AM – 2:30 PM

5:00 PM – 8:00 PM

☕ Coffee & Cake 1:00 PM – 5:00 PM (summer only / weather permitting in the beer garden)

News and Updates



Facebook: Albhotel Malakoff



Instagram: Albhotel_Malakoff

www.albhotel-malakoff.com

info@albhotel-malakoff.com

Tel.: 07335 9245090



Vieren



👰 Bruiloften, jubileumverjaardagen, familiefeesten of stijlvolle bedrijfsevenementen – bij ons krijgt elke gelegenheid de ruimte, sfeer en aandacht die zij verdient. ✨

✨ Charmante ruimtes met stijl – vier met tot wel 100 gasten in een moderne, elegante setting

👤 Persoonlijke planning – wij nemen de tijd om uw wensen werkelijkheid te maken

🏠 Overnachten op locatie – 16 stijlvolle kamers bieden comfort voor uw gasten, direct in huis

❤️ Volledige toewijding, echte passie – ons ervaren team zorgt ervoor dat u zich nergens zorgen over hoeft te maken

🎉 Of het nu „ja, ik wil“ is of een jubileum – Albhotel Malakoff vormt het decor voor uw verhaal

Albcard - Host

Wij zijn een ALBCARD Partnerhotel!

Wat betekent dat voor u?

Als onze gast kunt u op verzoek bij de receptie een persoonlijke AlbCard ontvangen. Daarmee geniet u van:

Gratis gebruik van het openbaar vervoer in de hele Zwabische Alb

Gratis toegang tot meer dan 150 attracties, waaronder:

- Musea
- Gezinsuitjes
- En nog veel meer!



Jagd- & Naturschulzentrum Wiesensteig



De jachtschool Wiesensteig behoort tot de meest gerenommeerde jachtopleidingen van Duitsland. Gelegen in het hart van de Zwabische Alb combineren wij traditionele jachtwaarden met moderne, hoogwaardige opleiding. Onze cursussen zijn bedoeld voor iedereen die meer wil dan „alleen het jachtbewijs“ – voor mensen die het wild, de biosystemen en de kunst van de jacht écht willen begrijpen. Alle lessen worden uitsluitend gegeven door fulltime beroepsjagers en gecertificeerde bosbouwkundig ingenieurs – met praktijkervaring, diepgaande vakkennis en een oprechte passie voor de jacht.

www.jaegerschule.com

Restauration

In november 2014 nam Andreas Pohl – directeur en eigenaar van de Jachtschool Wiesensteig – het ooit zo gerenommeerde Hotel Malakoff over. Samen met architect Stolz uit Neidlingen, zijn vader Siegfried Pohl – destijds 83 jaar oud, meester-vakman met een onverzettelijk oog voor het wezenlijke – en de hele familie begon een monumentale inspanning die drie jaar zou duren. Steen voor steen, balk voor balk werd het gebouw met grote aandacht voor detail gerestaureerd.

Het werd niet zomaar gerenoveerd – het werd opnieuw gedacht. Uit het oude Hotel Malakoff ontstond het Albhotel Malakoff – een plek die vandaag niet alleen gasten verwelkomt, maar ook fungeert als een „Huis van de Natuur“, met ruimte voor educatie, ontmoeting en bewustwording. Op 1 mei 2016 gingen de deuren voor het eerst open – niet alleen naar een nieuw panoramarestaurant, maar naar een hartenproject dat traditie bewaart en tegelijk het nieuwe omarmt. Een huis dat niet uit een catalogus is geboren, maar uit voelbaar erfgoed – van de fundamenteën tot aan de laatste raamgreep.

