

# ALBHOTEL MALAKOFF

# 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 € 7,40

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 Afalltrach



## 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

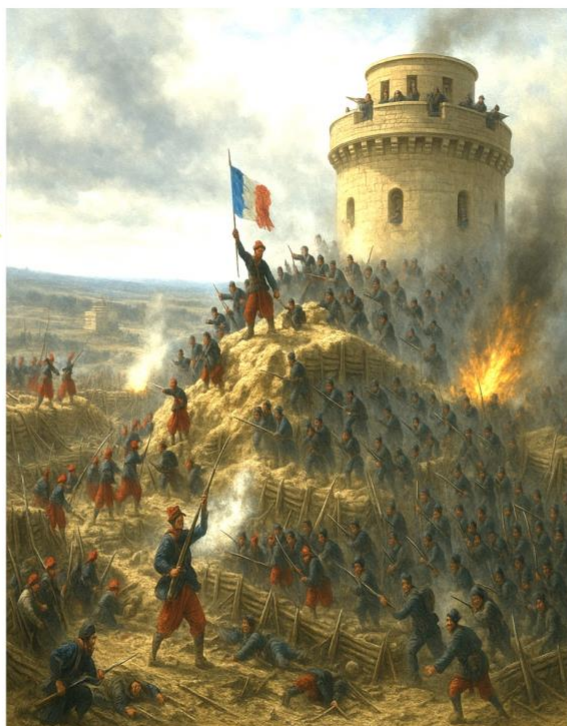
**If You have allergies just talk to us :-)**

## 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 uittoert – 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

**Albrauf 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 – € 24,80**  
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

**Albrauf Koekenpan Malakoff – € 24,40**  
Gekruide varkenslende met spek en champignonroomsaus, spätzle of friet + salade

**Klooster Uienbraadstuk – € 29,80**  
Argentijnse Angus met gestoofde uien in jus, spätzle of gebakken aardappelen + salade

**Malakoff Rumpsteak – € 29,80**  
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) – € 24,20**  
Twee gebakken knoedels met gestoofde uien en kaas-spätzle + salade

**Ovenverse Varkensgebraad – huisspecialiteit – € 18,90**  
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 – € 13,90**  
Gegrilde NoChicken groentepatty in een 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 geogst 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



## Saladeborden

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

**Grote gemengde salade – € 8,90**  
een knapperige salade met een seizoengebonden variatie van rauwkost en bladgroenten

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

**Zalmsalade – € 16,40**

Knapperige seizoenssalade met geroekte Atlantische zalm en aardappelrosti 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



## Kids Menu

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



## Kleine koude gerechten

**Zwitserse worstsalade – € 12,90**  
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: „Liquidia 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 Limonade** 0,4 l € 5,20

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

Zwarte bessenschorle 0,3 l € 3,00  
Sappen met water 0,5 l € 4,00

## Bier

n goeje Weizen van 't vat 0,3 l € 3,40  
Berg Hefeweizen van 't vat 0,5 l € 4,40

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

'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



„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  
0,7 l € 20,0

White

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

Rosé

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

Red

**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 Cabernet en late Burgunder 0,25 l € 7,40  
Gerijpt op houten vat 0,7 l € 21,0  
Barrique: bloemig

**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

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

# 03 Distillaten & koffie



## Desserts

**Malakoff Bosvruchtensorbet – € 5,90**  
Warme bosbessen met vanille-ijs

**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

## Distilled Specials

**Glenfiddich 15 – 4 cl – € 10,80**

Single Malt Scotch Whisky  
Zoete basis met fruitige tonen,  
gevolgd door romige karamel,

**Glenfiddich 12 – 4cl – €7.90**

Single Malt Scotch Whisky

**Hirschkuss – 2 cl – € 3,90**

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

## 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 – €2.80**  
Seeberger Café Crème

**A pot of Coffee – €4.80**  
Seeberger Café Crème

**Espresso – € 3,20**  
Seeberger Espresso  
**Dubbele Espresso – € 4,80**  
Dubbele Seeberger Espresso

**Espresso Macchiato – € 3,20**  
Seeberger Espresso met melkschuim

**Latte Macchiato – € 3,80**  
Gestoomde melk met espresso

**Warme Chocolade – € 3,80**  
Warme chocolademelk met melkschuim

**Cappuccino („Kabudschino“) – € 3,80**  
Cappuccino met een vleugje cacao poeder

**Koffie met Melk – € 3,60**  
Klassieke koffie met warm melkschuim

**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 samenkwamen. 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.

## 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!



## 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**

# 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.



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.



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.



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](http://www.albhotel-malakoff.com)

[info@albhotel-malakoff.com](mailto: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!

AlbCard

## 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](http://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 onverzettelijke 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.



## 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 Tälesbahn-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 geef je niet alleen een maaltijd, maar het plezier van pure smaakbeleving.

🔍 Verfynde keuken, 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.

