



Willkommen auf der Alb



Reine Natur, himmlische Ruhe und grandiose Aussichten heißen Sie willkommen. Frische Luft, lange Wanderungen und freundliche Menschen. Genau richtig für Sie. Willkommen im Biosphärengebiet Schwäbische Alb.

Vier Sterne am Fuße der Alb: Unser Haus bietet Ihnen herzliche Gastlichkeit mit der persönlichen Note, mitten im Kurpark und direkt neben den AlbThermen gelegen. Genießen Sie schwäbische Spezialitäten in unseren Restaurants, der gemütlichen Weinstube oder auf der Terrasse am Park.

Die AlbThermen bieten den Gästen ein vergnügliches Wassererlebnis mit Saunalandschaft und Wellnessangeboten.

Übernachtungspreise pro Nacht:

Kategorie Komfort	ab € 59,00 pro Person im Doppelzimmer ab € 88,00 im Einzelzimmer
Kategorie Residenz	ab € 64,00 pro Person im Doppelzimmer ab € 98,00 im Einzelzimmer

In den Übernachtungspreisen enthalten:

- Genießer-Frühstücksbuffet
- Eintritt zu den Tanzveranstaltungen im Café am Rosengarten
- Bademantel und Badetuchservice
- Verleih von Fahrrädern und Nordic-Walking-Stöcken (n. Verf.)
- kostenfreie Parkplätze am Haus, Tiefgarage € 5,00 pro Nacht



Der schwäbische Whisky Walk



Genießen Sie die Köstlichkeiten der schwäbischen Küche mit einem Hauch von Schottland. Dass auch in Schwaben ein vorzüglicher Whisky destilliert wird, erfahren Sie auf dem Schwäbischen Whisky Walk.

Im Restaurant Graf Eberhard servieren wir mit den passenden Menüs das richtige Drumherum für Ihren Erlebnisweg.

Salate und Vorspeisen von unserem kreativen Buffet

* * *

Gefülltes Albgochelbrüstchen im Kräutermantel mit einem Steinpilzsößle und Whisky geduftet, auf feinen Bio-Nüdelchen, dazu Brandteigkartoffeln und Gemüse der Saison

* * *

Feines Dessertarrangement mit Crème Brûlée, einer Nocke Zitronen-Quarkmousse, Panna Cotta, dazu servieren wir marinierte Früchte und eine Whisky-Sabayone

Menüpreis pro Person € 25,00

Vorspeisenarrangement mit Büffelmozzarella "Albzarella" in Whisky geduftet, Tomate, Albkräuter, luftgetrockneter Gächinger Schinken und hausgebeizte Lachsforelle, fein garniert, dazu Dinkelbaguette

* * *

Klare Ochenschwanzsuppe mit Whisky und Käsestange

* * *

Auswahl vom Salatbuffet

* * *

Alblammkotelett im Dialog zum Rehschnitzele, oder Schnitzele vom Kalbsrücken mit seinem Briesle (je nach Jahreszeit), Whisky-Preiselbeersöße, Ehestetter Pilze, Bio-Rosmarin-kartoffeln, handgeschabte Spätzle und frischer Wirsing (oder Gemüse der Saison)

* * *

Dettinger Apfelküchle, im Zimtzucker gewendet, dazu Whisky-Sabayone und Vanilleeis vom Bauernhof Bachmann aus Indelhausen

Menüpreis pro Person € 39,50