



Speisen & Getränke
2024

*Natürlich schwäbisch
im Löwengarten*

SOMMER 2024- NATÜRLICH SCHWÄBISCH

WIDMANN'S LÖWENGARTEN

Gewohnte Löwenqualität mitten in der Natur
- ein gutes schwäbisches Essen, kühles Bier und ausgesuchte Weine.
Umsorgt von unserem Alb.stark Team - gelebte Gastfreundschaft.

WIR LIEBEN ES ZU TEILEN

Gemeinsam genießen und Freude auf den Tisch.
wir haben immer mehr Speisen zum Teilen am Tisch.
Gutes in die Mitte - und jeder bekommt seinen Teller dazu.
- geteilte Freude ist die bessere Lebensfreude.

ALB.STYLE SOMMER LOUNGE & VESPERWIESE

Locker, lecker & entspannt - so geht Sommer.
Chill out auf schwäbisch.
Unser gefüllter Wanderrucksack oder Picknickkorb.
Einfach nachfragen.

GUTES FÜR DAHEIM

Alle Gerichte aus dem Genussmärkte, aus unserer Kuchenvitrine
& unsere Feinkost gibt es auch zum Mitnehmen.

Sommer Drinks

mit unseren Genussfreunden

Widmann's Wermut Tonic - Unser Sommer Drink 2024

Genussfreunde Wermut, Tonic, Orange 0,25 l 9,00 €

Löwengarten SCHORLE - die Empfehlung von Andi Widmann

Streuobst Cider mit Sekt, Holunderblütensirup, Apfel und Melisse 0,25 l 7,90 €

Alb.style NEGRONI - die Empfehlung von Anna Widmann

Gin von Maxi Brezger, Genussfreunde Wermut, Cuvee No.28 0,25 l 10,50 €

Alb.style Cider von Jörg Geiger

0,33 l 4,90 €

alkoholfrei

ERFRISCHERLING Kombucha

Himbeere - Rhabarber & Heidelbeer - Lavendel - auf Eis serviert 0,33 l 4,20 €

Alb.style Eistee - hausgemacht

Gekühlter Kräutertee mit Apfel und Ingwer 0,25 l 4,90 €

Höpfle - Bio Halbe

von der Kronenbrauerei Schimpf 0,5 l 4,50 €

Vorneweg oder zum Teilen

Dreierlei vom Kocherursprung	A;C;D;J	
Tatar und Sashimi vom Saibling und Ceviche von der Lachforelle		22,00 €
Albstyle Vitello	A;C;D;G;J	
Mariniertes Kalbfleisch mit Schnittlauch – Räucherfischcreme, eingelegte Gurke, frittierte Kapern und kleinem Kräutersalat		19,50 €
Schwäbische Antipasti - Etagere - zum Teilen	A;C;G	
Angemachtes Beef Tatar, Alb.style Vitello, Sashimi vom Saibling mit Miso, marinierter Hirtenkäse mit Tomaten, Schinken aus der Hausmetzgerei, Frischkäse Aufstrich		
	für 2 Personen 27,00 € // für 4 Personen	49,00 €
Festtagssuppe	A;C;G;I;J;8	
Maultasche, Grießklößle und Flädle in der Tafelspitzbrühe		9,90 €

Vital Salate

Sommerliche „Power Bowl“	A;G;J	
Blattsalate in Johannisbeerdressing mit Kracherle, Radiesle und schwäbischem Hirtenkäse		15,00 €
„Backhendl - Salat“	A;C;G;J	
Blattsalate in Johannisbeerdressing mit Kracherle, Radiesle, Backhendl Crossies und Miso Mayo		19,50 €
Salat vom Buffet	A;C;G;I;J;L	7,50 €

Aus der Vesperküche

Brotzeit Brettle - mit Feinem aus der Hausmetzgerei A;C;D;G;I;J;8

Hausmacher Schinkenwurst, Schäferstecken vom Ostalb Lamm, Haus Schinken - Beef Tatar, Käse von der Dorfkäserei Geifertshofen, Fleischkühle und Obazda reichlich garniert - dazu Brot & Butter

17,00 €

Als Vorspeise zum Teilen ab 2 Personen - pro Person 14,00 €

S´Fläschle im Täschle

Unsere Weinempfehlung zu leichten Sommergerichten

2022 TAUSENDSASSA - Gemischter Satz

Helenentalkellerlei, Weinviertel, Österreich

Fl. 0,75 | 25,50 €

Sommer Wurstsalat

A;C

von frischer Schinkenwurst mit Gartengurken, Paprika, Tomatenecken und roten Zwiebeln, auf Blattsalaten - dazu Brot & Butter

11,50 €

Schweizer Wurstsalat

A;C;G

von frischer Schinkenwurst und Bergkäse, dazu Brot & Butter

11,50 €

„Scharfer Schwabe“ - don't call it Hot Dog

A;C;G;J;6

Käse-Chili-Wurst im Bio Brötchen, mit Sauerkraut, Rosmarin Ketchup, Miso Mayo, Gewürzgurken und Röstzwiebeln

8,50 €

Schinken Käse Toast „Alb.style“

A;C;G;J;6

Honigschinken und dreierlei Käse im Toast, dazu Miso Mayo und Rosmarinketchup

7,00 €

Natürlich **Vegetarisch** schwäbisch

Kräuter - Käsespätzle	A;F;J	
mit Käse vom Biohof Dauner, Röstzwiebel		15,50 €
Frischkäse Maultaschen	A;C;G;I;N	
Hausgemachte Kräuter - Frischkäse Maultaschen auf Rahmkraut mit Bergkäseschaum		16,50 €
Ofenkartoffel	D;G;J;6	
mit Schnittlauch - Schmand, Blattsalaten und schwäbischem Kaviar (Senfsaat)		17,00 €
Ofenfrischer Flammkuchen		
mit Schmand, Kartoffel und Ablinsen	D;G;J;6	12,50 €

Natürlich **Vegan** schwäbisch

Ablinsen Kühle	A;C;G;I;N	
in Röstgemüse Soße, mit Kartoffelstampf und Karotten - Zucchini Gemüse		16,50 €
BBQ Süßkartoffel vom Sofienhof	A;C;G;I;N	
Gegrillte Süßkartoffel im Miso Lack mit Wildkräuter Pesto		17,00 €
Ofenkartoffel	D;G;J;6	
mit Albkräuter Pesto, Blattsalaten und schwäbischem Kaviar (Senfsaat)		17,00 €

Löwengarten Steaks

**Unsere Leidenschaft -
100 % regionales Fleisch, über Holzkohle gegrillt
auf dem original „Big Green Egg“**

wenn nicht anders gewünscht braten wir Ihr Steak medium

von unserem Schäfer Charly Smietana, Steinheim

Rosa gegrillte Lamm Keule	ca. 200 g	32,50 €
---------------------------	-----------	---------

vom Demeter Geflügelhof Brunnenhof, Mäuserndorf

Demeter Putenbrust BBQ - Style	ca. 190 g	26,00 €
--------------------------------	-----------	---------

Vom Staufenfleisch und der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft

in unserem Dry Ager gereift

Rumpsteak	ca. 250 g	45,00 €
Rib Eye Steak	ca. 360 g	46,00 €
Filetsteak	ca. 220 g	48,00 €
BBQ Beef Ribs	ca. 250 g	27,00 €

-

**Zu allen Steaks servieren wir schwäbische Chimi Churri,
Kräuterbutter, Miso Fritten und Grillgemüse // A;G**

Dazu können Sie wählen:

Selleriepüree	6,50 €
BBQ Maiskolben mit Miso & Zwiebelcrunch	7,00 €
Ofenkartoffel mit Schnittlauch - Sauerrahm	7,50 €
Salate vom Buffet	7,50 €

Unsere Schmankerl Platten

// SHARING auf SCHWÄBISCH //

Gemeinsam genießen und Freude auf den Tisch. Mit unseren Schmankerl Platten.
Die Platten kommen mit Soßen und Beilagen in die Mitte
und jeder bekommt seinen Teller dazu.
- geteilte Freude ist die bessere Lebensfreude.

„Best of schwäbisch“

A;C;G;I;N;6

Kleine Rostbrätle, Schweinemedallions, Maultäschle, Fleischküchle, Spätzle, Bubenspitze und gemischtes Gemüse - dazu Rahmsoße, Pfeffersoße und cremige Waldpilze

pro Person 27,00 €

„Grill Genuss“

G;I;6;9

Auftranchiertes Rinderhüftsteak, Spare Ribs, Pulled Albgockel, BBQ Short Ribs, gegrilltes Gemüse, Pommes - dazu Kräuterbutter, Chimi Churri und Rosmarin Ketchup

pro Person 27,50 €

„Alb.style Soulfood“

A;C;G;I;N;6

Spare Ribs, Scharfer Schwabe mit Käse Chilli Wurst, Albgockel Crossies, BBQ Süßkartoffel, Lambratwürste, dazu gebackene Kartoffelringe und BBQ Maiskolben mit Miso Mayo & Rosmarin Ketchup

pro Person 22,50 €

**Wir bitten um ausdrückliches Verständnis,
dass wir die Platten
ausschließlich TISCHWEISE servieren.
Vielen Dank.**

Kinder unter 12 Jahren essen bei der Platte zum halben Preis.

Sommerküche im Alb style

Widmann's Spare Ribs	A;F;J	
vom Schwein - nach unserem Hausrezept mariniert, mit gebackenen Kartoffelringen, dazu Schnittlauch Schmand		20,50 €
Das Beste vom Ostalb Lamm	A;C;G;I;N	
BBQ Lammnacken, Bauch & Lambratwurst mit feinem Bohnengemüse und Zanger Rahmkartoffel		27,00 €
Kalt geräuchertes Forellenfilet „Hausfrauenart“	D;G;J;6	
mit Bratkartoffeln und roten Zwiebeln		19,50 €
Confiertes Saiblingsfilet in weißem Tomatenschaum	D;G;J;6	
gegrillter Frühlingslauch und schwäbischer Risotto		27,00 €
Schwäbischer Flammkuchen - frisch aus dem Ofen		
mit Bauchspeck und Zwiebel	A;C;G;6;8	14,00 €
mit gezupfter Kocherforelle, Ziegenfrischkäse Wildkräutern	D;G;J;6	15,50 €
Ofenkartoffel & Pulled Albgockel	A;C;G;J;6	
mit Schnittlauch Schmand und Blattsalatgarnitur und Pulled BBQ Albgockel		19,50 €

Klassiker aus der Löwenküche

Widmann's Zwiebelrostbraten	A;C;G;I;N	
vom Roastbeef in Lembergersoße, mit Bratkartoffeln und geschmelztem Maultäschle, dazu Salate vom Buffet		33,00 €
Zanger Rahmrostbraten	A;C;G;I;N	
vom Roastbeef - in Rahmsoße mit cremigen Waldpilzen, dazu Spätzle und Salate vom Buffet		33,00 €
Schwäbisches Festtagsessen	A;C;G;I	
Medaillons vom Rind und Schwein in würziger Pfeffersauce und cremigen Waldpilzen, dazu Spätzle, Maultäschle und Bubenspitze		28,50 €
Paniertes Schnitzel	A;C;G	
vom Freilandschwein mit Pommes frites und Salaten vom Buffet		19,50 €
Saure Lemberger Kutteln	A;C;G;I;J;N	
mit Bratkartoffeln		13,50 €
Geschmelzte Maultaschen	A;C;G;I;J;8	
auf Kartoffelsalat mit Bratensoße und Zwiebel-Schmelze		15,00 €

Getränke Angebot

Alkoholfreie Getränke

Spezi	0,3 l	3,20 €
Spezi	0,4 l	4,00 €
Afri Cola	0,3 l	3,20 €
Afri Cola	0,4 l	4,00 €
Bluna Orange	0,3 l	3,20 €
Bluna Orange	0,4 l	4,00 €
Bluna Zitrone	0,3 l	3,20 €
Bluna Zitrone	0,4 l	4,00 €

Sodenthaler Gourmet	0,25 l	3,90 €
Sodenthaler Gourmet	0,5 l	4,90 €
Sodenthaler Gourmet	0,75 l	6,90 €
Teinacher still	0,5 l	5,70 €
Tafelwasser	0,3 l	3,00 €

Junginger Säfte

Apfelsaftschorle	0,3 l	3,20 €
Apfelsaftschorle	0,4 l	4,00 €
Johannisbeersaftschorle	0,4 l	4,00 €
weitere Saftschorle	0,3 l	3,20 €
weitere Saftschorle	0,4 l	4,00 €
Most Schorle weiß/rot	0,3 l	3,80 €
Most Schorle weiß/rot	0,5 l	4,80 €

Alkoholfreies Bier

von der Rothaus Brauerei

Hefeweizen	0,5 l	4,20 €
Pils	0,3 l	3,90 €

Kronenbrauerei Schimpf

Höpfle, Bio Halbe	0,5 l	4,50 €
-------------------	-------	--------

Bier von der Privat Brauerei Schlumberger, Nattheim

Hefeweizen vom Fass	0,5 l	4,50 €
Export vom Fass	0,3 l	3,80 €
Export vom Fass	0,5 l	4,80 €
Kristallweizen	0,5 l	4,40 €
Dunkles Hefeweizen	0,5 l	4,40 €
Pils vom Fass	0,3 l	4,20 €
Radler	0,5 l	4,70 €
Russ	0,5 l	4,40 €

Unser Hauskaffee

Bio Kaffee von Seeberger

Tasse Kaffee	3,40 €
Portion Kaffee	4,80 €
Espresso	3,20 €
Cappuccino	3,60 €
Latte Macchiato	3,80 €
Kaffee Hag	3,50 €
Tee - diverse Sorten	3,20 €

UNSERE VIERTELE

Weinempfehlungen 0,25 l

WEISS

2022 Goldberg, Riesling feinherb

Fellbacher Weingärtner, Württemberg 8,00 €

2022 Riesling, trocken

Collegium Wirtemberg, Württemberg 8,00 €

2022 HALLODRI - Grüner Veltliner

Helenentalkellerei, Weinviertel, Österreich 9,00 €

2022 TAUSENDSASSA - Gemischter Satz

Helenentalkellerlei, Weinviertel, Österreich 9,00 €

ROSÉ

2022, Cabernet Sauvignon, Rosé

Weingut Klein, Pfalz 9,00 €

2022, SPRINGINKERL, Rosé

Helenentalkellerei, Weinviertel, Österreich 8,50 €

2020 Gutswein trocken, Rosé

Weingut Idler, Württemberg 8,50 €

ROT

2022 Lemberger, trocken

Fellbacher Weingärtner, Württemberg 8,00 €

2022 Primitivo

Collezione Il Mio IGT, Apulien - Italien 9,00 €

**weitere Weinempfehlungen finden Sie immer auf unserer Tageskarte
oder Flaschenweine aus unserer Weinkarte.**

Aus unserer Patisserie

Feines von Karamell, Aprikose und Brombeere

Beerenragout, Karamell und Knusper

14,00 €

Schwäbisches Tiramisu

mit Talhof Frischkäse, Wibeles und Sommerbeeren, dazu Johannisbeersorbet

9,50 €

Tagesdessert

wechselnde Tagesempfehlungen aus unserer Patisserie

11,50 €

weitere Eiskreationen in unserer Dessertkarte

unsere exklusiven Sorten von Lautertal Eis

„Eisiger Genuss“ von der Alb - nur bei uns.

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und Allergenen

- A – Glutenhaltiges Getreide
- B – Krebstiere und Krebstier-Erzeugnisse
- C – Eier und Eierzeugnisse
- D – Fisch und Fischerzeugnisse
- E – Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F – Soja und Sojaerzeugnisse
- G – Milch und Milcherzeugnisse
- H – Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- I – Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- J – Senf und Senferzeugnisse
- K – Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- L – Lupine und Lupinenerzeugnisse
- M – Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
- N – Schwefeldioxid und Sulfite
- 6 – konserviert
- 8 – Phosphat
- 9 – Süßungsmittel
- 10 – Farbstoff
- 11 – Chininhaltig

Bei Fragen oder besonderen Wünschen zur Zubereitung sind wir gerne jederzeit für Sie da.

Widmann's - Gutes für Daheim.

unsere Feinkost Linie für schwäbischen Genuss am heimischen Herd.

Die Feinkost finden Sie im UG und im Genussmärktle.

Unsere Mitarbeiter an der Kasse beraten Sie gerne.

Eine Auswahl unserer Produkte:

Bratensoße	330 ml
Gemüse Bolognese - vegetarisch	630 g
Fleischbrühe	320 ml
Linseneintopf - vegetarisch	630 g
Schwäbische Maultaschen	500 g
Ochsenbäckle in der Dose	400 g
Sauerbraten in der Dose	400 g
Opa Herrmans Schinkenwurst	400 g
Albblüten Salz	120g
Gute Laune Teemischung	50 g
Zanger Zwetschgenwasser	300 ml

„Natürlich schwäbisch“ - das Kochbuch von Andreas Widmann
ausgezeichnet mit dem Deutschen Kochbuchpreis 2022

29,00 €

Weitere Produkte und unsere Kochboxen
finden Sie direkt in unserem Online Shop.



Sommer im Alb.style

Mit diesen Erlebnissen einen unvergesslichen Sommer genießen.



Eine Tour mit gefülltem Rucksack



Grillparty in der Kerbenhof hütte



Eine Auszeit im Chalet verbringen



Eine Nacht im Alb.style Wagen verbringen



Einen Kochabend machen



Natürliche Sterneküche erleben



Die Region erkunden



Die Natur genießen



Gutes für Daheim mitnehmen

Ein herzliches Willkommen bei Widmann's.

Ambitioniert, motiviert und mit Herz.
Gemeinsam mit unserem Alb.stark Team
begrüßen wir Sie auf der Ostalb und freuen uns,
Ihnen schöne und genussvolle Stunden bei uns
in Zang bereiten zu können.

Widmann's Alb.leben

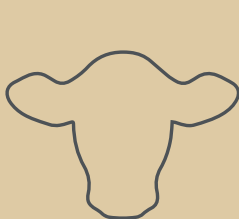
#natürlich schwäbisch

In allen Bereichen des Hauses
leben wir täglich die Alb.
Regionale Verbundenheit
und transparente Netzwerke sind
für uns Selbstverständlichkeit
und eine Herzensangelegenheit.

**Wir sind gerne Gastgeber
und Küchenhandwerker.**

**Eine ausführliche Liste unserer regionalen
Partner finden Sie auf unserer Website.**

**Tägliche Leidenschaft &
echte schwäbische Gastfreundschaft.**



#wirlebendiealb