

Willkommen bei Widmann's

Wir freuen uns, Sie bei uns im Gasthaus Widmann's Löwen begrüßen zu dürfen.

Ein Gasthaus mit Tradition und Verbundenheit zu unserer Region.

Bereits seit 9 Generationen ist unser Grund bewirtschaftet und der Löwen steht seit jeher für schwäbische Gastlichkeit und regionales Küchenhandwerk.

Auf unserer Speisekarte finden Sie regionalen Genuss und natürlich unsere Klassiker, sowie wechselnde Tagesempfehlungen.

Ein besonderes Highlight sind unsere über Holzkohle gegrillten Steaks, die wir selbst in unseren Dry Ager Reifeschränken reifen.

Natürlich darf ein gutes Glas zum Essen nicht fehlen. In der Speisekarte finden Sie unsere Aperitif Empfehlungen und offenen Weine.

Für unsere Flaschenweine haben wir eine separate Weinkarte.

Auch für Daheim haben wir kulinarische Genüsse,
diese finden Sie in unserer Feinkostabteilung.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit.

Ihre Familie Widmann

& das Albstark Team

Zum Aperitif

Widmann's Hausmarke Sekt

Riesling Sekt – Fellbacher Weingärtner, Württemberg 0,1 l 6,00 €

Pinot Brut „brut nature“

Winzersekt – Weingut Idler, Württemberg 0,1 l 9,50 €

Priseco „Bio Cuveé Alb.leben“

Apfel, Emmer, Kräuter - Manufaktur Jörg Geiger, Schlat 0,1 l 5,00 €

mit unseren Genussfreunden

Quitten SCHORLE

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

Alb.style NEGRONI

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

alkoholfrei

ERFRISCHERLING Kombucha

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

Zum Aperitif auf den Tisch

Erinnerungen an unsere Wurzeln.

Mit viel Leidenschaft und unserem Wunsch, Handwerk zu bewahren, haben wir uns auf unsere Wurzeln als Dorfmetzgerei besonnen und stellen wieder selbst ausgesuchte Spezialitäten her. Dünn aufgeschnitten der perfekte Start im Alb.leben.

Hausgemachte Schinkenspezialitäten & Salami mit Blätterteigstangen, Schüttelbrot und aufgeschlagener Butter

Brett für 2	16,50 €
Brett für 4	29,00 €

Die Empfehlung von Andi Widmann

Signatur Menü „natürlich schwäbisch“

Überraschungsmenü

3 Gänge	56,00 €
4 Gänge	72,00 €

Vegetarisches Menü

3 Gänge	47,00 €
4 Gänge	59,00 €

Kleine Weinreise

3 Gläser á 0,1l	34,00 €
-----------------	---------

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir das Gasthaus Menü nur tischweise servieren können, Danke

Vornweg

Rote Bete & Ziegenfrischkäse

Variation von der Bete mit Hohenloher Ziegenfrischkäse und Wildkräutern 18,50 €

Ackersalat & Kürbis

Feldsalat in Kürbiskernöl Dressing mit Allerlei vom Kürbis,
Speck und Kracherle 17,50 €

Das Beste vom Kocherursprung

Geräucherte Forelle mit Sellerie, Sashimi vom Saibling mit Miso
und Tatar von der Lachsforelle mit Apfel 21,50 €

Alb.style Vorspeisen - Etagere

Beef Tatar, Sashimi vom Saibling, Kürbis Humus, Rehsalami
Schinken aus der Hausmetzgerei, Entenlebermousse

für 2 Personen 27,00 €
für 4 Personen 49,00 €

Suppen & warme Vorspeisen

Maultaschensuppe

Hausgemachte Maultaschen in der Tafelspitzbrühe mit Zwiebelschmelze 9,00 €

Schwäbische Festtagssuppe

Maultasche, Grießklöße, Brätklöße, Flädle und Wurzelgemüse
in der Tafelspitzbrühe 10,50 €

Kürbisschaumsüpple

mit steirischem Kernöl 10,50 €

Kraftbrühe vom heimischen Reh

mit Rehmaultäschle und Wurzelgemüse 13,50 €

Schwäbisches Versucherle

Geschmelzte Maultasche auf Kartoffelsalat, Lemberger Kutteln und gebratene
Blutwurst auf Rahmkraut – in 3 kleinen Schälchen serviert 17,50 €

Natürlich vegetarisch & vegan

3 Guade

Spinat & Rote Bete Knödel und Schlutzkrapfen auf Rahmkraut
mit brauner Butter und Bergkäse 20,50 €

Schwäbisches Kürbis Risotto

Kartoffel Graupen Risotto
mit Ziegenfrischkäse, Schmorkürbis und Wildkräutern 19,50 €

Alblinsen Kühle

vegan

in Röstgemüse Soße, mit Kartoffelstampf
Ofengemüse und bunte Beten 17,50 €

Fisch aus regionalen Gewässern

Lachsforellenfilet & Wurzelgemüse

Lachsforellenfilet im Wurzelsud mit Meerrettich Schaum, bunte Bete
und Kartoffel Nussbutterpüree 27,00 €

Gratiniertes Zanderfilet

unter der Haselnusskruste mit Allerlei vom Kürbis 28,00 €

*Sie leiden an einer Unverträglichkeit oder bevorzugen eine besondere
Ernährungsweise? Für Informationen zu unseren Speisen
halten wir eine separate Speisekarte bereit.*

**Neu. Der Tipp für Ihren nächsten Besuch.
Signatur Genuss Erlebnis**

Natürlich schwäbisch

beinhaltet für 2 Personen:

- 4 Gänge Signatur Menü „Natürlich schwäbisch“
- 3 Gläser Weinbegleitung 0,1 l
- Gefiltertes Leitungswasser
- Espresso

Preis für 2 Personen 178,00 €

Auch vegetarisches Menü möglich
Immer, während der Öffnungszeiten einzulösen, außer Sonntagmittag

Bitte nehmen Sie eine rechtzeitige Reservierung vor.

Auch als Gutschein zum Verschenken erhältlich.

„Natürlich schwäbisch“

Das Kochbuch

Klassische und moderne Rezepte aus meiner Heimat
Das Kochbuch von Andreas Widmann

-
Gewinner „Deutscher Kochbuchpreis 2022“

Erhältlich am Empfang
Gerne auch mit persönlicher Signatur

Klassiker aus der Löwenküche

Widmann's Zwiebelrostbraten

vom Roastbeef in Lembergersoße, mit Bratkartoffeln, geschmolztem Maultäschle, dazu Salate vom Buffet

33,00 €

Löwenwirts Halbe Ente

mit viel Soß, dazu Blaukraut und zweierlei Knödel

31,00 €

Schwäbisches Festtagsessen

Medaillons vom Rind und Schwein in würziger Pfeffersauce mit cremigen Waldpilzen, Maultäschle, Spätzle und Bubenspitze

28,50 €

Paniertes Schnitzel

vom heimischen Freilandschwein mit Pommes Frites und Salaten vom Buffet

21,50 €

Schmorstück vom Freiland Rind

in kräftiger Rotweinsauce, dazu Schalottenconfit, Selleriepüree und Serviettenknödel

27,50 €

Saure Lemberger Kutteln

mit Bratkartoffeln

14,00 €

Geschmelzte Maultaschen

auf Kartoffelsalat mit Bratensoße und Zwiebel-Schmelze

15,00 €

„Schweineerei“ aus der Hausmetzgerei

Grobe Bratwurst, Gebackene Blutwurst und gepökelter Hausschinken mit Biersenf, Rahmrkaut und Kartoffelpüree

18,50 €

Unsere Empfehlungen aus dem Dry Ager

**100 % regionales Fleisch, über Holzkohle gegrillt
auf dem original „Big Green Egg“**
-wenn nicht anders gewünscht braten wir Ihr Steak medium

Vom Staufenfleisch und der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft

Rumpsteak	ca. 250 g	45,00 €
Rib Eye Steak	ca. 360 g	46,00 €
Filetsteak	ca. 220 g	48,00 €
Schweinekotelett	ca. 400 g mit Knochen	32,00 €
Hausgemachte Wildbratwurst	3 Stück	19,50 €

**Unsere Special Cuts aus dem Dry Ager
finden Sie in der Tages - Empfehlung**

**Zu allen Gerichten servieren wir, Kräuterbutter,
Alb.style Fritten und Speckbohnen Bündel**

Dazu können Sie wählen:

Selleriepüree	6,50 €
Herbstliches Ofengemüse & Bunte Bete	7,50 €
Salate vom Buffet	7,50 €

Unsere Familien Schmankerl - Platten

**Die Platte kommt mit Soßen und Beilagen in die Mitte
und jeder bekommt seinen Tellern dazu.**

Geteilte Freude ist die bessere Lebensfreude.

„Best of schwäbisch“

Kleine Rostbrätle, Schweinemedallions, Maultäschle, Fleischküchle, Spätzle,
Bubenspitze und gemischtes Gemüse - dazu Rahmsöße, Pfeffersöße
und cremige Waldpilze

pro Person 27,00 €

„Wirtshaus Gaudi“

Entenbraten, Wildbratwurst, und glasierte Kalbshaxe mit Blaukraut, Selleriepüree,
Spätzle und zweierlei Knödel

pro Person 28,00 €

Bitte haben Sie Verständnis, dass unsere Platte
immer **nur tischweise** serviert wird
und nicht veränderbar ist.

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

Schwäbische Vesper

Vesper Brettle

Hausmacher Schinkenwurst, Rehsalami Speck,
Käse von der Dorfkäserei Geifertshofen, Fleischküchle, angemachter Romadur -
reichlich garniert - dazu Brot & Butter 16,00 €

Löwenwirts Wurstsalat

von frischer Schinkenwurst und Bergkäse, dazu Brot und Butter 11,50 €

Ausgewählte Käse von unseren Affineuren

eine Auswahl an heimischen und internationalen Käsen mit Feigensenf,
Trauben und Brot 16,50 €

„Schinken Käse Toast“

Honigschinken und dreierlei Käse im Toast,
dazu Miso Mayo und Rosmarinketchup 8,50 €

Unsere Viertel

Weinempfehlungen im Glas 0,25l

Weiß

2022 Fellbacher Goldberg

Riesling, feinherb - Fellbacher Weingärtner, Württemberg 0,25 l 7,50 €

2022 Gutswein

Riesling trocken – Weingut Escher, Württemberg 0,25 l 7,50 €

2022 Grauburgunder „Hand in Hand“, trocken

Weingut Mayer-Näkel & Klumpp, Baden 0,25 l 8,50 €

2020 IO Colombard, Petit Manseng

Weingut Plaimont, Südfrankreich 0,25 l 8,50 €

Rosé

2022 Gutswein Rosé

Weingut Idler, Württemberg 0,25 l 8,00 €

2022, Cabernet Sauvignon, Rosé

Weingut Klein, Pfalz 0,25 l 8,50 €

Rot

2018 Trollinger mit Lemberger, feinherb

Fellbacher Weingärtner, Württemberg 0,25 l 7,50 €

2020 Lemberger

Fellbacher Weingärtner, Württemberg 0,25 l 7,50 €

2020 Heilbronner Stiftsberg, Trollinger

Weingut Volz, Württemberg 0,25 l 7,50 €

2022 Rot von den Parzellen

Weingut Albrecht Schwegler, Württemberg 0,25 l 9,00 €

2022 Primitivo

Collezione Il Mio IGT, Apulien - Italien 0,25 l 8,50 €

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 €
Alb.style Cider	0,33 l	4,90 €

Alkoholfreies Bier von der Rothaus Brauerei

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

Bier von der Privat Brauerei Schlumberger, Nattheim

Hefeweizen vom Fass	0,5 l	4,40 €
Export vom Fass	0,3 l	4,20 €
Export vom Fass	0,5 l	4,70 €
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	

