

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

Widmann's Wermut Tonic - Unser Sommer Drink 2024

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

Löwengarten SCHORLE

Streuobst Cider mit Sekt, Holunderblütensirup, 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 €

Vornweg oder Zwischendurch

Sommerliche „Power Bowl“

Blattsalate in Johannisbeerdressing mit Kracherle,
Radiesle und schwäbischem Hirtenkäse 15,00 €

Dreierlei vom Kocherursprung

Tatar und Sashimi vom Saibling und Ceviche von der Lachforelle 22,00 €

Albstyle Vitello

Mariniertes Kalbfleisch mit Schnittlauch – Räucherfischcreme, eingelegte Gurke,
frittierte Kapern und kleinem Kräutersalat 19,50 €

Schwäbische Antipasti - Etagere - zum Teilen

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 €

Suppen

Maultaschensuppe

Hausgemachte Maultaschen in der Tafelspitzbrühe mit Zwiebelschmelze 9,50 €

Schwäbische Festtagssuppe

Maultasche, Grießklöße und Flädle in der Tafelspitzbrühe 9,90 €

Bärlauch Spinat - Schaumsüpple

mit Stundenei und Räucherforellen Crostini 10,50 €

Empfehlungen aus der Löwenküche

Fleischlos

Kräuter - Käsespätzle

mit Käse vom Biohof Dauner, Röstzwiebel

15,50 €

Frischkäse Maultaschen

Hausgemachte Kräuter - Frischkäse Maultaschen auf Rahmkraut
mit Bergkäseschaum

16,50 €

Alblinsen Kühle

vegan

in Röstgemüse Soße, mit Kartoffelstampf
und Karotten - Zucchini Gemüse

16,50 €

BBQ Süßkartoffel vom Sofienhof

vegan

Gegrillte Süßkartoffel im Miso Lack mit Wildkräuter Pesto

17,00 €

Fisch vom Kocherursprung

Kalt geräuchertes Forellenfilet „Hausfrauenart“

mit Bratkartoffeln und roten Zwiebeln

19,50 €

Confiertes Saiblingsfilet in weißem Tomatenschaum

gegrillter Frühlingslauch und schwäbischer Risotto

27,00 €

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.

„Natürlich schwäbisch“

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, geschmelztem Maultäschle, dazu Salate vom Buffet

33,00 €

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

19,50 €

Widmann's Spare Ribs

vom Schwein - nach unserem Hausrezept mariniert, mit gebackenen Kartoffelringen, dazu Schnittlauch Schmand

20,50 €

Das Beste vom Ostalb Lamm

BBQ Lammnacken, Bauch & Lambratwurst mit feinem Bohngemüse und Zanger Rahmkartoffel

27,00 €

Saure Lemberger Kutteln

mit Bratkartoffeln

13,50 €

Geschmelzte Maultaschen

auf Kartoffelsalat mit Bratensoße und Zwiebel-Schmelze

15,00 €

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

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

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 //**

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 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 Rahmsoße, Pfeffersoße und cremige Waldpilze

pro Person 27,00 €

„Grill Genuss“

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“

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 €

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, Edelsalami, Speck, Käse von der Dorfkäserei Geifertshofen, Fleischküchle, angemachter Romadur - reichlich garniert
- dazu Brot & Butter

16,00 €

Schweizer 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 €

„Saures Vesper“

Schinkenwurst von Opa Herrmann und Backsteinkäse sauer angemacht mit reichlich Zwiebel, dazu Butter und Brot

8,50 €

„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 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

Helenentalkellerei, 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.

Alkoholfreie Getränke

Alkoholfreie Getränke

Spezi	0,3 l	3,20 €	Hefeweizen vom Fass	0,5 l	4,50 €
Spezi	0,4 l	4,00 €	Export vom Fass	0,3 l	3,80 €
Afri Cola	0,3 l	3,20 €	Export vom Fass	0,5 l	4,80 €
Afri Cola	0,4 l	4,00 €	Kristallweizen	0,5 l	4,40 €
Bluna Orange	0,3 l	3,20 €	Dunkles Hefeweizen	0,5 l	4,40 €
Bluna Orange	0,4 l	4,00 €	Pils vom Fass	0,3 l	4,20 €
Bluna Zitrone	0,3 l	3,20 €	Radler	0,5 l	4,70 €
Bluna Zitrone	0,4 l	4,00 €	Russ	0,5 l	4,40 €
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

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

Bier von der Privat Brauerei Schlumberger, Nattheim

