

# *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

7,00 €

### **Pinot Brut „brut nature“**

Winzersekt – Weingut Idler, Württemberg

0,1 l

10,50 €

### **Priseco „Bio Cuveé Alb.leben“**

Apfel, Emmer, Kräuter - Manufaktur Jörg Geiger, Schlat

0,1 l

6,00 €

### **mit unseren Genussfreunden**

#### **„Alb.Sprizz“**

Streuobst Cider mit Sekt, Holunder, Apfel und Minze

0,25 l

7,90 €

### **Widmann's Wermut Tonic**

Genussfreunde Wermut, Tonic, Orange

0,25 l

9,00 €

### **alkoholfrei**

#### **ERFRISCHERLING Kombucha**

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

4,90 €

## *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	17,50 €
Brett für 4	29,50 €

## *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 Beete Tatar**

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**

Törtchen von geräucherter Lachsforelle und Saiblingstatar mit Räucherforellen – Buttermilch Sud und Wildkräuter Salat

22,50 €

### **Entenleber Mousse**

Mit kleinem Ackersalat im Kartoffelring, dazu Zwetschgen Chutney und Brioche

21,50 €

## *Suppen & warme Vorspeisen*

### **Maultaschensuppe**

Hausgemachte Maultaschen in der Tafelspitzbrühe mit Zwiebelschmelze

9,50 €

### **Schwäbische Festtagssuppe**

Maultasche, Grießklöße, Brätklöße, Flädle und Wurzelgemüse in der Tafelspitzbrühe

11,50 €

### **Kürbisschaumsüpple**

mit steirischem Kernöl

11,00 €

### **Kraftbrühe vom heimischen Reh**

mit Rehmaultäschle und Wurzelgemüse

13,50 €

## *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 28,00 €

### **Gratiniertes Wallerfilet**

unter der Haselnusskruste  
mit Kartoffel Graupen Risotto und Schmorkürbis 28,50 €

*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, geschmelztem Maultäschle, dazu Salate vom Buffet

34,00 €

### **Löwenwirts Halbe Ente**

mit viel Soß, dazu Blaukraut und zweierlei Knödel

32,50 €

### **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

29,50 €

### **Saure Lemberger Kutteln**

mit Bratkartoffeln

14,00 €

### **Geschmelzte Maultaschen**

auf Kartoffelsalat mit Bratensoße und Zwiebel-Schmelze

15,00 €

### **„Schweinerei“ aus der Hausmetzgerei**

Grobe Bratwurst, Gebackene Blutwurst und gepökelter Hausschinken mit Biersenf, Rahmkraut 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 €
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 Rahmsoupe, Pfeffersoupe  
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 8,50 €

**2022 Gutswein**

Riesling trocken – Weingut Escher, Württemberg 0,25 l 8,50 €

**2022 Grauburgunder „Hand in Hand“, trocken**

Weingut Mayer-Näkel & Klumpp, Baden 0,25 l 9,50 €

**2020 IO Colombard, Petit Manseng**

Weingut Plaimont, Südfrankreich 0,25 l 9,00 €

### Rosé

**2022 Gutswein Rosé**

Weingut Idler, Württemberg 0,25 l 8,50 €

**2022, Cabernet Sauvignon, Rosé**

Weingut Klein, Pfalz 0,25 l 9,50 €

### Rot

**2018 Trollinger mit Lemberger, feinherb**

Fellbacher Weingärtner, Württemberg 0,25 l 8,50 €

**2020 Lemberger**

Fellbacher Weingärtner, Württemberg 0,25 l 8,50 €

**2020 Heilbronner Stiftsberg, Trollinger**

Weingut Volz, Württemberg 0,25 l 8,50 €

**2022 Rot von den Parzellen**

Weingut Albrecht Schwegler, Württemberg 0,25 l 9,90 €

**2022 Primitivo**

Collezione Il Mio IGT, Apulien - Italien 0,25 l 9,50 €

# Alkoholfreie Getränke

Spezi	0,3 l	3,60 €
Spezi	0,4 l	4,40 €
Afri Cola	0,3 l	3,60 €
Afri Cola	0,4 l	4,40 €
Bluna Orange	0,3 l	3,60 €
Bluna Orange	0,4 l	4,40 €
Bluna Zitrone	0,3 l	3,60 €
Bluna Zitrone	0,4 l	4,40 €

Sodenthaler Gourmet	0,25 l	3,90 €
Sodenthaler Gourmet	0,5 l	5,30 €
Sodenthaler Gourmet	0,75 l	7,30 €
Teinacher still	0,5 l	6,10 €
Tafelwasser	0,3 l	3,00 €

## Junginger Säfte

Apfelsaftschorle	0,3 l	3,70 €
Apfelsaftschorle	0,4 l	4,60 €
Johannisbeerschorle	0,4 l	4,60 €
weitere Saftschorle	0,3 l	3,70 €
weitere Saftschorle	0,4 l	4,60 €
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	4,90 €
Pils	0,3 l	4,30 €

## Kronenbrauerei Schimpf

Höpfler, Bio Halbe	0,5 l	4,80 €
--------------------	-------	--------

## Bier von der Privat Brauerei Schlumberger, Nattheim

Hefeweizen vom Fass	0,5 l	5,00 €
Export vom Fass	0,3 l	4,80 €
Export vom Fass	0,5 l	5,50 €
Kristallweizen	0,5 l	4,90 €
Dunkles Hefeweizen	0,5 l	4,90 €
Pils vom Fass	0,3 l	4,70 €
Radler	0,5 l	5,20 €
Russ	0,5 l	5,20 €

