

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

7,90 €

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

7,00 €

mit unseren Genussfreunden

„Alb.Sprizz“

Streuobst Cider mit Sekt, Holunder, Apfel und Minze

0,25 l

8,90 €

Widmann's Wermut Tonic

Genussfreunde Wermut, Tonic, Orange

0,25 l

10,50 €

alkoholfrei

ERFRISCHERLING Kombucha

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

5,90 €

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

Vorneweg

Alb.style Pastrami Salat

Hausgemachtes Rinderpastrami mit Wildkräutersalat, Karotten Humus und gerösteten Nüssen

19,50 €

Marinierte Blattsalate

Hausdressing, Speck, gebratene Pilze, gebackener Käse und Preiselbeeren

17,50 €

Zander, Rote Bete und Meerrettich

Geschmorte Rote Bete, Zandertatar und leichtes Meerrettich Mousse

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 €

Leichtes Kartoffelschaumsüpple

Mit Landei, Schnittlauch und Räucherforellen Crostini

12,50 €

Nudel Supp

Consomé vom Albgockel mit schwäbischen Ramen Nudeln, Albgockelbrust, Pilzen und Lauchzwiebel

14,50 €

Als Hauptgang Portion mit Ei

22,50 €

Natürlich vegetarisch & vegan

Hausgemachte Spinat Maultäschle

Spinatcreme, Spitzkraut, Bergkäseschaum

18,50 €

Gegrillte Karotten

Perlgraupen – Humus, Feldsalatpesto und geröstete Nüsse

19,50 €

Krautrouladen

vegan

mit Alblinsen Füllung, Schmorgemüsejus;
Wildkräuter Salat und Chimi Churri

19,50 €

Fisch aus regionalen Gewässern

Saibling im Wurzelsud

Pochiertes Saiblingfilet, Spinatcreme, Senfschaum
und gebackener Blumenkohl

28,00 €

Miso - Lachsforelle mit Karotte

Gegrillte Lachsforelle mit Miso Schaum,
geschmorter Karotte, gerösteten Nüssen und Schnittlauch

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

34,50 €

Zanger Rahmrostbraten

vom Roastbeef in Waldpilzrahmsauce, dazu Spätzle

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

21,50 €

Wiener Tafelspitz

In Wurzelgemüsebrühe, gratiniertes Ochsenmark, Spinatcreme,
Meerrettichsoße, Bratkartoffeln, Rote Beete Salat

22,50 €

Saure Lemberger Kutteln

mit Bratkartoffeln

14,00 €

Geschmelzte Maultaschen

auf Kartoffelsalat mit Bratensoße und Zwiebel-Schmelze

15,00 €

Schwäbische Vesper

Vesper Brettle

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

16,50 €

Löwenwirts Wurstsalat

von frischer Schinkenwurst und Bergkäse, dazu Brot und Butter

11,50 €

„Schinken Käse Toast“

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

8,50 €

Unsere Empfehlungen aus dem Dry Ager

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 €

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

**Zu allen Grill Gerichten servieren wir, Kräuterbutter, Alb.style Fritten
& gegrillte Karotten**

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 27,90 €

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.

Unsere Viertel

Weinempfehlungen im Glas 0,25l

Weiß

2022 Goldberg, Riesling feinherb Fellbacher Weingärtner, Württemberg	8,00 €
2022 Riesling, trocken Collegium Württemberg, 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 €
2023 Rot von den Parzellen Albrecht Schwegler, Württemberg	9,50 €

Alkoholfreie Getränke

Spezi	0,3 l	3,90 €
Spezi	0,4 l	4,90 €
Afri Cola	0,3 l	3,90 €
Afri Cola	0,4 l	4,90 €
Bluna Orange	0,3 l	3,90 €
Bluna Orange	0,4 l	4,90 €
Bluna Zitrone	0,3 l	3,90 €
Bluna Zitrone	0,4 l	4,90 €

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	6,30 €
Tafelwasser	0,3 l	3,00 €

Junginger Säfte

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

