

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 €

Prisecco „Bio Cuveé Alb.leben“

Apfel, Emmer, Kräuter - Manufaktur Jörg Geiger, Schlat

0,1 l

5,00 €

Albwiesen Schorle

Apfel-Quitten-Secco mit Holunderblütensirup und Minze

0,25 l

7,00 €

Aperitif mit unserem „Genussfreunde“ Wermut

Wermut Tonic

„Genussfreunde“ Wermut, Tonic, Bio Orange

0,2 l

8,50 €

Vornweg oder Zwischendurch

Frühlingskräuter und Blattsalate

mit Radiesle, Bärlauch- Creme von Talhof Frischkäse und Kracherle 15,50 €

Feines aus unserer Hausmetzgerei – zum Teilen

Angemachtes Beef Tatar, Hausgemachte Schinkenspezialitäten, Reh Salami, Ostalb Lamm Stecken, Käse vom Biohof Dauner, dazu Mixed Pickles, Biersenf, Chutney und Brot für 2 Personen 23,50 €

Alb.style Vitello

Mariniertes Kalbfleisch mit Schnittlauch – Räucherfischcreme, eingelegte Gurke, frittierte Kapern und kleinem Kräutersalat 20,50 €

Tatar vom Kocher Saibling mit Brunnenkresse Mousse

Buttermilch Sud, Kräutersalätchen, Kartoffelknusper 21,00 €

v

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

Schwäbisches Risotto

Perlgraupen – Kartoffelrisotto mit Demeter Ei, Bergkäse und Frühlingskräutern

19,50 €

Hausgemachte Frischkäse Ravioli

Frühlingslauch und Röstzwiebelschaum

18,50 €

Alblinsen – Gemüse Kühle

auf Kartoffelpüree mit Erbsen – Karottengemüse und Zwiebelschaum

18,00 €

Fisch vom Kocherursprung

Pochiertes Saiblingsfilet aus dem Wurzelgemüse Sud

in Meerrettichschaum mit jungem Frühlingsgemüse und Schnittlauchkartoffel

29,50 €

Auf der Haut gebratenes Lachsforellenfilet

Schwäbisches Risotto, leichter Bergkäseschaum und grüner Spargel

29,00 €

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, geschmolztem 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 €

Schmorsschnitte vom Demeter Rind

in kräftiger Rotweinsauce, dazu Schalottenconfit, Selleriepüree und Serviettenknödel

27,50 €

Saure Lemberger Kutteln

mit Bratkartoffeln

13,50 €

Geschmelzte Maultaschen

auf Kartoffelsalat mit Bratensoße und Zwiebel-Schmelze

15,00 €

Hausgemachte Fleischküchle

Mit Erbsen - Karottengemüse, Biersenf und Kartoffelpüree

16,00 €

Sie leiden an einer Unverträglichkeit oder bevorzugen eine besondere Ernährungsweise? Für Informationen zu unseren Preisen halten wir eine separate Preiskarte 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

Vom Schafhof Smietana

Gegrillte Ostalb Lammkeule ca. 220g **34,00 €**

Vom Staufenfleisch und der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft

Rumpsteak	ca. 250 g	43,00 €
Rib Eye Steak	ca. 360 g	46,00 €
Filetsteak	ca. 220 g	49,00 €
BBQ Rindernacken	ca. 220 g	29,00 €

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

**Zu allen Steaks servieren wir, Kräuterbutter,
Alb.style Fritten und Grillgemüse**

Dazu können Sie wählen:

Selleriepüree	6,50 €
Grillgemüse	7,50 €
BBQ Maiskolben mit Miso	6,50 €
Salate vom Buffet	7,50 €

Die besondere Empfehlung

Filetsteak „Alb.style“

Rinderfiletsteak mit geschmolzener Blutwurst, Schalottenjus,
Selleriepüree und– feinem Buttergemüse, dazu Zanger Rahmkartoffeln
49,00 €

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, Schweinemedailleurs, Maultäschle, Fleischküchle, Spätzle,
Bubenspitze und gemischtes Gemüse - dazu Rahmsoße, Pfeffersoße
und cremige Waldpilze

pro Person 26,50 €

„Wirtshaus Gaudi“

Ostalb Lamnbraten, glasierte Kalbshaxe und Rinderschmorbraten,
Frühlingsgemüse, Selleriepüree, Spätzle und Semmelknödel

pro Person 27,50 €

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, Fleischkühle, angemachter Romadur - reichlich garniert
- dazu Brot & Butter

16,00 €

Schweizer Wurstsalat

von frischer Schinkenwurst und Bergkäse, dazu Brot und Butter

10,50 €

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 Fellbacher Goldberg

Riesling, feinherb - Fellbacher Weingärtner, Württemberg 0,25 l 8,00 €

2022 Gutswein

Riesling trocken – Collegium Württemberg, 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 Mangseng

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 8,50 €

Rot

2018 Trollinger mit Lemberger, feinherb

Fellbacher Weingärtner, Württemberg 0,25 l 8,00 €

2020 Lemberger

Fellbacher Weingärtner, Württemberg 0,25 l 8,00 €

2020 Heilbronner Stiftsberg, Trollinger

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

2022 Rot von den Parzellen

Weingut Albrecht Schwegler, Württemberg 0,25l 9,50 €

2022 Primitivo

Collezione Il Mio IGT, Apulien - Italien 0,25 l 9,00 €

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	4,40 €

