

Vorneweg

„Ackersalat & Kürbis“

Feldsalat in Kürbiskernöldressing mit Kracherle, Speckwürfel
und eingemachten Muskatkürbis

Hausgemachtes Gänseleber Paté

[ungestopfte Leber vom Dangelhof]

mit Apfelbrot, schwarzen Nüssen und Quittengelee

Geräucherte Forelle vom Kocherursprung

mit Rote Bete Tatar und Ziegenfrischkäse

„Widmann´s Versucherle - Brettle“

Vorspeisenvariation von heimischen Wiesen und Flüssen

Aus der Suppenküche

Geschmelzte Maultaschensuppe

Schwäbische Festtagssuppe

mit Griesklöße, Flädle und Maultäschle in kräftiger Tafelspitzbrühe

Kräftige Tafelspitzbrühe

mit Schnittlauchflädle

Kürbisschaumsüpple

mit kleinen Begleitern

Entenkraftbrühe

mit Apfelperlen und Ravioli

*Lieber Gast,
sollten Sie eine Lebensmittelunverträglichkeit haben, stellen wir Ihnen gerne eine gesonderte Speisekarte zur Verfügung. Hier sind alle Allergene bei den jeweiligen Speisen gekennzeichnet.*

Zanger Traditionsküche

Tafelspitz vom Weideochse in der Brühe
mit Meerrettichsöble, Rahmspinat und Bratkartoffeln

Zanger Sauerbraten
mit Semmelknödel und Salaten vom Buffet

Geröstete Maultaschen
mit Zwiebeln und Ei, dazu Salate vom Buffet

Geschmelzte Maultaschen
mit Kartoffelsalat und Bratensoße

Schwäbische Lembergerkutteln
mit Bratkartoffeln

„Opa Hermanns Leberkäs“
mit Soß, Röstzwiebele und Spiegelei, dazu Salate vom Buffet

Klassiker aus der Löwenküche

„Widmann's Zwiebelrostbraten“

vom Roastbeef in Lembergersoße, mit Bratkartoffeln und geschmelztem Maultäschle, dazu Salate vom Buffet

Unser „Rump Steak“

bestens gereiftes Fleisch -mit kleinem Fettrand-
mit Gewürz-Kräuterbutter, Meerrettich und Pommes Frites, dazu Salate vom Buffet

„Pfeffersteak“

Steak vom Rinderfilet in Cognacsoße mit grünem Pfeffer und Pilzen, dazu Kartoffelkrusteln
und Salate vom Buffet

„Schwäbischer Filetteller“

Medaillons vom Rind und Schwein in würziger Pfeffersauce und cremigen Waldpilzen,
dazu Bubenspitze und Salate vom Buffet

„LAND-Schnitzel“

Schweinerückensteak mit Waldpilzen in feiner Rahmsoße und hausgemachten Spätzle,
dazu Salate vom Buffet

Paniertes Schnitzel

vom Schweinerücken mit Pommes Frites und Salaten vom Buffet

UNSERE Erzeuger

Schafhof Smietana, Steinheim
Wild aus der Region, Landkreis Heidenheim
Forst& Jagdbetrieb Schwenk, Herbrechtingen
Forellenzucht Fischböck, Oberkochen
Demeterkäserei Talhof, Heidenheim
Biotal Eselsburg, Eselsburger Tal
Bioland Preiss, Sontheim/ Stubental
Kartoffelhof Prechtel, Bartholomä
Albgärtle, Lonsee
Beck a Beck, Römerstein
Bäckerei Gnaier, Schnaitheim
Bäuerliche Erzeugergemeinschaft, Schwäbisch
Hall
Dorfkäserei Geifertshofen, Geifertshofen
Junginger Fruchtsäfte, Niederstotzingen

Benz Mühle, Aufhausen
Bio Fähnle, Zang
Manufaktur Jörg Geiger, Schlat
Bayerisches Rindfleisch g.g.A.
Gemüse Pentz, Essingen
Haldenhof, Aalen – Hofen
Straußenfarm Lindenhof, Steinenkrich
Dangelhof, Altheim
Lautertaler Eismanufaktur, Hayingen
August Kottmann Destillate, Bad Dietzenbach
Boyodo Bio Feinkost, Mühldorf am Inn
Privatbrauerei Schlumberger, Nattheim
Rudi's Brennerei, Heidenheim

JRE Genussnetz Mitglieder

JRE
JEUNES RESTAURATEURS



#wirlebendiealb


**Meister
Vereinigung**
DAS BESTE AUS BADEN-WÜRTTEMBERG

FINE & WEIN auf SCHWÄBISCH ?

Ausgezeichnet genießen im „ursprung“

7 Pfannen - der Gusto
2,5 F – der Feinschmecker
3 Diamanten Varta Guide

		<p>ursprung das restaurant</p> <p>die geniale Symbiose aus herzlicher, tiroler Gastlichkeit und schwäbisch - natürlichem Kochhandwerk.</p>	
<p>dort wo ursprünglich die Dorfmetzgerei und die erste Gaststube unseres Löwen in Zang waren, ist jetzt</p> <p>ursprung das restaurant</p>		<p>stillvoll lebendig ehrlich außergewöhnlich spannend</p> <p>ursprung natürlich schwäbisch genussvoll</p> <p>geöffnet Mi. - So. ab 18.00</p>	

Vegetarisch genießen

„Kräuter Käsespätzle“ mit 4 verschiedenen Käsesorten

in der Pfanne serviert, mit Röstzwiebele, dazu Salat vom Buffet

„3 Guade“

Geschmelzter Semmelknödel, Schlutzkrapfen mit brauner Butter
und gebackenes Kartoffeltäschle
auf rahmigem Spitzkraut

Fisch aus kontrolliertem Fang

Confiertes Kabeljaufilet

mit Schnittlauchschaum, Gemüsetöpfele und Senfkartoffeln

Gebratenes Lachsforellenfilet

dazu Salbeisöble, geschmorter Romanasalat und
Spinat- Buchweizen Ravioli

Winter in der Löwenküche

½ Bauernente

mit viel Soß, Blaukraut und Knödelduo

Rosa gebratenes Rehnüssle

in Quittensöble, dazu Rote Bete Püree
und Kartoffel- Pilz - Krapfen

Geschmorte Ochsenbäckle

i Lembergersoße,
dazu Selleriepüree und Thymian Ofenschlupfer

„Winter Rostbraten“

Roastbeef unterm Zwiebelhäubchen mit Glühweinsöble
dazu Krautfleck und Bubenspitzele

Vesperkarte – oifach guad

Schwäbischer Wurstsalat

mit hausgemachter Schinkenwurst und Blutwurst

9,50 €

Schweizer Wurstsalat

mit hausgemachter Schinkenwurst und Bio Emmentaler

9,50 €

„Käs Brettle“

Verschiedene regionale Käsesorten mit hausgemachtem Gsälz

13,00 €

„Zanger ALB.vesper“

reichhaltiger Vesperteller mit Hausschnäpsle

10,50 €

Zu allen ALB.vesper Gerichten servieren wir Ihnen Brot und Butter