

Vorneweg

„Winterliche Blattsalate“

Salatvariation mit gerösteten Cashewkernen, Kracherle und geschmortem Chicorée

Luftgetrocknetes aus der Region vom Schwein, Rind und Ostalb Lamm

mit Apfelbrot, selbst eingelegtem Gemüse und frischem Meerrettich

Geräucherte Forelle vom Kocherursprung

mit Rote Bete Tatar und gratiniertem Ziegenfrischkäse

„Widmann´s Versucherle - Brettle“

Vorspeisenvariation von heimischen Wiesen und Flüssen

Als Vorspeise

zum Probieren auf den Tisch

Aus der Suppenküche

Geschmelzte Maultaschensuppe

Schwäbische Festtagssuppe

mit Griesklöße, Flädle und Maultäschle in kräftiger Tafelspitzbrühe

Kräftige Tafelspitzbrühe

mit Schnittlauchflädle

Schwarzwurzelschaumsüpple

mit Räucherforellen Crostini

Oxtail vom Weideochsen

mit kleinen Begleitern

*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

Ausgezeichnet genießen im „ursprung“

7 Pfannen - der Gusto

2,5 F – der Feinschmecker

3 Diamanten Varta Guide

3,5 Kochmützen – der Große Guide



ursprung
das restaurant

die geniale Symbiose aus
herzlicher, tiroler Gastlichkeit
und
schwäbisch - natürlichem
Kochhandwerk.

dort wo ursprünglich
die Dorfmetzgerei
und die erste Gaststube
unseres Löwen in Zang waren,
ist jetzt

ursprung
das restaurant



stillvoll
lebendig
ehrlich
außergewöhnlich
spannend

ursprung
natürlich
schwäbisch
genussvoll

geöffnet Mi. - So. ab 18.00



Vegetarisch genießen

Wirsing - Käs´Spätzle

mit 4 Käsesorten und Röstzwiebele

Ofen[Süß]Kartoffel

mit Schmand, schwäbischem Kaviar
und Kopfsalat - Gröst´l

Fisch aus kontrolliertem Fang

„Fischle“ – nach Tagesangebot

mit Senfschaum, Mandelbroccoli und Nudla

Confiertes Lachsforellenfilet

mit Petersilienwurzelvariation, Preiselbeeren und Kräuteröl

Winter in der Löwenküche

Rosa gebratene Entenbrust

in Cassissöble, dazu Schwarzwurzel Risotto

Trio vom hällischen Landschwein

Medaillon, glasierter Bauch und gebackener Schulterkrapfen
in Senfkönerjus dazu Rote Bete Püree mit Wirsingspätzle

Geschmorte Ochsenbäckle

in Lembergersoße,
dazu Selleriepüree und Thymian Ofenschlupfer

Filetsteak „Caf de Paris“ 220g

Steak vom bayrischen Rinderfilet
mit Café de Paris Butter überbacken,
dazu Speckbohnen und Zanger Rahmkartoffeln

Vesperkarte – oifach guad

Schwäbischer Wurstsalat

mit hausgemachter Schinkenwurst und Blutwurst

Schweizer Wurstsalat

mit hausgemachter Schinkenwurst und Bio Emmentaler

„Käs Brettle“

Verschiedene regionale Käsesorten mit hausgemachtem Gsälz

„Zanger ALB.vesper“

reichhaltiger Vesperteller mit Hausschnäpsle

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