

# Vorneweg

## **„Salat von Frühlingskräutern“**

Blattsalatvariation mit Frühlingskräutern in unserem Hausdressing  
mit Kracherle und gebackenen Kartoffelkrapfen

## **Gebeizte Lachsforelle vom Kocherursprung**

mit Salat von grünem Spargel, Sesamvinaigrette und Gurkenschmand

## **Tafelspitzsülzle**

auf Bärlauch Mousse, dazu mariniertes Frühlingsgemüse und Brotchips

## **„Widmann's Versucherle - Brettle“**

Vorspeisenvariation von heimischen Wiesen und Flüssen

# Aus der Suppenküche

## **Geschmelzte Maultaschensuppe**

### **Schwäbische Festtagsuppe**

mit Griesklöße, Flädle und Maultäschle in kräftiger Tafelspitzbrühe

### **Kräftige Tafelspitzbrühe**

mit Schnittlauchflädle

### **Brunnenkresse Schaumsüpple**

mit Räucherforellen Crostini

### **„3 mal Kraftbrühe“**

Oxtail vom Weideochsen, Ostalb Lammkraftbrühe & Tomatenkraftbrühe  
auf dem Probierbrettle

*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



#wirlebendiealb





1 Stern Guide MICHELIN 2019  
7 Pfannen - der Gusto  
2,5 F – der Feinschmecker  
3 Diamanten Varta Guide  
3,5 Kochmützen – der Große Guide

## Vegetarisch genießen

### **Hausgemachte Bandnudeln**

mit Bärlauch Pesto und grünem Spargel

### **„Kartoffel – Variation vom Pechtl Hof“**

Soufflé, confiert und Chips,  
mit Schnittlauchschand und schwäbischem Kaviar

## Fisch aus kontrolliertem Fang

### **„Fischle“ – nach Tagesangebot**

mit Senfschaum, Mandelbroccoli  
und hausgemachten Bandnudeln

### **Saibling vom Kocherursprung**

#### **„Neue Müllerin Art“**

mit Mandel- Schnittlauch – Butter,  
Rahmspinat und buntem Kartoffel- Gröstel

## Frühling in der Löwenküche

### **Zanger Kartoffelmaultäsche**

-mit Schmorbratenfüllung-  
dazu Senfschaum auf grünem Spargelgemüse

### **Gebratene Maishend'l – Brust**

in Schalottenjus, dazu geschmorte Frühlingszwiebeln  
und Nudelrisotto

### **Rosa gebratene Ostalb Lammkeule**

in Tomatenjus, dazu Ratatouille Gemüse  
und Polenta Taler

### **Geschmorte Ochsenbäckle**

in Lembergersoße, dazu Selleriepüree  
und Thymian Ofenschlupfer

### **Rib Eye Steak „Cafe de Paris“ ca.380 g**

36 Tage trockengereiftes Färsenfleisch,  
mit Café de Paris Butter,  
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