

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

Beef Tatar „Alb.style“

mit schwäbischem Kaviar, Brotchips und Kräutersalätle

„Semmelködel Carpaccio“ – vegi -

Angemacht mit Radiesles Vinaigrette,
dazu 1 Kugel Obazda und Rucola Salat

„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

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

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



Ursprung

das restaurant



- 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

„Ofenkartoffel“ vom Pechtl Hof

Auf Grillgemüse – Rucola Nest
mit Schnittlauchschand und schwäbischem Kaviar

Fisch aus kontrolliertem Fang

Gebratenes Zanderfilet

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

Original Wiener Kalbsschnitzel

mit Preiselbeer, Bratkartoffeln und Salaten vom Buffet

„Alb.gockel Backhend'l“

knusprig gebackene Gockelstücke
mit Kartoffel Rucola Salat und Zitronenmayonnaise

„Widmann's Spare Ribs“ - vom hällischen Schwein
nach unserem Hausrezept mariniert, dazu Kräuterbutter,
Kartoffelecken und Salate vom Buffet

„Zweierlei vom Ostalb Lamm - BBQ Style“

Rosa gebratener Rücken und BBQ Bauch in Thymianjus
mit gegrillter Wassermelone und Süßkartoffelpüree

„Canneloni vom Ostalb Lamm“

mit würzigem Grillgemüse Sugo und Feta Käse

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

36 Tage trockengereiftes Färsenfleisch,
mit Sauce Bernaise, Blattspinat und Ofenkartoffel

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