

Vorneweg

„Sommer Vital Salat“

Blattsalate in Johannisbeerdressing mit gegrillter Wassermelone,
Gartentomaten und fränkischem Feta Käse

mit gebratenen Ochsenfilet – Spitzen

Schwäbisches „surf & turf“

Törtchen von Bärlauch Panna Cotta und Lachsforellentatar
auf marinierten Scheiben vom Kalbstafelspitz mit Schnittlauchsöble

„Widmann´s Versucherle - Brettle“

Vorspeisenvariation von heimischen Wiesen und Flüssen
Als Vorspeise

Aus der Suppenküche

Geschmelzte Maultaschensuppe

Schwäbische Festtagssuppe

mit Griesklöße, Flädle und Maultäschle in kräftiger Tafelspitzbrühe

Kräftige Tafelspitzbrühe

mit Schnittlauchflädle

Weißes Tomatenschaumsüpple

mit Coppa - Crostini

„Unser Fischsüpple“

mit Wurzelgemüse und Röstbrot

*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“ - trockengereift -

bestens gereiftes Fleisch vom Limpurger Rind -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

UNSER GASTHAUS MENÜ

Haben Sie Lust auf eine kulinarische Überraschungsreise
durch unsere schöne Ostalb?

- Wir nehmen Sie mit und zeigen Ihnen
die kulinarische Seite unserer Heimat –

Das Beste aus der Löwenküche - Überraschungsmenü

Unser Menü servieren wir gerne tischweise und ab 2 Personen

**Sie haben Lust auf ein schönes Menü?
Warum nicht mal im**

ursprung
das restaurant

Im ältesten Teil unseres Landgasthofs, wo ursprünglich Dorfmetzgerei und Gaststube waren,
finden Sie unser neues, leidenschaftlich renoviertes Restaurant
ursprung natürlich schwäbisch.

Mit Lockerheit und Feinsinn bringen wir einen neuen gastronomischen Impuls in die schwäbische Heimat
und schenken unseren Wurzeln eine besondere Aufmerksamkeit. Hier lassen wir unserer gastronomischen
Kreativität freien Lauf: fundiert-präzises Kochhandwerk inspiriert von den spannenden Produkten unserer
Region rückt ebenso in den Fokus wie eine geniale Weinauswahl
und bester Service. Herzliche Gastlichkeit auf höchstem Niveau.

Seien Sie gespannt, Anna & Andreas

Unser ursprung ist von Mi. – So. ab 18.00 für Sie geöffnet

#wirlebendiealb

Vegetarisch genießen

„Kräuter Käsespätzle“ mit 4 verschiedenen Käsesorten

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

„Kartoffel-Burger“

Cous-Cous Küchle im Knusperrösti mit knackigem Sommergemüse,
Miso- Mayo und Verjus- Zwiebel

leicht & lecker – unsere Fischgerichte

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

In Rieslingschaum, dazu Blattspinat und Bauernhofkartoffeln

Gebratenes Saiblingsfilet

In Tomatenschaum, dazu Ratatouille Gemüse und Nudel Risotto

Vesperkarte – oifach guad

Schwäbischer Wurstsalat

mit hausgemachter Schinkenwurst und Blutwurst

Schweizer Wurstsalat

mit hausgemachter Schinkenwurst und Bio Emmentaler

„Opa Herrmann´s saure Schinkenwurst“

Sauer angemacht mit Zwiebele, Essig und Öl

„Zanger ALB.vesper“

reichhaltiger Vesperteller mit Hausschnäpsle

1 Paar Bratwürste

dazu Salate vom Buffet

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