



Widmann's für Daheim



Auch wenn es im Gasthaus leider akutell nicht immer möglich ist, oder die kommende Winterzeit uns alle vor gemeinsame Herausforderungen stellt,

auf unsere bewährte Löwenküche müssen Sie nie verzichten.

Bestellen Sie einfach per Telefon

07328/96270

oder direkt hier online über das Formular ihre Gerichte vor.

Für mehr Spaß am heimischen Herd:

unere Kochboxen.

Bleiben Sie gesund

Ihre Familie Widmann & das Alb.stark Team

Vorspeisen & Salate



„Ackersalat“

Feldsalat im Balsam - Dressing mit gebratenen Speckwürfele und eingewecktem Gemüse

10,00 €



„Törtchen von Entenbrust und Rote Beete“

hausgeräucherte Entenbrust, Rote Beete Tatar, Feldsalat und Schwarzwald Miso

14,00 €



Andis „Alb.style - Fisch - Salat“

Würfel vom Saibling, Bauernhofkartoffel & Kopfsalat in Tomaten- Lauchzwiebel Vinaigrette,
mit Zitronen Remoulade und Röstbrot

13,50 €

als Hauptspeise

18,00 €

typsich schwäbisch - oifach guad



„Schwäbische Festtagsuppe“

mit Maultasche, Flädle und Grießklößle in der Tafelspitzbrühe

4,50 €



„Kürbisschaumsüpple“ mit sterischem Kernöl und Kürbiskernen

6,50 €



„Lembergerkutteln“ mit Bratkartoffeln

8,50 €



„Käsespätzle“ mit Röstzwiebele, dazu Beilagensalat

10,50 €

Klassiker aus der Löwenküche



„Widmann´s Zwiebelrostbraten“

vom Roastbeef in Lembergersoße, mit Bratkartoffeln und geschmelztem Maultäschle, dazu kleiner Beilagensalat

21,50 €



„Schwäbischer Filetteller“

Medaillons vom Rind und Schwein in würziger Pfeffersauce und cremigen Waldpilzen, dazu Bubenspitze und kleiner Beilagensalat

19,00 €



„Zanger Sauerbraten“ mit Semmelknödel und kleinem Beilagensalat

13,50 €



„Geschmorte Ochsenbäckle“ in Lembergersoße, dazu Selleriepüree und Serviettenknödel

21,50 €



Löwenwirts „Halbe Ente“ aus dem Ofen - mit viel Soß, Blaukraut und Knödelduo

19,00 €

Herbst in der Löwenküche

Fischspezialitäten von der Forellenzucht Fischböck



„Warm geräuchertes Saiblingsfilet“

mit dreierlei von der Roten Beete (Ravioli, Püree und geschmorte Beete)

22,50 €

Vegetarische Gerichte



Zanger „Käsknödel“

auf Rahmkraut und brauner Butter

12,50 €



Rote Beete Ravioli

mit geschmortem Kürbis, Ziegenfrischkäse und Rote Beete Schaum

14,50 €

Süßes Finale



Schokoladenvariation

mit Birnenragout

9,50 €

Eis im Becherle - verschiedene Sorten

3,50 €



Soß`im Glasin bekannter Löwen Qualität

Unsere Rostbratensoße	330 ml	6,50 €
Fleischbrühe	330 ml	5,80 €
Widmann's Enten & Gänse Soße	330 ml	7,00 €
Vegetarische Gemüse Bolognese	330 ml	4,50 €



**Unsere Feinkost
erhalten Sie am Empfang.**
Wir beraten Sie gerne.

Classic Glas unsere Klassiker für Daheim

Halbe Ente - vorgegart	Portion	10,50 €
Unser Blaukraut - fertig	620 g	7,50 €
Apfel - Grieben Schmalz	180 g	15,50 €
Wildragout	620 g	17,50 €
Zanger Schnitzhafa vom Schwein	620 g	15,00 €
Lemberger Kutteln	400 g	6,50 €