

# *Willkommen bei Widmann's*

Wir freuen uns, Sie bei uns im Gasthaus Widmann's Löwen begrüßen zu dürfen.

Ein Gasthaus mit Tradition und Verbundenheit zu unserer Region.

Bereits seit 9 Generationen ist unser Grund bewirtschaftet und der Löwen steht seit jeher für schwäbische Gastlichkeit und regionales Küchenhandwerk.

Auf unserer Speisekarte finden Sie regionalen Genuss und natürlich unsere Klassiker, sowie wechselnde Tagesempfehlungen.

Ein besonderes Highlight sind unsere über Holzkohle gegrillten Steaks, die wir selbst in unseren Dry Ager Reifeschränken reifen.

Natürlich darf ein gutes Glas zum Essen nicht fehlen. In der Speisekarte finden Sie unsere Aperitif Empfehlungen und offenen Weine.

Für unsere Flaschenweine haben wir eine separate Weinkarte.

Auch für Daheim haben wir kulinarische Genüsse,  
diese finden Sie in unserer Feinkostabteilung.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit.

*Ihre Familie Widmann*

*& das Albstark Team*

## *Zum Aperitif*

### **Widmann's Hausmarke Sekt**

Riesling Sekt – Fellbacher Weingärtner, Württemberg 0,1 l 6,00 €

### **Pinot Brut „brut nature“**

Winzersekt – Weingut Idler, Württemberg 0,1 l 9,50 €

### **Prisecco „Bio Cuveé Alb.leben“**

Apfel, Emmer, Kräuter - Manufaktur Jörg Geiger, Schlat 0,1 l 6,00 €

### **Albwiesen Schorle**

Apfel-Quitten-Secco mit Holunderblütensirup und Minze 0,25 l 7,50 €

## *Aperitif mit unserem „Genussfreunde“ Wermut*

### **Wermut Tonic**

„Genussfreunde“ Wermut, Tonic, Bio Orange 0,2 l 8,80 €

## Vornweg oder Zwischendurch

### **Beet Tatar**

Tatar von geschmorter Roter Bete mit Ziegenfrischkäse von Veras Milchmanufaktur gerösteten Walnüssen und Wildkräutern 19,50 €

### **Ackersalat & Kürbis**

Feldsalat in Kürbiskernöl Dressing mit Allerlei vom Kürbis, Speck und Kracherle 17,50 €

### **Aus unserer Hausmetzgerei – Kleines Vorspeisenbrett für 2**

Hausgemachte Schinkenspezialitäten, Rindertatar Reh Salami, Käse vom Biohof Dauner, dazu Mixed Pickles, Bier Senf, Chutney und Brot für 2 22,50 €

### **Alb.style Sashimi vom Kocherursprung**

Auswahl an roh mariniertem Fisch mit unserer hauseigenen Alblinsen Soße „Sojasaucenstyle“, dazu frischer Meerrettich, Miso und eingelegter Kürbis 21,50 €

### **Schwäbisches Versucherle**

Geschmelzte Maultasche auf Kartoffelsalat, Lemberger Kutteln und gebratene Blutwurst auf Rahmkraut – in 3 kleinen Schälchen serviert 17,50 €

## Suppen

### **Maultaschensuppe**

Hausgemachte Maultaschen in der Tafelspitzbrühe mit Zwiebelschmelze 9,50 €

### **Schwäbische Festtagssuppe**

Maultasche, Grießklöße und Flädle in der Tafelspitzbrühe 9,90 €

**Schaumsüpple vom heimischen Kürbis (Biohof Dauner)** mit Kernöl 10,50 €

### **Wildkraftbrühe**

mit Preiselbeer Ravioli und Wurzelgemüse 13,50 €

# Empfehlungen aus der Löwenküche

## Fleischlos

### **3 Guade**

Spinat & Rote Bete Knödel und gebackene Kartoffelmaultasche auf Rahmkraut mit brauner Butter 19,50 €

### **Kürbis Gnocchi**

mit Ziegenfrischkäse und Wildkräutern 19,50 €

### **Geschmorte Bunte Beeten mit Feldsalat Pesto**

Geröstete Walnüsse und Alblinsen – Gemüse vegan 18,00 €

## Fisch vom Kocherursprung

### **Gratiniertes Lachsforellenfilet**

Lachsforellenfilet unter der Gewürzkruste, dazu allerlei vom Kürbis 28,00 €

### **Röllchen von Saibling und Zander**

in Meerrettich Schaum, dazu bunte Beeten und Kartoffelpüree 28,50 €

*Sie leiden an einer Unverträglichkeit oder bevorzugen eine besondere Ernährungsweise? Für Informationen zu unseren Speisen halten wir eine separate Speisekarte bereit.*

# *Signatur Menü* „natürlich schwäbisch“

## **Überraschungsmenü**

3 Gänge	56,00 €
4 Gänge	72,00 €

## **Vegetarisches Menü**

3 Gänge	47,00 €
4 Gänge	59,00 €

## **Kleine Weinreise**

3 Gläser á 0,1l	34,00 €
-----------------	---------

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir das Gasthaus Menü  
nur tischweise servieren können, Danke.

*„Natürlich schwäbisch“*

Klassische und moderne Rezepte aus meiner Heimat  
Das Kochbuch von Andreas Widmann

-  
Gewinner „Deutscher Kochbuchpreis 2022“

Erhältlich am Empfang  
Gerne auch mit persönlicher Signatur

## *Klassiker aus der Löwenküche*

### **Widmann's Zwiebelrostbraten**

vom Roastbeef in Lembergersoße, mit Bratkartoffeln, geschmolztem Maultäschle, dazu Salate vom Buffet

33,00 €

### **Schwäbisches Festtagsessen**

Medaillons vom Rind und Schwein in würziger Pfeffersauce mit cremigen Waldpilzen, Maultäschle, Spätzle und Bubenspitze

28,50 €

### **Paniertes Schnitzel**

vom heimischen Freilandschwein mit Pommes Frites und Salaten vom Buffet

19,50 €

### **Schmorstück vom Demeter Rind (Biohof Dauner)**

in kräftiger Rotweinsauce, dazu Schalottenconfit, Selleriepüree und Serviettenknödel

27,50 €

### **Saure Lemberger Kutteln**

mit Bratkartoffeln

13,50 €

### **Löwenwirts Halbe Ente**

mit viel Soß, dazu Blaukraut und zweierlei Knödel

31,50 €

### **Geschmelzte Maultaschen**

auf Kartoffelsalat mit Bratensoße und Zwiebel-Schmelze

15,00 €

### **Gebackene Blutwurst vom Freilandschwein**

mit Rahmkraut, Biersenf und Kartoffelpüree

16,00 €

# Unsere Empfehlungen aus dem Dry Ager

**100 % regionales Fleisch, über Holzkohle gegrillt  
auf dem original „Big Green Egg“**  
-wenn nicht anders gewünscht braten wir Ihr Steak medium

## Vom Staufenfleisch und der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft

Rumpsteak	ca. 250 g	<b>43,00 €</b>
Rib Eye Steak	ca. 360 g	<b>46,00 €</b>
Filetsteak	ca. 220 g	<b>49,00 €</b>
BBQ Rindernacken	ca. 220 g	<b>29,00 €</b>

**Unsere Special Cuts aus dem Dry Ager  
finden Sie in der Tages - Empfehlung**

**Zu allen Steaks servieren wir, Kräuterbutter,  
Alb.style Fritten und Speckbohnen Bündel**

## Dazu können Sie wählen:

Selleriepüree	<b>6,50 €</b>
Winterliches Ofengemüse und Bunte Bete	<b>7,50 €</b>
Salate vom Buffet	<b>7,50 €</b>

# Unsere Familien Schmankerl - Platten

**Die Platte kommt mit Soßen und Beilagen in die Mitte  
und jeder bekommt seinen Tellern dazu.**

**Geteilte Freude ist die bessere Lebensfreude.**

## **„Best of schwäbisch“**

Kleine Rostbrätle, Schweinemedallions, Maultäschle, Fleischküchle, Spätzle,  
Bubenspitze und gemischtes Gemüse - dazu Rahmsoße, Pfeffersoße  
und cremige Waldpilze

pro Person 26,50 €

## **„Wirtshaus Gaudi“**

Entenbraten, glasierte Kalbshaxe und Rinderschmorbraten,  
mit Blaukraut, Selleriepüree, Spätzle und zweierlei Knödel

pro Person 27,00 €

**Bitte haben Sie Verständnis**, dass unsere Platte  
immer **nur tischweise** serviert wird  
und nicht veränderbar ist.

Kinder unter 12 Jahren essen bei der Platte zum halben Preis.



# *Schwäbische Vesper*

## **Vesper Brettle**

Hausmacher Schinkenwurst, Rehsalami Speck,  
Käse von der Dorfkäserei Geifertshofen, Fleischkühle, angemachter Romadur -  
reichlich garniert - dazu Brot & Butter 16,00 €

## **Schweizer Wurstsalat**

von frischer Schinkenwurst und Bergkäse, dazu Brot und Butter 10,50 €

## **Ausgewählte Käse von unseren Affineuren**

eine Auswahl an heimischen und internationalen Käsen mit Feigensenf,  
Trauben und Brot 16,50 €

## **„Saures Vesper“**

Schinkenwurst von Opa Herrmann und Backsteinkäse sauer angemacht  
mit reichlich Zwiebel, dazu Butter und Brot 8,50 €

## **„Schinken Käse Toast“**

Honigschinken und dreierlei Käse im Toast, dazu Miso Mayo und Rosmarinketchup  
7,00 €

# Unsere Vierteile

## Weinempfehlungen im Glas 0,25l

### Weiß

**2022 Fellbacher Goldberg**

Riesling, feinherb - Fellbacher Weingärtner, Württemberg 0,25 l 8,00 €

**2022 Gutswein**

Riesling trocken – Collegium Wirtemberg, Württemberg 0,25 l 7,50 €

**2022 Grauburgunder „Hand in Hand“, trocken**

Weingut Mayer-Näkel & Klumpp, Baden 0,25 l 8,50 €

**2020 IO Colombard, Petit Manseng**

Weingut Plaimont, Südfrankreich 0,25 l 9,00 €

### Rosé

**2022 Gutswein Rosé**

Weingut Idler, Württemberg 0,25 l 8,50 €

**2022, Cabernet Sauvignon, Rosé**

Weingut Klein, Pfalz 0,25 l 8,50 €

### Rot

**2018 Trollinger mit Lemberger, feinherb**

Fellbacher Weingärtner, Württemberg 0,25 l 8,00 €

**2020 Lemberger**

Fellbacher Weingärtner, Württemberg 0,25 l 8,00 €

**2020 Heilbronner Stiftsberg, Trollinger**

Weingut Volz, Württemberg 0,25 l 8,00 €

**2022 Rot von den Parzellen**

Weingut Albrecht Schwegler, Württemberg 0,25l 9,50 €

**2022 Primitivo**

Collezione Il Mio IGT, Apulien - Italien 0,25 l 9,00 €

# Alkoholfreie Getränke

Spezi	0,3 l	3,20 €
Spezi	0,4 l	4,00 €
Afri Cola	0,3 l	3,20 €
Afri Cola	0,4 l	4,00 €
Bluna Orange	0,3 l	3,20 €
Bluna Orange	0,4 l	4,00 €
Bluna Zitrone	0,3 l	3,20 €
Bluna Zitrone	0,4 l	4,00 €

Sodenthaler Gourmet	0,25 l	3,90 €
Sodenthaler Gourmet	0,5 l	4,90 €
Sodenthaler Gourmet	0,75 l	6,90 €
Teinacher still	0,5 l	5,70 €
Tafelwasser	0,3 l	3,00 €

## Junginger Säfte

Apfelsaftschorle	0,3 l	3,20 €
Apfelsaftschorle	0,4 l	4,00 €
Johannisbeersaftschorle	0,4 l	4,00 €
weitere Saftschorle	0,3 l	3,20 €
weitere Saftschorle	0,4 l	4,00 €
Most Schorle weiß/rot	0,3 l	3,80 €
Most Schorle weiß/rot	0,5 l	4,80 €
Alb.style Cider	0,33 l	4,90 €

## Alkoholfreies Bier von der Rothaus Brauerei

Hefeweizen	0,5 l	4,20 €
Pils	0,3 l	3,90 €

## Bier von der Privat Brauerei Schlumberger, Nattheim

Hefeweizen vom Fass	0,5 l	4,40 €
Export vom Fass	0,3 l	4,20 €
Export vom Fass	0,5 l	4,70 €
Kristallweizen	0,5 l	4,40 €
Dunkles Hefeweizen	0,5 l	4,40 €
Pils vom Fass	0,3 l	4,20 €
Radler	0,5 l	4,70 €
Russ	0,5 l	4,40 €

