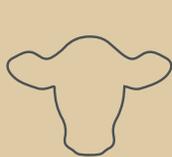




**SPEISEN
&
GETRÄNKE**



#wirlebendiealb

SOMMER 2021 - AUF SCHWÄBISCH

WIDMANN'S LÖWENGARTEN

Gewohnte Löwenqualität mitten in der Natur
- ein gutes schwäbisches Essen, kühles Bier und ausgesuchte Weine.
Umsorgt von unserem Alb.stark Team - gelebte Gastfreundschaft.

Ausgezeichnet genießen.

Unser Gasthaus und der Löwengarten wurden 2021
mit dem „Grünen Stern“ des Guide Michelin
für Regionalität & Nachhaltigkeit ausgezeichnet.

NEU - UNSERE SCHMANKERLPLATTEN

Gemeinsam genießen und Freude auf den Tisch.
Die Platten kommen mit Soßen und Beilagen in die Mitte
und jeder bekommt seinen Teller dazu.
- geteilte Freude ist die bessere Lebensfreude.

GENUSSMÄRKTLER & VESPERWIESE

Locker, lecker & entspannt - so geht Sommer.
Chill out auf schwäbisch - im Märktle holen - auf der Wiese genießen.
NEU! unser gefüllter Wanderrucksack oder Picknick Korb.
Einfach nachfragen.

GUTES FÜR DAHEIM

Alle Gerichte aus dem Gemussmärktle, aus unserer Kuchen Vitrine
& unsere Feinkost gibt es auch zum Mitnehmen.

SOMMER DRINKS

Albwiesen Schorle

Apfel-Quitten-Secco mit Holunderblütensirup und Minze

0,25 l 6,50 €

Hoamweh - der Kult.drink

Weh!mut mit Ginger Ale, Erdbeeren und Zitrone

0,25 l 7,00 €

Albstyle Mule #2021 by Marc & Philipp

Reisetbauer Wodka, Gurke, Limette und Ingwerlimo

0,25 l 7,00 €

Belsazar & Tonic

Belsazar weiß (Vermouth) mit Tonic Water

0,25 l 7,00 €

Alb.style Eistee - hausgemacht

Gekühlter Kräutertee mit Apfel und Ingwer alkoholfrei

0,25 l 4,50 €

WEIN EMPFEHLUNG

2020 summer feeling

Weingut Landerer, Baden

0,1l 4,50 €

2020 Cabernet Rosé

Weingut Klein, Pfalz

0,1l 4,50 €

2020 „dr Oifache“ Rotweincuvee

Weingut Schwegler, Württemberg

0,1l 5,50 €

Sommer Versucherle Löffel A;C;D;G;J;N;8

Kleine Genuss Löffel mit geräucherter Lachforelle, Beef Tatar, luftgetrocknetem Schinken, karamellisiertem Ziegenfrischkäse, gegrilltem Gemüse und Alb.nudel Salat

17,50 €

Beef Tatar A;C;D;J

Angemachtes Beef Tatar vom Weideochse mit schwäbischem Kaviar, Wachtelspiegelei Kräutersalätle - dazu Röstbrot

16,50 € als Vorspeise // 23,50 € als Hauptgang

Alb.style Fisch Bowl A;C;D;G;J

Romana Salatherzen mit Nudelsalat und mariniertem Kocher - Saibling, in einer Tomaten - Frühlingslauch Vinaigrette und Bergkäse Spalten

16,50 €

Dreierlei Aufstriche G

Unser hausgemachter Obazda, Griebenschmalz und Radiesles - Frischkäse

7,50 €

Biergarten - Brettle A;C;D;G;I;J;8

Hausmacher Schinkenwurst, Speck, Tafelspitzsülzle, Käse von der Dorfkäserei Geifertshofen, Fleischküchle, angemachter Romadur und Obazda - reichlich garniert - dazu Brot & Butter

12,50 €

Sommer Wurstsalat A;C

von frischer Schinkenwurst mit Gartengurken, Paprika, Tomatenecken und rote Zwiebel, auf Blattsalaten - dazu Brot & Butter

9,50 €

Schweizer Wurstsalat A;C;G

von frischer Schinkenwurst und Bergkäse, dazu Brot & Butter

9,50 €



OFEN KARTOFFEL

Ofenkartoffel vom Pechtlhof
mit Schnittlauch Schmand & schwäbischem Kaviar
- auf marinierten Blattsalaten

vegetarischer Genuss	VEGETARISCH GENIESSEN	G;J	16,50 €
veganer Genuss mit Chimi Churri	VEGETARISCH GENIESSEN	J	16,50 €
mit Pulled Alb.gockel & Grillgemüse		F;G;J	18,50 €

Knackige Blattsalate, Gartentomaten,
Gurken, Zwiebele und Kracherle
in unserem Hausdressing
mit Johnannisbeerle und Schmand.

LÖWEN VITAL SALATE

als sommerliche „Power Bowl“	VEGETARISCH GENIESSEN	A;G;J	10,50 €
mit Backhend'l Crossies & Sauce Remoulade		A;C;G;J	16,50 €
mit gebratenen Rinderfilet Streifen		A;G;J	17,50 €
Salat vom Buffet		A;C;G;I;J;L	6,50 €

HAUS GEMACHTE MAULTASCHEN

Bei uns werden die Maultaschen
schon immer
nach unserem Hausrezept von Hand
und mit Handwerk hergestellt.

Maultaschensuppe	A;C;G;I;J;8	6,50 €
Maultaschen in der Tafelspitzbrühe mit Zwiebel-Schmelze		
Geschmelzte Maultaschen	A;C;G;I;J;8	12,50 €
auf Kartoffelsalat mit Bratensoße und Zwiebel-Schmelze		
Gemüse Maultaschen	A;C;G;I;J;	13,50 €
in Tomaten - Sommergemüse Sugo und Ziegenkäse-Schmelze		VEGETARISCH GENIESSEN



**UNSERE
SCHMANKERL
PLATTEN**

Endlich wieder gemeinsam genießen.

Unsere Neuheit im Sommer 2021

// SHARING auf SCHWÄBISCH //

**Gemeinsam genießen und Freude auf den Tisch.
Mit unseren Schmankerl Platten.**

**Die Platten kommen mit Soßen und Beilagen in die Mitte
und jeder bekommt seinen Teller dazu.**

- geteilte Freude ist die bessere Lebensfreude.

Vorspeisen Brettle

A;C;D;G;I;J;8

Wurstsalat, luftgetrockneter Schinken, Obazda, Bergkäse, gegrilltes Gemüse, geräucherter Saibling, Tafelspitzsülzle - dazu Brot & Butter

pro Person 10,50 €

„Best of schwäbisch“

A;C;G;I;N;6

Kleine Rostbrätle, Schweinemedallions, Maultäschle, Fleischkühle, Spätzle, Bubenspitzle und gemischtes Gemüse - dazu Rahmsoße, Pfeffersoße und cremige Waldpilze

pro Person 19,50 €

Die Empfehlung des Chefs

A;C;D;G;I;J;8

lassen Sie sich von unserem Chef und seinem Küchenteam überraschen.

Regionaler Genuss aus der Löwenküche. Fleischgerichte, Beilagen und Soßen.

pro Person 22,50 €

„Grill Genuss“

G;I;6;9

Auftranchiertes Rumpsteak, Spare Ribs, Pulled Albgockel, BBQ Short Ribs, gegrilltes Gemüse, Pommes - dazu Kräuterbutter, Chimi Churri und Rosmarin Ketchup

pro Person 22,50 €

Bitte haben Sie Verständnis, dass unsere Platten
immer nur tischweise ab 2 Personen serviert werden
und nicht veränderbar sind.

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

BIER GARTEN HITS

Widmann's Spare Ribs

A;F;J

vom Schwein - nach unserem Hausrezept mariniert,
mit gebackenen Kartoffelecken, dazu Kräuterbutter

16,50 €

Rosa gebratener Lammrücken vom Schafhof Smietana

dazu Thymianjus und Alb.kräuter Gremolata,
Paprika Chutney & Kartoffeltörtchen

A;C;G;I;N

28,50 €

Kalt geräuchertes Saiblingsfilet „Hausfrauenart“

mit Bratkartoffeln und roten Zwiebeln

D;G;J;6

17,50 €

Schwäbischer Flammkuchen - frisch aus dem Ofen

klassisch - mit Speck und Zwiebel

A;C;G;6;8

9,50 €

mit gegrilltem Sommergemüse, Rucola, Fetakäse

A;C;G

VEGETARISCH
GENIESSEN

10,50 €

„Scharfer Schwabe“ - don't call it Hot Dog

A;C;G;J;6

Käse-Chili Wurst im Bio Brötchen, mit Sauerkraut, Rosmarin Ketchup,
Miso Mayo, Gewürzgurken und Röstzwiebeln

8,50 €

Die vegane Alternative

Sie bevorzugen eine vegane
Ernährungsweise?

- Gerne empfiehlt Ihnen
unser Chef unser wechselndes
veganes Gericht ganz nach
Ihren Vorlieben.

LÖWEN GARTEN STEAKS

**100 % regionales Fleisch,
über Holzkohle gegrillt
auf dem original „Big Green Egg“**

wenn nicht anders gewünscht braten wir ihr Steak medium

von unserem Schäfer Charly Smietana, Steinheim

Rosa gegrillte Lamm Keule ca. 220 g **26,50 €**

vom Demeter Geflügelhof Brunnenhof, Mäuserndorf

Demeter Putenbrust BBQ - Style ca. 200 g **19,50 €**

Vom Staufenfleisch und der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft

in unserem Dry Ager gereift

Rumpsteak ca. 250 g **36,50 €**

Rib Eye Steak ca. 360 g **42,00 €**

Filetsteak ca. 220 g **42,00 €**

Filetsteak klein ca. 170 g **37,00 €**

BBQ Beef Short Ribs i,j ca. 250 g **23,50 €**

UNSERE SPECIAL CUTS AUS DEM DRY AGER

FINDEN SIE IN DER TAGES - EMPFEHLUNG

-

**Zu allen Steaks servieren wir Chimi Churri,
Kräuterbutter, Pommes frites und Grillgemüse // A;G**

Dazu können Sie wählen:

Geräuchertes Süßkartoffelpüree **6,50 €**

Ofenkartoffel mit Schnittlauch - Sauerrahm **6,50 €**

Salate vom Buffet **6,50 €**

KLASSIKER AUS DER LÖWENKÜCHE

Widmann's Zwiebelrostbraten

A;C;G;I;N

vom Roastbeef in Lembergersoße, mit Bratkartoffeln
und geschmelztem Maultäschle, dazu Salate vom Buffet

26,50 €

Rahmrostbraten

A;C;G;I;N

vom Roastbeef - in Rahmsoße mit cremigen Waldpilzen, dazu Spätzle
und Salate vom Buffet

26,50 €

Schwäbisches Festtagsessen

A;C;G;I

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

22,50 €

Paniertes Schnitzel

A;C;G

vom Schweinerücken mit Pommes Frites und Salaten vom Buffet

17,50 €

Zanger Sauerbraten

A;C;G;I;J

mit Semmelknödel und Salaten vom Buffet

16,50 €

Saure Lemberger Kutteln

A;C;G;I;J;N

mit Bratkartoffeln

11,50 €

Zanger Käsespätzle

VEGETARISCH
GENIEßEN

A;C;G;

mit Röstzwiebele und Salaten vom Buffet

12,50 €

Alkoholfreie Getränke

Spezi	0,3 l	2,90 €
Spezi	0,4 l	3,60 €
Afri Cola	0,3 l	2,90 €
Afri Cola	0,4 l	3,60 €
Bluna Orange	0,3 l	2,90 €
Bluna Orange	0,4 l	3,60 €
Bluna Zitrone	0,3 l	2,90 €
Bluna Zitrone	0,4 l	3,60 €

Sodenthaler Gourmet	0,25 l	3,00 €
Sodenthaler Gourmet	0,5 l	4,20 €
Sodenthaler Gourmet	0,75 l	5,60 €
Teinacher still	0,5 l	4,20 €
Tafelwasser	0,3 l	2,50 €

Junginger Säfte

Apfelsaftschorle	0,3 l	2,90 €
Apfelsaftschorle	0,4 l	3,40 €
Johannisbeersaftschorle	0,4 l	3,40 €
weitere Saftschorle	0,3 l	2,90 €
weitere Saftschorle	0,4 l	3,40 €
Rhabarber Prickler	0,33 l	3,20 €

Most Schorle weiß/rot	0,3 l	3,00 €
Most Schorle weiß/rot	0,5 l	4,20 €
Alb.style Cider	0,33 l	4,50 €

GETRÄNKE ANGEBOT

Alkoholfreies Bier von der Rothaus Brauerei

Hefeweizen	0,5l	4,20 €
Pils	0,3l	3,80 €

Bier von der Privat Brauerei Schlumberger, Nattheim

Hefeweizen vom Fass	0,5 l	4,20 €
Export vom Fass	0,3 l	3,50 €
Export vom Fass	0,5 l	4,20 €
Kristallweizen	0,5 l	4,20 €
Dunkles Hefeweizen	0,5 l	4,20 €
Pils vom Fass	0,3 l	3,90 €
Radler	0,5 l	4,20 €
Russ	0,5 l	4,20 €

Unser Hauskaffee Bio Kaffee von Seeberger

Tasse Kaffee	2,80 €
Portion Kaffee	4,50 €
Espresso	2,70 €
Cappuccino	3,30 €
Latte Macchiato	3,50 €
Kaffee Hag	2,60 €
Tee - diverse Sorten	2,90 €
Schokochino	3,50 €

UNSERE VIERTELE

Weinempfehlungen 0,25 l

WEISS

2020 Goldberg, Riesling feinherb

Fellbacher Weingärtner, Württemberg 6,50 €

2020 Gutswein, Riesling

Weingut Escher, Württemberg 6,50 €

2019 IO Colombard, Petit Mangeseng

Weingut Plaimont, Südfrankreich 6,50 €

ROSÉ

2020 Portugieser Weißherbst

Weingut Brogsitter, Pfalz 6,00 €

2020 Gutswein Rosé

Weingut Idler, Württemberg 6,50 €

ROT

2018 Lemberger, trocken

Fellbacher Weingärtner, Württemberg 6,50 €

2018 Blauer Zweigelt

Weingut Leth, Wagram - Österreich 6,50 €

2017 Primitivo

Collezione Il Mio IGT, Apulien - Italien 6,50 €

S'FLÄSCHLE
IM
TÄSCHLE

Wechselnde Weinempfehlungen
auf unserer Tageskarte

SÜSSES FINALE

Feines von Aprikose und Waldbeeren

Aprikosen Crumble, Brombeerparfait und Beerenragout

10,50 €

Leichte Joghurt Mousse vom Biotal Joghurt

mit marinierten Beeren und Schokoladen Brownie

8,50 €

Tagesdessert aus der Vitrine

wechselnde Tagesempfehlungen aus unserer Patisserie

7,50 €

weitere Eiskreationen in unserer Dessertkarte

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und Allergenen

- A – Glutenhaltiges Getreide
- B – Krebstiere und Krebstier-Erzeugnisse
- C – Eier und Eierzeugnisse
- D – Fisch und Fischerzeugnisse
- E – Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F – Soja und Sojaerzeugnisse
- G – Milch und Milcherzeugnisse
- H – Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- I – Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- J – Senf und Senferzeugnisse
- K – Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- L – Lupine und Lupinenerzeugnisse
- M – Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
- N – Schwefeldioxid und Sulfit
- 6 – konserviert
- 8 – Phosphat
- 9 – Süßungsmittel
- 10 – Farbstoff
- 11 – Chininhaltig

Bei Fragen oder besonderen Wünschen zur Zubereitung sind wir gerne jederzeit für Sie da.

Widmann's - Gutes für Daheim.

unsere Feinkost Linie für schwäbischen Genuss am heimischen Herd.

Die Feinkost finden Sie im UG und im Genussmärktle.

Unsere Mitarbeiter an der Kasse beraten Sie gerne.

Eine Auswahl unserer Produkte:

Apfel-Griebenschmalz	185 g	8,50 €
Bratensoße	330 ml	6,50 €
Gemüse Bolognese - vegetarisch	630 g	7,50 €
Fleischbrühe	320 ml	5,80 €
Linseneintopf - vegetarisch	630 g	9,90 €
Schwäbische Maultaschen	500 g	6,50 €
Ochsenbäckle in der Dose	400 g	12,50 €
Sauerbraten in der Dose	400 g	9,50 €
Opa Herrmans Schinkenwurst	400 g	6,50 €
Albblüten Salz	120g	8,90 €
Fischkräutersalz in der Mühle	85 g	10,50 €
Gute Laune Teemischung	50 g	4,50 €
Zanger Zwetschgenwasser	300 ml	15,50 €
Alb.style Memory Spiel		16,50 €



Weitere Produkte und unsere Kochboxen
finden Sie direkt in unserem Online Shop.

Sommer im Alb.style #zurück zum Glück 2021

Mit diesen Erlebnissen einen unvergesslichen Sommer genießen.



Eine Auszeit
im Chalet
verbringen



Grillparty
in der
Kerbenhof
hütte



Natürliche
Sterneküche
erleben



Eine Tour
mit gefülltem
Rucksack





**Einen
Kochabend
machen**



**Eine Nacht im
Alb.style Wagen
verbringen**



**Die Natur
genießen**

**Gutes
für Daheim
mitnehmen**

**Die Region
erkunden**



Ein herzliches Willkommen bei Widmann's.

Ambitioniert, motiviert und mit Herz.

Gemeinsam mit unserem Alb.stark Team begrüßen wir Sie auf der Ostalb und freuen uns, Ihnen schöne und genussvolle Stunden bei uns in Zang bereiten zu können.

Widmann's Alb.leben

#echt schwäbisch

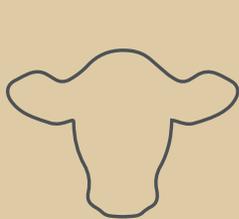
In allen Bereichen des Hauses leben wir täglich die Alb. Regionale Verbundenheit und transparente Netzwerke sind für uns Selbstverständlichkeit und eine Herzensangelegenheit.

**Wir sind gerne Gastgeber
und Küchenhandwerker.**

**Tägliche Leidenschaft echte schwäbische
Gastfreundschaft.**

ihre

Familie Widmann & das Alb.stark Team



#wirlebendiealb