Widmann's
Löwengarten

SPEISEN & GETRÄNKE 2022

#wirlebendiealb

SOMMER 2022 - NATÜRLICH 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 auch 2022
mit dem „Grünen Stern“ des Guide Michelin
für Regionalität & Nachhaltigkeit ausgezeichnet.

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.

GENUSSMÄRKTLE & VESPERWIESE

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

GUTES FÜR DAHEIM

Alle Gerichte aus dem Genussmärktle, aus unserer Kuchenvitrine
& unsere Feinkost gibt es auch zum Mitnehmen.

SOMMER DRINKS

Albwiesen Schorle

Apfel-Quitten-Secco mit Holunderblütensirup und Minze — 0,25 l — 7,00 €

Hoamweh - der Kult.drink

Weh!mut mit Ginger Ale, Erdbeeren und Zitrone — 0,25 l — 7,50 €

Lavendel Sprizz

Sekt, hausgemachter Lavendelsirup, Zitrone, Wasser — 0,25 l — 7,50 €

Schaumige

vom Nattheimer Spezial — 0,3 l — 3,60 €

Alb.style Eistee - hausgemacht

Gekühlter Kräutertee mit Apfel und Ingwer — alkoholfrei — 0,25 l — 4,50 €

VORSPEISEN & VESPER

Sommer Versucherle Löffel A;C;D;G;J;N;8
Kleine Genuss Löffel mit Saibling - Sashimi, Beef Tatar, luftgetrocknetem Schinken, weißes Tomatenmousse gegrilltem Gemüse und Alb.nudel Salat
19,50 €

Beef Tatar A;C;D;J
Angemachtes Beef Tatar vom Weideochse
mit schwäbischem Kaviar,
Misocreme & Kräutersalätle - dazu Röstbrot
17,50 € als Vorspeise // 23,50 € als Hauptgang

Alb.style Fisch Bowl A;C;D;G;J
Romana Salatherzen mit Nudelsalat und Sashimi vom Kochersaibling in einer Tomaten - Frühlingslauch Vinaigrette und Bergkäsespalten
18,00 €

„Hausgemacht!" Brettle - zum Teilen A;C;G
Opa Herrmanns Schinkenwurst - in der Dose serviert - unsere Rehsalami, Schinken vom Demeter Rind, Schäfer Stecken und Käse vom Biohof Dauner
mit Biersenf, Chutney, Mixed Pickles und Brotkorb
für 2 19,00 € // für 4 36,00 €

Fläschle im Täschle dazu:
2019 Weißburgunder, Weingut Dautel, Württemberg
36,00 €

Biergarten - Brettle A;C;D;G;I;J;8
Hausmacher Schinkenwurst, Schäferstecken vom Ostalb Lamm, Speck, Tafelspitz-sülzle, Käse von der Dorfkäserei Geifertshofen, Fleischküchle, angemachter Roma-dur und Obazda - reichlich garniert - dazu Brot & Butter
14,00 €

Sommer Wurstsalat A;C
von frischer Schinkenwurst mit Gartengurken, Paprika,
Tomatenecken und roten Zwiebeln, 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	**19,50 €**

LÖWEN VITAL SALATE

Knackige Blattsalate, Gartentomaten,
Gurken, Zwiebele und Kracherle
in unserem Hausdressing mit Johannisbeerle
und Schmand. Zu unseren Salaten servieren wir Ihnen Brot.

als sommerliche „Power Bowl“ VEGETARISCH GENIESSEN	A;G;J	**12,00 €**
mit Backhend´l Crossies & Miso Mayo	A;C;G;J	**18,50 €**
mit gebratenen Rinderfilet-Streifen	A;G;J	**21,50 €**
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 **7,50 €**
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; VEGETARISCH GENIESSEN **13,50 €**
in Tomaten-Sommergemüse Sugo und Ziegenkäse-Schmelze

LÖWEN GARTEN STEAKS

Unsere Leidenschaft - 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	**27,50 €**

vom Demeter Geflügelhof Brunnenhof, Mäuserndorf

Demeter Putenbrust BBQ - Style		ca. 200 g	**21,50 €**

Vom Staufenfleisch und der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft

in unserem Dry Ager gereift

Rumpsteak		ca. 250 g	**38,50 €**
Rib Eye Steak		ca. 360 g	**42,00 €**
Filetsteak		ca. 220 g	**42,00 €**
Filetsteak klein		ca. 170 g	**38,00 €**
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 €
BBQ Maiskolben mit Miso & Zwiebelcrunch	6,00 €
Ofenkartoffel mit Schnittlauch - Sauerrahm	6,50 €
Salate vom Buffet	6,50 €

UNSERE SCHMANKERL PLATTEN

// 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.

„Best of schwäbisch“ A;C;G;I;N;6

Kleine Rostbrätle, Schweinemedaillons, Maultäschle, Fleischküchle, Spätzle,
Bubenspitzle und gemischtes Gemüse - dazu Rahmsoße, Pfeffersoße
und cremige Waldpilze

pro Person 23,50 €

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 25,50 €

„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 24,50 €

Bitte haben Sie Verständnis, dass unsere Platten
immer nur für den GANZEN TISCH serviert werden
und nicht veränderbar sind.
Warum? - Weil sharing nur gemeinsam geht - wie daheim am Tisch!

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 18,00 €

Kalt geräuchertes Saiblingsfilet „Hausfrauenart“
mit Bratkartoffeln und roten Zwiebeln **D;G;J;6** 18,50 €

Confiertes Lachsforellenfilet in weißem Tomatenschaum
auf schwäbischem Nudelrisotto **D;G;J;6** 25,50 €

Schwäbischer Flammkuchen - frisch aus dem Ofen
klassisch - mit Speck und Zwiebel **A;C;G;6;8** 11,00 €

mit gegrilltem Sommergemüse, Rucola, Fetakäse **A;C;G** VEGETARISCH GENIESSEN 12,00 €

„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.

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 **28,50 €**

Rahmrostbraten **A;C;G;I;N**

vom Roastbeef - in Rahmsoße mit cremigen Waldpilzen, dazu Spätzle
und Salate vom Buffet **28,50 €**

Schwäbisches Festtagsessen **A;C;G;I**

Medaillons vom Rind und Schwein in würziger Pfeffersauce
und cremigen Waldpilzen, dazu Spätzle und Bubenspitzle **24,50 €**

Paniertes Schnitzel **A;C;G**

vom Schweinerücken mit Pommes frites und Salaten vom Buffet **17,50 €**

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 €**

GETRÄNKE ANGEBOT

Alkoholfreie Getränke

Spezi	0,3 l	2,90 €
Spezi	0,4 l	3,80 €
Afri Cola	0,3 l	2,90 €
Afri Cola	0,4 l	3,80 €
Bluna Orange	0,3 l	2,90 €
Bluna Orange	0,4 l	3,80 €
Bluna Zitrone	0,3 l	2,90 €
Bluna Zitrone	0,4 l	3,80 €

Sodenthaler Gourmet	0,25 l	3,40 €
Sodenthaler Gourmet	0,5 l	4,60 €
Sodenthaler Gourmet	0,75 l	6,00 €
Teinacher still	0,5 l	4,90 €
Tafelwasser	0,3 l	2,90 €

Junginger Säfte

Apfelsaftschorle	0,3 l	3,00 €
Apfelsaftschorle	0,4 l	3,70 €
Johannisbeersaftschorle	0,4 l	3,70 €
weitere Saftschorle	0,3 l	3,00 €
weitere Saftschorle	0,4 l	3,70 €
Rhabarber Prickler	0,33 l	3,50 €

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 €

S´FLÄSCHLE IM TÄSCHLE

Alkoholfreies Bier von der Rothaus Brauerei

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

Bier von der Privat Brauerei Schlumberger, Nattheim

Hefeweizen vom Fass	0,5 l	4,20 €
Export vom Fass	0,3 l	4,00 €
Export vom Fass	0,5 l	4,50 €
Kristallweizen	0,5 l	4,20 €
Dunkles Hefeweizen	0,5 l	4,20 €
Pils vom Fass	0,3 l	4,00 €
Radler	0,5 l	4,50 €
Russ	0,5 l	4,20 €

Unser Hauskaffee Bio Kaffee von Seeberger

Tasse Kaffee	3,20 €
Portion Kaffee	4,80 €
Espresso	3,00 €
Cappuccino	3,50 €
Latte Macchiato	3,80 €
Kaffee Hag	2,90 €
Tee - diverse Sorten	3,20 €
Schokochino	3,90 €

Weinempfehlungen 0,25 l

UNSERE VIERTELE

WEISS

2021 Goldberg, Riesling feinherb
Fellbacher Weingärtner, Württemberg 7,00 €

2021 Gutswein, Riesling
Weingut Escher, Württemberg 7,00 €

2020 Hand in Hand, Grauburgunder
Weingut Meyer- Näkel & Klumpp Baden 8,00 €

2020 IO Colombard, Petit Mangseng
Weingut Plaimont, Südfrankreich 8,00 €

2021 SUMMERFEELING, Weißweincuvee
Weingut Landerer, Baden 7,00 €

ROSÉ

2021, Cabernet Sauvignon, Rosé
Weingut Klein, Pfalz 8,00 €

2020 Gutswein trocken, Rosé
Weingut Idler, Württemberg 7,00 €

ROT

2020 Trollinger & Lemberger
Fellbacher Weingärtner, Württemberg 7,00 €

2018 Lemberger, trocken
Fellbacher Weingärtner, Württemberg 7,00 €

2018 D´r Oifache - Gutswein
Weingut Albrecht Schwegler, Württemberg 8,00 €

2019 Primitivo
Collezione Il Mio IGT, Apulien - Italien 8,00 €

Wechselnde Weinempfehlungen auf unserer Tageskarte

SÜSSES FINALE

Feines von Aprikose und Waldbeeren

Aprikosen Crumble, Brombeerparfait und Beerenragout **12,00 €**

Leichte Joghurt Mousse vom Biotal Joghurt

mit marinierten Beeren und Schokoladen Brownie **9,50 €**

Tagesdessert aus der Vitrine

wechselnde Tagesempfehlungen aus unserer Patisserie **9,50 €**

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 Feine Kost

ZUM MITNEHMEN

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	7,50 €
Gemüse Bolognese - vegetarisch	630 g	8,50 €
Fleischbrühe	320 ml	7,00 €
Linseneintopf - vegetarisch	630 g	9,90 €
Schwäbische Maultaschen	500 g	7,50 €
Ochsenbäckle in der Dose	400 g	13,50 €
Sauerbraten in der Dose	400 g	10,90 €
Opa Herrmans Schinkenwurst	400 g	6,90 €
Albblüten Salz	120g	10,30 €
Fischkräutersalz in der Mühle	85 g	11,90 €
Gute Laune Teemischung	50 g	5,90 €
Zanger Zwetschgenwasser	300 ml	16,90 €

NEU! ab Juni erhältlich

„Natürlich schwäbisch“ - das Kochbuch von Andreas Widmann 26,00 €

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

Sommer im Alb.style

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
#natürlich 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.

Eine ausführliche Liste unserer regionalen Partner finden Sie auf unserer Website.

Tägliche Leidenschaft &
echte schwäbische Gastfreundschaft.