

# Widmann's Löwengarten

Speisen & Getränke  
2023

*Natürlich schwäbisch  
im Sommer*

# SOMMER 2023 - 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 2023  
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.

## ALB.STYLE SOMMER LOUNGE & VESPERWIESE

Locker, lecker & entspannt - so geht Sommer.  
Chill out auf schwäbisch.  
Unser gefüllter Wanderrucksack oder Picknickkorb.  
Einfach nachfragen.

## GUTES FÜR DAHEIM

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

# Sommer Drinks

## Widmann's Wermut Tonic - Unser Sommerdrink 2023

Genussfreunde Wermut, Tonic, Orange 0,25 l 8,50 €

## Albwiesen Schorle

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

## Enzo

Enziansirup, Verjus, Rieslingsekt 0,25 l 8,00 €

## 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

## Leicht geräucherte Tranche vom Kochersaibling A;C;D;J

In Buttermilch-Dill-Sud – mit Radiesle, Gartenkräutern und Knusper

21,00 €

## Albstyle Vitello A;C;D;G;J

Mariniertes Kalbfleisch mit Schnittlauch – Räucherfischcreme, eingelegte Gurke, frittierte Kapern und kleinem Kräutersalat

19,50 €

## Hausmetzgerei zum Teilen A;C;G

Angemachtes Beef Tatar, Hausgemachte Schinkenspezialitäten, Reh Salami, Ostalb Lamm Stecken, Käse vom Biohof Dauner, dazu Mixed Pickles, Biersenf, Chutney und Brot

für 2      22,00 € // für 4      39,00 €

Fläschle im Täschle dazu:

2022 - Wolkentanz - Riesling - Weingut Liebig - Mosel  
32,00 €

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

Hausmacher Schinkenwurst, Schäferstecken vom Ostalb Lamm, Speck, Tafelspitzsülzle, Käse von der Dorfkäserei Geifertshofen, Fleischkühle, angemachter Romadur und Obazda - reichlich garniert - dazu Brot & Butter

16,00 €

## Sommer Wurstsalat A;C

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

10,50 €

## Schweizer Wurstsalat A;C;G

von frischer Schinkenwurst und Bergkäse, dazu Brot & Butter

10,50 €

# Ofenkartoffel

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

vegetarischer Genuss	G;J		16,50 €
veganer Genuss mit Chimi Churri	J		16,50 €
mit Pulled Alb.gockel & Grillgemüse	F;G;J		19,50 €

# 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“	A;G;J		15,00 €
mit Backhend'l Crossies & Miso Mayo	A;C;G;J		19,50 €
Salat vom Buffet	A;C;G;I;J;L		7,00 €

# Hausgemachte Maultaschen

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

<b>Maultaschensuppe</b> Maultaschen in der Tafelspitzbrühe mit Zwiebel-Schmelze	A;C;G;I;J;8		8,90 €
<b>Geschmelzte Maultaschen</b> auf Kartoffelsalat mit Bratensoße und Zwiebel-Schmelze	A;C;G;I;J;8		14,00 €
<b>Gemüse Maultaschen</b> in Tomaten-Sommergemüse Sugo und Ziegenkäse Schaum	A;C;G;I;J;		13,50 €

# 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 32,50 €

## **vom Demeter Geflügelhof Brunnenhof, Mäuserndorf**

Demeter Putenbrust BBQ - Style ca. 200 g 25,00 €

## **Vom Staufenfleisch und der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft**

in unserem Dry Ager gereift

Rumpsteak ca. 250 g 43,00 €

Rib Eye Steak ca. 360 g 44,00 €

Filetsteak ca. 220 g 48,00 €

BBQ Beef Ribs „Alb.style“ ca. 250 g 26,00 €

-

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

pro Person 26,50 €

### Ostalb Lamm Genuss

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

Lammbraten in Schalottensöble, BBQ Lammbauch, Bratwürste und gefüllte Zwiebel mit Kräuterspätzle, Rahmkartoffeln und buntem Gemüse

pro Person 27,50 €

### „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 27,50 €

**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.

# Sommerküche im Alb.style

<b>Widmann's Spare Ribs</b>	A;F;J		
vom Schwein - nach unserem Hausrezept mariniert, mit gebackenen Kartoffelecken, dazu Kräuterbutter			19,00 €
<b>Filetsteak „Alb.style“ 220 g</b>	A;C;G;I;N		
Rinderfiletsteak mit geschmolzener Blutwurst, Schalottenjus, Selleriepüree und feinem Buttergemüse, dazu Zanger Rahmkartoffel			49,00 €
<b>Das Beste vom Ostalb Lamm</b>	A;C;G;I;N		
BBQ Lammbauch, gefüllte Rote Zwiebel mit Bolognese & Lambratwurst mit feinem Bohnengemüse und Zanger Rahmkartoffel			26,00 €
<b>Kalt geräuchertes Forellenfilet „Hausfrauenart“</b>			
mit Bratkartoffeln und roten Zwiebeln	D;G;J;6		19,00 €
<b>Confiertes Saiblingsfilet in weißem Tomatenschaum</b>			
junger Lauch und schwäbisches Nudelrisotto	D;G;J;6		26,50 €
<b>Schwäbischer Flammkuchen - frisch aus dem Ofen</b>			
mit Bauchspeck und Zwiebel	A;C;G;6;8		13,00 €
mit gezupfter Kocherforelle, Ziegenfrischkäse Wildkräutern	D;G;J;6		14,50 €
mit Kartoffel, Schnittlauch und Alblinsen	A;C;G		12,00 €
<b>„Scharfer Schwabe“ - don't call it Hot Dog</b>	A;C;G;J;6		
Käse-Chili-Wurst im Bio Brötchen, mit Sauerkraut, Rosmarin Ketchup, Miso Mayo, Gewürzgurken und Röstzwiebeln			8,50 €
<b>Schinken Käse Toast „Alb.style“</b>	A;C;G;J;6		
Honigschinken und dreierlei Käse im Toast, dazu Miso Mayo und Rosmarinketchup			7,00 €

# Klassiker aus der Löwenküche

<b>Widmann's Zwiebelrostbraten</b>	A;C;G;I;N	
vom Roastbeef in Lembergersoße, mit Bratkartoffeln und geschmelztem Maultäschle, dazu Salate vom Buffet		<b>31,50 €</b>
<b>Rahmrostbraten</b>	A;C;G;I;N	
vom Roastbeef - in Rahmsoße mit cremigen Waldpilzen, dazu Spätzle und Salate vom Buffet		<b>32,00 €</b>
<b>Schwäbisches Festtagsessen</b>	A;C;G;I	
Medaillons vom Rind und Schwein in würziger Pfeffersauce und cremigen Waldpilzen, dazu Spätzle und Bubenspitze		<b>27,00 €</b>
<b>Paniertes Schnitzel</b>	A;C;G	
vom Freilandschwein mit Pommes frites und Salaten vom Buffet		<b>19,00 €</b>
<b>Saure Lemberger Kutteln</b>	A;C;G;I;J;N	
mit Bratkartoffeln		<b>12,50 €</b>
<b>Zanger Käsespätzle</b>	A;C;G;	
mit Röstzwiebele und Bergkäse vom Biohof Dauner und Salaten vom Buffet		<b>14,00 €</b>

VEGETARISCH  
GENIEßEN

## Die vegane Alternative

Sie bevorzugen eine vegane  
Ernährungsweise?

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

## 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	13,90 €
Sodenthaler Gourmet	0,5 l	4,90 €
Sodenthaler Gourmet	0,75 l	16,90 €
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 €

**S'FLÄSCHLE  
IM  
TÄSCHLE**

## GETRÄNKE ANGEBOT

### 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	4,40 €
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 €

### Unser Hauskaffee Bio Kaffee von Seeberger

Tasse Kaffee	3,40 €
Portion Kaffee	4,80 €
Espresso	3,20 €
Cappuccino	3,60 €
Latte Macchiato	3,80 €
Kaffee Hag	3,50 €
Tee - diverse Sorten	3,20 €
Schokochino	3,90 €



**UNSERE  
VIERTELE**

**Weinempfehlungen 0,25 l**

**WEISS**

**2021 Goldberg, Riesling feinherb**

Fellbacher Weingärtner, Württemberg

8,00 €

**2021 Gutswein, Riesling**

Weingut Escher, Württemberg

8,00 €

**2020 Hand in Hand, Grauburgunder**

Weingut Meyer- Näkel & Klumpp Baden

9,00 €

**2020 IO Colombard, Petit Mangeseng**

Weingut Plaimont, Südfrankreich

9,00 €

**ROSÉ**

**2021, Cabernet Sauvignon, Rosé**

Weingut Klein, Pfalz

9,00 €

**2020 Gutswein trocken, Rosé**

Weingut Idler, Württemberg

8,00 €

**ROT**

**2018 Lemberger, trocken**

Fellbacher Weingärtner, Württemberg

8,00 €

**2018 ROT - von den Parzellen - Rotweincuveé**

Weingut Albrecht Schwegler, Württemberg

9,50 €

**2019 Primitivo**

Collezione Il Mio IGT, Apulien - Italien

9,00 €

# SÜSSES FINALE

## Sauerrahmeisparfait & Waldbeeren

Beerenragout, Karamell und Knusper

14,00 €

## Leichte Joghurt Mousse vom Biotal Joghurt

mit Original Beans Schokoladen Brownie und Sommerbeeren

9,50 €

## Tagesdessert

wechselnde Tagesempfehlungen aus unserer Patisserie

10,50 €

## weitere Eiskreationen in unserer Dessertkarte

Neu! - unsere exklusiven Sorten von Lautertal Eis

„Eisiger Genuss“ von der Alb - nur bei uns.

---

## 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

## 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
Bratensoße	330 ml
Gemüse Bolognese - vegetarisch	630 g
Fleischbrühe	320 ml
Linseneintopf - vegetarisch	630 g
Schwäbische Maultaschen	500 g
Ochsenbäckle in der Dose	400 g
Sauerbraten in der Dose	400 g
Opa Herrmans Schinkenwurst	400 g
Albblüten Salz	120g
Gute Laune Teemischung	50 g
Zanger Zwetschgenwasser	300 ml

„Natürlich schwäbisch“ - das Kochbuch von Andreas Widmann  
ausgezeichnet mit dem Deutschen Kochbuchpreis 2022

29,00 €



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.

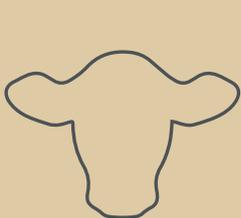
## **Widmann's Alb.leben #natürlich schwäbisch**

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.**



#wirlebendiealb