

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 5,00 €

Pinot Brut „brut nature“

Winzersekt – Weingut Idler, Württemberg 0,1 l 7,50 €

Prisecco „Bio Cuveé Alb.leben“

Apfel, Emmer, Kräuter - Manufaktur Jörg Geiger, Schlat 0,1 l 5,00 €

Albwiesen Schorle

Apfel-Quitten-Secco mit Holunderblütensirup und Minze 0,25 l 6,50 €

Hoamweh - der Kult.drink

Weh!mut mit Ginger Ale, Erdbeere und Zitrone 0,25 l 7,00 €

Lavendel Sprizz

Winzersekt mit Verjus und hausgemachtem Lavendelsirup 0,25 l 7,00 €

Vorspeisen

Alb.style Beef Tatar

Angemachtes Beef Tatar vom Weideochse mit schwäbischem Kaviar, Eigelbcreme und Kräutersalätle, dazu Röstbrot

17,50 €

Sommerliche Blattsalate

In unserem Hausdressing, mit Johannisbeerle, Radiesle und gratiniertem Ziegenfrischkäse

12,50 €

Aus unserer Hausmetzgerei – Kleines Vorspeisenbrett für 2

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

für 2 19,50 €

Suppen

Maultaschensuppe

Hausgemachte Maultaschen in der Tafelspitzbrühe mit Zwiebelschmelze

7,50 €

Schwäbische Festtagssuppe

Maultasche, Grießklöße und Flädle in der Tafelspitzbrühe

7,00 €

Empfehlungen aus der Löwenküche

fleischlos

Zanger Käsespätzle

Mit Röstzwiebeln und Salaten vom Buffet

12,50 €

Ofenkartoffel vom Pechtl Hof

Mit Schnittlauchschmand, Grillgemüse und kleinem Blattsalat

16,50 €

Fisch vom Kocherursprung

Confiertes Lachsforellenfilet

In weißem Tomatenschaum auf schwäbischem Nudelrisotto

25,50 €

Gebratenes Saiblingsfilet vom Kocherursprung

In Rieslingschaum mit sommerlichem Gemüse Allerlei

25,50 €

Ausgesuchtes Fleisch

Rückenschnitte vom Weideochsen

mit Senfkruste, Schalottenjus, dazu sommerliches Gemüse im Kartoffelring

29,50 €

Backhend'l vom Albgockel

auf sommerlichen Blattsalaten mit Miso Mayo

18,50 €

Signatur Menü
„natürlich schwäbisch“

Überraschungsmenü

3 Gänge	49,00 €
4 Gänge	64,00 €

Vegetarisches Menü

3 Gänge	42,00 €
4 Gänge	53,00 €

Kleine Weinreise

3 Gläser á 0,1l	31,00 €
-----------------	---------

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

Neu – ab Ende Juni erhältlich

„Natürlich schwäbisch“

Klassische und moderne Rezepte aus meiner Heimat

Das Kochbuch von Andreas Widmann

Jetzt im Online Shop vorbestellen.

Klassiker aus der Löwenküche

Widmann's Zwiebelrostbraten

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

28,50 €

Rahmrostbraten

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

28,50 €

Schwäbisches Festtagsessen

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

24,00 €

Paniertes Schnitzel

vom Schweinerücken mit Pommes Frites und Salaten vom Buffet

17,50 €

Geschmorte Ochsenbäckle

in Rotweinsauce, dazu Schalottenconfit, Selleriepüree und Serviettenknödel

24,50 €

Saure Lemberger Kutteln

mit Bratkartoffeln

11,50 €

Widmann's Spare Ribs

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

18,00 €

Geschmelzte Maultaschen

auf Kartoffelsalat mit Bratensoße und Zwiebel-Schmelze

12,50 €

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

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 Schafhof Johannes Smietana, Steinheim

Rosa gegrillte Ostalb Lammkeule ca. 220g **27,50 €**

Vom Staufenfleisch und der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft

Rumpsteak	ca. 250 g	38,50 €
Rib Eye Steak	ca. 360 g	42,00 €
Filetsteak	ca. 220 g	42,00 €

**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**

Dazu können Sie wählen:

Glasiertes Buttergemüse	6,00 €
BBQ Maiskolben mit Miso & Zwiebelcrunch	6,00 €
Ofenkartoffel mit Schnittlauch - Sauerrahm	6,50 €
Salate vom Buffet	6,50 €

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 23,50 €

„Grill Genuss“

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 Platte
immer **nur tischweise** serviert wird
und nicht veränderbar ist.

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

Schwäbische Vesper

Biergarten - Brettle

Hausmacher Schinkenwurst, Schäferstecken vom Ostalb Lamm, Speck, Tafelspitzsülzle, Käse von der Dorfkäserei Geifertshofen, Fleischküchle, angemachter Romadur und Obazda - reichlich garniert - dazu Brot & Butter 14,00 €

Löwenwirts Wurstsalat

von frischer Schinkenwurst mit Gartengurken, Paprika, Tomatenecken und roten Zwiebeln, auf Blattsalaten - dazu Brot und Butter 9,50 €

Schweizer Wurstsalat

von frischer Schinkenwurst und Bergkäse, dazu Brot und Butter 9,50 €

Käse Brettle

eine Auswahl an heimischen und internationalen Käsen mit Feigensenf, Trauben und Brot 14,50 €

„Saures Vesper“

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

Unsere Viertel

Weinempfehlungen im Glas 0,25l

Weiß

2020 Fellbacher Goldberg

Riesling, feinherb - Fellbacher Weingärtner, Württemberg 0,25 l 7,00 €

2020 Gutswein

Riesling trocken – Weingut Escher, Württemberg 0,25 l 7,00 €

2019 IO Colombard, Petit Mangseng

Weingut Plaimont, Südfrankreich 0,25 l 8,00 €

Rosé

2020 Gutswein Rosé

Weingut Idler, Württemberg 0,25 l 7,00 €

2021, Cabernet Sauvignon, Rosé

Weingut Klein, Pfalz 0,25 l 8,00 €

Rot

2018 Trollinger mit Lemberger, feinherb

Fellbacher Weingärtner, Württemberg 0,25 l 7,00 €

2020 Lemberger

Fellbacher Weingärtner, Württemberg 0,25 l 7,00 €

2020 Heilbronner Stiftsberg, Trollinger

Weingut Volz, Württemberg 0,25 l 7,00 €

2018 D´r Oifache - Gutswein

Weingut Albrecht Schwegler, Württemberg 0,25l 8,00 €

2017 Primitivo

Collezione Il Mio IGT, Apulien - Italien 0,25 l 8,00 €

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 €

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	4,20 €
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 €