

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 €

Priseco „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, Erdbeeren und Zitrone 0,25 l 7,00 €

Alb Mule #2021

Reisetbauer Wodka, Gurke, Limette, Ingwerlimo 0,25 l 7,00 €

Alb.style Eistee - hausgemacht

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

Vorspeisen

Sommer Versucherle Löffel

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

17,50 €

Beef Tatar

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

Vorspeisenportion 16,50 €

Hauptgangportion 23,50 €

Alb.style Fisch Bowl

Romana Salatherzen mit Nudelsalat und mariniertem Kocher - Saibling, in einer Tomaten - Frühlingslauch Vinaigrette und Bergkäse Spalten 16,50 €

Salat vom Buffet

6,50 €

Suppen

Maultaschensuppe

Hausgemachte Maultaschen in der Tafelspitzbrühe mit Zwiebelschmelze 6,50 €

Schwäbische Festtagssuppe

Maultasche, Grießklöbtle und Flädle in der Tafelspitzbrühe 6,50 €

Vegetarische Gerichte

Gemüse Maultaschen

in Tomaten – Sommergemüse- Sugo und Ziegenkäse-Schmelze

13,50 €

Ofenkartoffel mit Schnittlauch Schmand

auf marinierten Blattsalaten

16,50 €

Unsere Fisch Empfehlung

Confiertes Saiblingsfilet vom Kocherursprung

Mit weißem Tomatenschaum, gebratenem grünen Spargel & Nudelrisotto 24,50 €

Das Lokalgericht

Rosa gebratener Lammrücken vom Schafhof Smietana

dazu Thymianjus und Alb.kräuter Cremolata,

Paprika Chutney & Kartoffeltörtchen

28,50 €

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

Unser Gasthaus Menü
Eine kleine kulinarische Reise über die Alb.

Überraschungsmenü

3 Gänge	42,00 €
4 Gänge	54,00 €

Vegetarisches Überraschungsmenü

3 Gänge	36,00 €
4 Gänge	44,00 €

Kleine Weinreise

3 Gläser á 0,1 l	24,00 €
------------------	---------

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

Klassiker aus der Löwenküche

Widmann's Zwiebelrostbraten

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

26,50 €

Rahmrostbraten

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

26,50 €

Schwäbisches Festtagsessen

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

22,50 €

Paniertes Schnitzel

vom Schweinerücken mit Pommes Frites und Salaten vom Buffet

17,50 €

Widmann's Spare Ribs

vom Schwein - nach unserem Hausrezept mariniert, mit Ofenkartoffel
und Schnittlauch - Schmand, dazu Kräuterbutter

16,50 €

Zanger Sauerbraten

mit Semmelknödel und Salaten vom Buffet

16,50 €

Saure Lemberger Kutteln

mit Bratkartoffeln

11,50 €

Geschmelzte Maultaschen

auf Kartoffelsalat mit Bratensoße und Zwiebel-Schmelze

12,50 €

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 unserem Schäfer Charly Smietana, Steinheim

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

Vom Demeter Geflügelhof Brunnenhof, Mäuserndorf

Demeter Putenbrust BBQ- Style ca. 170g **19,50 €**

Vom Staufenfleisch und der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft

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	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**

Dazu können Sie wählen:

Geräuchertes Süßkartoffelpüree	6.50 €
Ofenkartoffel mit Schnittlauch - Sauerrahm	6,50 €
Salate vom Buffet	6,50 €

Unsere Schmankerl - Platten

**Die Platten kommen 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 19,50 €

Die Empfehlung des Chefs

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“

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.

Schwäbische Vesper

Vesper - Brettle

Hausmacher Schinkenwurst, Speck, Tafelspitzsülzle,
Käse von der Dorfkäserei Geifertshofen, Fleischküchle, angemachter Romadur
und Obazda - reichlich garniert - dazu Brot & Butter 12,50 €

Löwenwirts Wurstsalat

von frischer Schinkenwurst mit Gartengurken, Paprika,
Tomatenecken und roten Zwiebel, 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 €

Unsere Viertel

Weinempfehlungen im Glas 0,25l

Weiß

Württemberg

2020 Fellbacher Goldberg

Riesling, feinherb - Fellbacher Weingärtner, Württemberg 0,25 l 6,50 €

2020 Gutswein

Riesling trocken – Weingut Escher, Württemberg 0,25 l 6,50 €

Südfrankreich

2019 IO Colombard, Petit Mangeseng

Weingut Plaimont, Südfrankreich 0,25 l 6,50 €

Rosé

2020 Rosé vom Blauen Portugieser, feinherb

Weinhaus Brogsitter, Rheinhessen 0,25 l 6,00 €

2020 Gutswein Rosé

Weingut Idler, Württemberg 0,25 l 6,50 €

Rot

Württemberg

2018 Trollinger mit Lemberger, feinherb

Fellbacher Weingärtner, Württemberg 0,25 l 6,00 €

2020 Lemberger

Fellbacher Weingärtner, Württemberg 0,25 l 6,50 €

2020 Heilbronner Stiftsberg, Trollinger

Weingut Volz, Württemberg 0,25 l 6,50 €

Italien

2018 Merlot delle Venezie

Torre Gajo, Veneto, Italien 0,25 l 6,50 €

2017 Primitivo

Collezione Il Mio IGT, Apulien - Italien 0,25 l 6,50 €

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 €

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 €

Alkoholfreies Bier von der Rothaus Brauerei

Hefeweizen	0,5 l	4,20 €
Pils	0,3 l	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 €