

# *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 6,00 €

### **Pinot Brut „brut nature“**

Winzersekt – Weingut Idler, Württemberg 0,1 l 9,50 €

### **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 7,00 €

## *Aperitif mit unserem „Genussfreunde“ Wermut*

### **Wermut Tonic**

„Genussfreunde“ Wermut, Tonic, Bio Orange 0,2 l 8,50 €

## Vornweg oder Zwischendurch

### **Beet Tatar**

Tatar von geschmorter Roter Bete mit Hohenloher Ziegenfrischkäse, gerösteten Walnüssen und Wildkräutern 16,50 €

### **Ackersalat & Kürbis**

Feldsalat in Kürbiskernöl Dressing mit Kürbis, Speck und Kracherle 13,50 €

### **Aus unserer Hausmetzgerei – Kleines Vorspeisenbrett für 2**

Hausgemachte Schinkenspezialitäten, Reh Salami, Käse vom Biohof Dauner, dazu Mixed Pickles, Biersenf, Chutney und Brot für 2 19,50 €

### **Alb.style Sashimi vom Kocherursprung**

Auswahl an roh mariniertem Fisch mit unserer hauseigenen Alblinsen Soße „Sojasaucenstyle“, dazu frischer Meerrettich, Miso und eingelegter Kürbis 19,50 €

### **Schwäbisches Versucherle**

Geschmelzte Maultasche auf Kartoffelsalat, Lembergerkutteln und gebratene Blutwurst auf Rahmkraut – in 3 kleinen Schälchen serviert 17,50 €

## Suppen

### **Maultaschensuppe**

Hausgemachte Maultaschen in der Tafelspitzbrühe mit Zwiebelschmelze 8,00 €

### **Schwäbische Festtagssuppe**

Maultasche, Grießklöße und Flädle in der Tafelspitzbrühe 8,00 €

### **Schaumsüpple vom heimischen Kürbis (Biohof Dauner)**

mit Kernöl 9,50 €

### **Wildkraftbrühe**

mit Preiselbeer Ravioli und Wurzelgemüse 11,50 €

# Empfehlungen aus der Löwenküche

## Fleischlos

### **3 Guade**

Spinat & Rote Bete Knödel und gebackene Kartoffelmaultasche auf Rahmkraut mit brauner Butter 18,50 €

### **Kürbis Gnocchi**

mit Ziegenfrischkäse und Wildkräutern 17,50 €

### **Geschmorte Bunte Beeten mit Feldsalatpesto**

Geröstete Walnüsse und Alblinsen – Gemüse vegan 17,00 €

## Fisch vom Kocherursprung

### **Gratiniertes Lachsforellenfilet**

Lachsforellenfilet unter der Gewürzkruste, dazu allerlei vom Kürbis 25,50 €

### **Pochiertes Filet vom Saibling**

Meerrettich Schaum - bunte Beeten und Kartoffelpüree 26,00 €

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

# *Signatur Menü* „natürlich schwäbisch“

## **Überraschungsmenü**

3 Gänge 49,00 €  
4 Gänge 69,00 €

## **Vegetarisches Menü**

3 Gänge 42,00 €  
4 Gänge 58,00 €

## **Kleine Weinreise**

3 Gläser á 0,1l 34,00 €

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

*„Natürlich schwäbisch“*

Klassische und moderne Rezepte aus meiner Heimat  
Das Kochbuch von Andreas Widmann

Erhältlich am Empfang  
Gerne auch mit persönlicher Signatur

## *Klassiker aus der Löwenküche*

### **Widmann's Zwiebelrostbraten**

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

29,50 €

### **Rahmrostbraten**

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

29,50 €

### **Schwäbisches Festtagsessen**

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

25,00 €

### **Paniertes Schnitzel**

vom heimischen Freilandschwein mit Pommes Frites und Salaten vom Buffet

18,50 €

### **Schmorstück vom Demeter Rind (Biohof Dauner)**

in kräftiger Rotweinsauce, dazu Schalottenconfit, Selleriepüree und Serviettenknödel

27,00 €

### **Saure Lemberger Kutteln**

mit Bratkartoffeln

12,50 €

### **Löwenwirts Halbe Ente**

mit viel Soß, dazu Blaukraut und zweierlei Knödel

28,00 €

### **Geschmelzte Maultaschen**

auf Kartoffelsalat mit Bratensoße und Zwiebel-Schmelze

13,50 €

### **Gebackene Blutwurst vom Freilandschwein**

mit Rahmkraut, Biersenf und Kartoffelpüree

14,00 €

# 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 regionalen Freilandschwein

BBQ Schweinebauch	ca 220g	<b>22,00 €</b>
-------------------	---------	----------------

## Vom Staufenfleisch und der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft

Rumpsteak	ca. 250 g	<b>42,50 €</b>
Rib Eye Steak	ca. 360 g	<b>44,00 €</b>
Filetsteak	ca. 220 g	<b>46,00 €</b>

**Unsere Special Cuts aus dem Dry Ager  
finden Sie in der Tages - Empfehlung**

**Zu allen Steaks servieren wir Rotweinschalotten, Kräuterbutter,  
Alb.style Fritten und Selleriepüree**

## Dazu können Sie wählen:

Glasiertes Buttergemüse	13	<b>6,50 €</b>
BBQ Maiskolben mit Miso & Zwiebel Crunch		<b>6,50 €</b>
Salate vom Buffet		<b>6,50 €</b>

# 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 Rahmsoupe, Pfeffersoupe  
und cremige Waldpilze

pro Person 24,50 €

## **„Wirtshaus Gaudi“**

Entenbraten, glasierte Kalbshaxe und Rinderschmorbraten,  
mit Blaukraut, Selleriepüree, Spätzle und zweierlei Knödel

pro Person 26,50 €

**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

## **Vesper Brettle**

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

14,00 €

## **Schweizer Wurstsalat**

von frischer Schinkenwurst und Bergkäse, dazu Brot und Butter

9,50 €

## **Ausgewählte Käse von unseren Affineuren**

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

15,00 €

## **„Saures Vesper“**

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

8,50 €

## **„Schinken Käse Toast“**

Honigschinken und dreierlei Käse im Toast, dazu Miso Mayo und Rosmarinketchup

8,50 €

# Unsere Viertel

## Weinempfehlungen im Glas 0,25l

### Weiß

**2021 Fellbacher Goldberg**

Riesling, feinherb - Fellbacher Weingärtner, Württemberg 0,25 l 7,50 €

**2021 Gutswein**

Riesling trocken – Weingut Escher, Württemberg 0,25 l 7,50 €

**2020 Grauburgunder, trocken**

Weingut Klumpp, Baden 0,25 l 8,50 €

**2020 IO Colombard, Petit Mangseng**

Weingut Plaimont, Südfrankreich 0,25 l 8,50 €

### Rosé

**2021 Gutswein Rosé**

Weingut Idler, Württemberg 0,25 l 8,00 €

**2021, Cabernet Sauvignon, Rosé**

Weingut Klein, Pfalz 0,25 l 8,50 €

### Rot

**2018 Trollinger mit Lemberger, feinherb**

Fellbacher Weingärtner, Württemberg 0,25 l 7,50 €

**2020 Lemberger**

Fellbacher Weingärtner, Württemberg 0,25 l 7,50 €

**2020 Heilbronner Stiftsberg, Trollinger**

Weingut Volz, Württemberg 0,25 l 7,50 €

**2020 D´r Oifache - Gutswein**

Weingut Albrecht Schwegler, Württemberg 0,25l 8,50 €

**2020 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	3,60 €
Sodenthaler Gourmet	0,5 l	4,90 €
Sodenthaler Gourmet	0,75 l	6,50 €
Teinacher still	0,5 l	5,20 €
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 €