

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 6,00 €

Albwiesen Schorle

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

Aperitif mit unserem „Genussfreunde“ Wermut

Wermut Tonic

„Genussfreunde“ Wermut, Tonic, Bio Orange 0,2 l 8,80 €

Vornweg oder Zwischendurch

Beet Tatar

Tatar von geschmorter Roter Bete mit Hohenloher Ziegenfrischkäse, gerösteten Walnüssen und Wildkräutern 17,50 €

Ackersalat & Kürbis

Feldsalat in Kürbiskernöl Dressing mit Allerlei vom Kürbis, Speck und Kracherle 16,50 €

Aus unserer Hausmetzgerei – Kleines Vorspeisenbrett für 2

Hausgemachte Schinkenspezialitäten, Rindertatar Reh Salami, Käse vom Biohof Dauner, dazu Mixed Pickles, Bier Senf, Chutney und Brot für 2 22,50 €

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, Lemberger Kutteln und gebratene Blutwurst auf Rahmkraut – in 3 kleinen Schälchen serviert 17,50 €

Suppen

Maultaschensuppe

Hausgemachte Maultaschen in der Tafelspitzbrühe mit Zwiebelschmelze 8,90 €

Schwäbische Festtagssuppe

Maultasche, Grießklöße und Flädle in der Tafelspitzbrühe 9,50 €

Schaumsüpple vom heimischen Kürbis (Biohof Dauner) mit Kernöl 10,50 €

Wildkraftbrühe

mit Preiselbeer Ravioli und Wurzelgemüse 13,50 €

Empfehlungen aus der Löwenküche

Fleischlos

3 Guade

Spinat & Rote Bete Knödel und gebackene Kartoffelmaultasche auf Rahmkraut mit brauner Butter 19,50 €

Kürbis Gnocchi

mit Ziegenfrischkäse und Wildkräutern 19,50 €

Geschmorte Bunte Beeten mit Feldsalat Pesto

Geröstete Walnüsse und Alblinsen – Gemüse vegan 18,00 €

Fisch vom Kocherursprung

Gratiniertes Lachsforellenfilet

Lachsforellenfilet unter der Gewürzkruste, dazu allerlei vom Kürbis 27,00 €

Röllchen von Saibling und Zander

in Meerrettich Schaum, dazu bunte Beeten und Kartoffelpüree 28,00 €

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

-
Gewinner „Deutscher Kochbuchpreis 2022“

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

32,00 €

Schwäbisches Festtagsessen

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

27,00 €

Paniertes Schnitzel

vom heimischen Freilandschwein mit Pommes Frites und Salaten vom Buffet

19,50 €

Schmorstück vom Demeter Rind (Biohof Dauner)

in kräftiger Rotweinsauce, dazu Schalottenconfit, Selleriepüree und Serviettenknödel

27,00 €

Saure Lemberger Kutteln

mit Bratkartoffeln

13,50 €

Löwenwirts Halbe Ente

mit viel Soß, dazu Blaukraut und zweierlei Knödel

30,50 €

Geschmelzte Maultaschen

auf Kartoffelsalat mit Bratensoße und Zwiebel-Schmelze

14,00 €

Gebackene Blutwurst vom Freilandschwein

mit Rahmkraut, Biersenf und Kartoffelpüree

15,00 €

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 Staufenfleisch und der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft

Rumpsteak	ca. 250 g	43,00 €
Rib Eye Steak	ca. 360 g	44,00 €
Filetsteak	ca. 220 g	48,00 €
BBQ Rindernacken	ca. 220 g	29,00 €

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

**Zu allen Steaks servieren wir, Kräuterbutter,
Alb.style Fritten und Speckbohnen Bündel**

Dazu können Sie wählen:

Selleriepüree	6,50 €
Herbstliches Ofengemüse und Bunte Bete	7,00 €
Salate vom Buffet	7,00 €

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 26,50 €

„Wirtshaus Gaudi“

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

pro Person 27,00 €

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, Rehsalami Speck,
Käse von der Dorfkäserei Geifertshofen, Fleischkühle, angemachter Romadur -
reichlich garniert - dazu Brot & Butter 16,00 €

Schweizer Wurstsalat

von frischer Schinkenwurst und Bergkäse, dazu Brot und Butter 10,50 €

Ausgewählte Käse von unseren Affineuren

eine Auswahl an heimischen und internationalen Käsen mit Feigensenf,
Trauben und Brot 16,50 €

„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
7,00 €

Unsere Viertel

Weinempfehlungen im Glas 0,25l

Weiß

2022 Fellbacher Goldberg

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

2022 Gutswein

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

2022 Grauburgunder „Hand in Hand“, trocken

Weingut Mayer-Näkel & Klumpp, Baden 0,25 l 8,50 €

2020 IO Colombard, Petit Mangeseng

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

Rosé

2022 Gutswein Rosé

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

2022, 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 €

2022 Rot von den Parzellen

Weingut Albrecht Schwegler, Württemberg 0,25l 9,00 €

2022 Primitivo

Collezione Il Mio IGT, Apulien - Italien 0,25 l 8,50 €

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	3,90 €
Sodenthaler Gourmet	0,5 l	4,90 €
Sodenthaler Gourmet	0,75 l	6,90 €
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 €

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	4,40 €
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 €