

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 Alb.stark 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, Orange und Zimt 0,25 l 7,00 €

Lavendel Spritz

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

Vorspeisen

Alb.style Beef Tatar

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

16,50 €

Ackersalat

Ackersalat in Kürbiskernöldressing, krossem Bauchspeck und eingemachtem Gemüse

12,50 €

Saibling & Kürbis

Sashimi vom Saibling mit Kürbismousse und hausgemachter Miso Vinaigrette

17,50 €

Warm marinierter Kalbskopf

mit Roter Beete und Meerrettich

14,50 €

Suppen

Maultaschensuppe

Hausgemachte Maultaschen in der Tafelspitzbrühe mit Zwiebelschmelze

6,50 €

Schwäbische Festtagssuppe

Maultasche, Grießklöße und Flädle in der Tafelspitzbrühe

7,00 €

Kürbisschaumsuppe

mit steirischem Kernöl

9,50 €

Wildkraftbrühe

mit Preiselbeer Ravioli und hausgemachter Frühlingsrolle

11,50 €

Vegetarische Gerichte

„3 Guade“

Käse & Rote Bete Knödel und gebackenes Kartoffelmaultäschle auf Spitzkraut mit brauner Butter

16,50 €

Gebackenes Landei

Mit Kürbis – Nudelrisotto und Feldsalat Pesto

17,00 €

Unsere Fisch Empfehlungen

Forellenfilet vom Kocherursprung – sanft pochiert -

auf Rote Bete Nudeln – dazu Senfschaum und schwäbischer Kaviar

23,50 €

Kross gebackene Stücke vom Zander

Mit Kartoffel – Kürbiskernsalat und Meerrettichmayonaise

22,50 €

Herbst – Lieblinge

Rosa gebratener Hirschkalbsrücken unter der Haselnusskruste

in Wacholderjus, dazu Selleriepüree und Kartoffel – Pilzmaultäschle

34,50 €

Löwenwirts Halbe Ente

Mit viel Soß, eingemachtem Kürbis, Blaukraut und Knödelduo

25,50 €

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

27,50 €

Schwäbisches Festtagsessen

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

23,50 €

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 €

Geschmelzte Maultaschen

auf Kartoffelsalat mit Bratensoße und Zwiebel-Schmelze

12,50 €

Gekochter Ochsentafelspitz

In der Brühe, mit Meerrettichsoße, Blattspinat und Bratkartoffeln

18,50 €

Unsere Empfehlungen aus der Dry Ager

**100 % regionales Fleisch, über Holzkohle gegrillt
auf dem original „Big Green Egg“**
-wenn nicht anders gewünscht braten wir ihr Steak medium

Vom unseren Ostalb Jägern

Wildschweinrücken	ca. 200g	23,50 €
-------------------	----------	----------------

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 €

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

**Zu allen Steaks servieren wir Schalottensoße,
Kräuterbutter, Pommes frites und Ofengemüse**

Dazu können Sie wählen:

Selleriepüree	6.50 €
Gegrillter Maiskolben mit Miso und Zwiebelcrunch	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 Rahmsöße, Pfeffersöße
und cremige Waldpilze

pro Person 19,50 €

„Wirtshaus Schmankerl“

Entenbraten, Kalbshaxenscheiben und geschmortes Ochsenbäckle
mit Blaukraut, zweierlei Knödel und Selleriepüree

pro Person 23,50 €

Bitte haben Sie Verständnis, dass unsere Platten
immer **nur tischweise** 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
- 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 €

„Saures Vesper“

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

€

Unsere Vierteile

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 Mangseng

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 €