

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 eine wechselnde Wochenkarte.

Ein besonderes Highlight sind unsere „Lieblinge“- Löwen Klassiker, die wir nicht dauerhaft auf der Karte haben- und nun sind sie zurück.

Und zwar immer zu bestimmten Abenden in der Woche – exklusiv und echt.

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

mit unseren Genussfreunden

ODE SPRITZ

Riesling Aperitif mit Orange, Hibiskus, Enzian & Rhabarber

0,25 l 10,50 €

LÖWENGARTEN SCHORLE

Streuobst Cider mit Sekt, Holunderblütensirup, Apfel und Melisse

0,25 l 8,90 €

Alb.style Cider von Jörg Geiger

0,33 l 4,90 €

und was Prickelndes

Widmann's Riesling Sekt

Fellbacher Weingärtner, Württemberg

0,1 l 7,00 €

Schiller Rosé Sekt

Weingut Doreas, Württemberg

0,1 l 8,00 €

Alkoholfrei

ERFRISCHERLING Kombucha

Himbeere - Rhabarber & Heidelbeere - Lavendel - auf Eis serviert

0,33 l 4,90 €

ZUM APERITIF AUF DEN TISCH

Erinnerungen an unsere Wurzeln.

Mit viel Leidenschaft und unserem Wunsch, Handwerk zu bewahren, haben wir uns auf unsere Wurzeln als Dorfmetzgerei besonnen und stellen wieder selbst ausgesuchte Spezialitäten her. Dünn aufgeschnitten der perfekte Start im Alb.leben.

HAUSGEMACHTE SCHINKENSPEZIALITÄTEN & SALAMI MIT HUMUS, AUFGESCHLAGENER MISO BUTTER UND RÖSTBROT

Brett für 2 17,50 €

Brett für 4 29,50 €

DIE EMPFEHLUNG VON

Andreas Widmann

Menü des Monats

GERÄUCHERTE FORELLE
mit Gurke und Chili

ALB.STYLE SCHLUTZKRAPFEN
mit Kimchi

ALB GOCKEL <ROULADE>
mit Bohne und Polenta

KARAMELL TARTE
eingemachte Beeren & Haselnuss

3 Gänge 56,00 €
4 Gänge 72,00 €

Vegetarisches Menü

ALLERELEI VON WURZELGEMÜSE
mit Ziegenfrischkäse

ALB.STYLE SCHLUTZKRAPFEN
mit Kimchi

BBQ KAROTTE
mit Wildkräuter & Miso

KARAMELL TARTE
eingemachte Beeren & Haselnuss

3 Gänge 47,00 €
4 Gänge 59,00 €

Kleine Weinreise

3 Gläser á 0,1l 34,00 €

Regionale Kreativküche

SUPPEN & VORSPEISEN

GERÄUCHERTES FORELLENFILET VOM KOCHERURSPRUNG mit Spicy Gurke, Miso Aioli, Wildkräuter Salat und Röstbrot	22,00 €
WURZELGEMÜSE HUMUS mit Ziegenkäse Feta von Vera, Rucola Kräuter Salat, gerösteten Nüssen & Röstbrot	16,50 €
KRÄUTERSCHAUMSÜPPLE mit confiertem Landei und Räucherforellen Crostini	10,50 €
TOMATENKRAFTBRÜHE mit kleinem Basilikum Maultäschle	13,50 €

GEMÜSEKÜCHE

ALB.STYLE SCHLUTZKRAPFEN Hausgemachte Teigtaschen mit Gemüsefüllung, Kimchi und Crispy Chili	16,50 €
ZANGER GEMÜSE „GRÖST`L“ Kartoffel -Gemüse Allerlei, überbacken mit Käse, Spiegelei, Chili Mayo & Pesto	17,00 €
BBQ KAROTTEN VIELFALT - vegan mit Miso, Wildkräutern, Humus und Alblinsen	19,50 €

HAUPTSPEISEN

GEGRILLTE LACHSFORELLE Mit weißem Tomatenschaum und gegrillter Karotte	28,00 €
FRIED CHICKEN VOM ALB GOCKEL Krosse Hendl Stücke mit leichter Chili Mayo, kleinem Blattsalat, Kimchi, und geröstetem Fladenbrot oder Miso Fritten	21,50 €
SOMMER „ROSTBRATEN“ Gegrillte Scheiben vom Roastbeef auf sommerlichem Gemüse mit Chimi Churri, Rucola, gehobelten Bergkäse	31,50 €

Unsere Klassiker

SUPPEN & VORSPEISEN

MAULTASCHENSUPPE

Hausgemachte Maultaschen in der Tafelspitzbrühe mit Zwiebelschmelze 9,00 €

SCHWÄBISCHE FESTTAGSSUPPE

Maultasche, Grießklöße, Brätklöße, Flädle und Wurzelgemüse in der Tafelspitzbrühe 10,50 €

BEEF TATAR

vom heimischen Rind mit schwäbischem Kaviar, Röstbrot & Kräutersalat 19,50 €

GEMISCHTER LÖWENSALAT, Beilagensalat mit Blatt, Rohkost & Kartoffelsalat 8,00 €

KLEINER MARINIRTER BLATTSALAT, in Johannisbeerdressing mit Kracherle 8,50 €

„BEST OF SCHWÄBISCH“ – der Kult zum Teilen

Kleine Rostbrätle, Schweinemedallions, Maultäschle, Fleischküchle, Spätzle, Bubenspitzle und Gemüse - dazu Rahmsoupe, Pfeffersoupe & cremige Waldpilze
ab 2 Personen - pro Person 27,90 €

HAUPTGERICHTE

WIDMANN'S ZWIEBELROSTBRATEN

vom Roastbeef in Lembergersoupe, mit Bratkartoffeln & Maultäschle 32,50 €

SCHWÄBISCHES FESTTAGSESSEN

Medallions vom Rind & Schwein in würziger Pfeffersauce mit cremigen Waldpilzen, Maultäschle, Spätzle und Bubenspitzle 28,50 €

PANIERTES SCHNITZEL

vom heimischen Freilandschwein mit Pommes Frites 19,50 €

WIDMANN'S SPARE RIBS

mit kleinem Blattsalat, ofenfrischem Fladenbrot, Chili Mayo und Schmand 19,50 €

SAURE LEMBERGER KUTTeln

mit Bratkartoffeln 14,00 €

GESCHMELZTE MAULTASCHEN

auf Kartoffelsalat mit Bratensoße und Zwiebel-Schmelze 15,00 €

STEAK

EMPFEHLUNGEN

GRILL GENUSS vom BIG GREEN EGG vom heimischen Rind - trockengereift am Knochen

Rib Eye Steak	ca. 360 g	41,00 €
Filetsteak	ca. 220 g	43,00 €

Zu allen Gerichten
servieren wir schwäbische
Chimi Churri, Kräuterbutter,
und Grillgemüse

wenn nicht anders gewünscht braten wir Ihr Steak medium

UNSERE EMPFEHLUNGEN VON REGIONALEN ERZEUGERN

Maishend'l Brust	ca. 200 g	26,00 €
Gegrillter Ostalb Lamm Bauch	ca. 200 g	22,50 €
Hausgemachte Lambratwürste	3 Stück	18,50 €

Dazu können Sie wählen:

Cheese Fries - unsere Miso Fritten	6,90 €
Geröstetes Fladenbrot	6,50 €
Gemischter Löwengarten Salat	8,00 €
Kleiner gemischter Blattsalat	8,50 €

Unsere Löwen - Lieblinge

Immer am Donnerstag ab 17:30 Uhr

„Zanger Schnitzhafa“

Rinder & Schweinegeschnetzeltes in Pilzrahmsoße,
dazu Spätzle und Bubenspitzle

19,50 €

Immer am Sonntag ab 17:30 Uhr

„Pfeffersteak für Zwei“

Kleine Rinderkraftbrühe mit gefülltem Flädle

-

Im Ganzen gebratenes Chateaubriand (350g) mit Cognac – Pfefferrahmsoße,
gemischtem Gemüse und Kartoffelkrapfen

Für 2 Personen 79,00 €

Immer am Montag ab 17:30 Uhr

„Rouladen Essen“

Rindsroulade in Schmorsoße, Buttergemüse, Kartoffelpüree
& Rote Beete Salat

19,50 €

Unsere Weinempfehlungen im Glas 0,2l

Weiß

2024 Riesling Gutswein, feinherb

Collegium Wirtemberg, Württemberg

8,50 €

2024 Riesling, trocken

Collegium Wirtemberg, Württemberg

8,00 €

2024 Grauburgunder, trocken

Weingut Pfaffmann, Pfalz

9,50 €

2024 Grüner Veltliner

Weingut Topf, Niederösterreich

9,50 €

Rosé

2024 Rosé

Weingut Wachter, Burgenland

9,00 €

2020 Rosé Gutswein, trocken

Weingut Idler, Württemberg

8,50 €

Rot

2024 Lemberger Gutswein, trocken

Weingut Idler, Württemberg

9,00 €

2023 Primitivo

Collezione Il Mio IGT, Apulien - Italien

8,50 €

2023 Rot von den Parzellen

Albrecht Schwegler, Württemberg

9,50 €

Alkoholfreie Getränke & Bier

Spezi	0,3 l	3,90 €
Spezi	0,4 l	4,90 €
Afri Cola	0,3 l	3,90 €
Afri Cola	0,4 l	4,90 €
Bluna Orange	0,3 l	3,90 €
Bluna Orange	0,4 l	4,90 €

Sodenthaler Gourmet	0,25 l	3,90 €
Sodenthaler Gourmet	0,5 l	5,30 €
Sodenthaler Gourmet	0,75 l	7,30 €
Teinacher still	0,5 l	6,30 €
Tafelwasser	0,3 l	3,00 €

Säfte

Apfelsaftschorle	0,3 l	3,70 €
Apfelsaftschorle	0,4 l	4,90 €
Johannisbeersaftschorle	0,4 l	4,90 €
weitere Saftschorlen	0,3 l	3,70 €
weitere Saftschorlen	0,4 l	4,90 €

Alkoholfreies Bier von der Rothaus Brauerei

Pils	0,3 l	4,30 €
------	-------	--------

Nattheimer Brauerei Schlumberger alkoholfrei

Hefeweizen	0,5 l	4,50 €
------------	-------	--------

Bier von der Privat Brauerei Schlumberger, Nattheim

Hefeweizen vom Fass	0,5 l	5,00 €
Export vom Fass	0,3 l	4,80 €
Export vom Fass	0,5 l	5,50 €
Kristallweizen	0,5 l	4,90 €
Dunkles Hefeweizen	0,5 l	4,90 €
Pils vom Fass	0,3 l	4,70 €
Radler	0,5 l	5,20 €
Russ	0,5 l	5,20 €
Nattheimer Naturtrüb	0,5 l	4,70 €