

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

HAUSGEMACHTE SCHINKENSPEZIALITÄTEN & SALAMI

Mit Humus, aufgeschlagener Miso Butter und Röstbrot

Brett für 2 17,50 €

Brett für 4 29,50 €

SCHMORBRATEN KROKETTEN – 4 Stück

mit Miso Mayonnaise und Meerrettich

10,50 €

FRIED VEGGIES

Gebackenes Gemüse mit Chili und Miso Mayonnaise

14,50 €

„FRIDDO MISCHDO“ für zwei Personen

Gebackene Schmorkroketten und gebackenes Gemüse
mit Kimchi, Chili und Miso

22,50 €

DIE EMPFEHLUNG VON

Andreas Widmann

Menü des Monats

SAIBLING
mit Rettich und Buttermilch

PILZ Cappuccino

MEDAILLONS vom Rind
Gewürzkruste, Schmorkürbis,
Kartoffeltörtchen

STREUOBST
geest, gefroren, cremig

3 Gänge	56,00 €
4 Gänge	72,00 €

Vegetarisches Menü

ALLERELEI VOM KÜRBIS
mit Ziegenfrischkäse

SCHLUTZKRAPFEN
mit brauner Butter

SPINATKNÖDEL
auf Kartoffelgemüse mit
Waldpilzschaum

STREUOBST
geest, gefroren, cremig

3 Gänge	47,00 €
4 Gänge	59,00 €

Kleine Weinreise

3 Gläser á 0,1l	34,00 €
-----------------	---------

Regionale Kreativküche

SUPPEN, & VORSPEISEN

LEICHT GERÄUCHERTES SAIBLING CARPACCIO

gebeizter Würfel & Saiblingskaviar, gepickelter Rettich und Buttermilch 23,50 €

TAFELSPITZSÜLZLE & BEEF TATAR

mit kleiner gebackener Praline, Meerrettich und Schnittlauch 22,50 €

ENTENLEBERMOUSSE & REHTERRINE

mit kaltgerührten Preiselbeeren, kleinem Feldsalat und Brioche 21,90 €

ACKERSALAT

mit Kürbiskernöldressing mit gepickeltem Kürbis, Speckchip und Kracherle 17,50 €

KÜRBISSCHAUMSÜPPLE

mit sterischem Kernöl und Sahne 10,50 €

WILDER PILZ CAPPUCINO

Wildkraftbrühe und Pilzschaum mit Ravioli und Wurzelgemüse 13,50 €

GEMÜSEKÜCHE

KÜRBIS NUDLA aus dem Bergkäseleib

mit Ingwerkraut 16,50 €

DREI GUADE

Spinat -, Rote Bete Knödel und Schlutzkrapfen in brauner Butter 17,00 €

WURZELGEMÜSE GULASCH - vegan

mit Alblinsenküchle und Feldsalatpesto 19,50 €

FISCHKÜCHE

CONFIERTES WALLERFILET

in Waldpilzschaum, dazu geschmorter Kürbis & hausgemachte Bandnudeln 28,00 €

GEBRATENE KOCHERFORELLE

mit Weißweinschaum, sautierter Blattspinat, Gewürzkartoffeln 26,50 €

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 €

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

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

„BEST OF SCHWÄBISCH“ – der Kult zum Teilen

Kleine Rostbrätle, Schweinemedallions, Maultäschle, Fleischküchle, Spätzle, Bubenspitze und Gemüse - dazu Rahmsauce, Pfeffersauce & cremige Waldpilze
ab 2 Personen - pro Person 27,90 €

HAUPTGERICHTE

WIDMANN'S ZWIEBELROSTBRATEN

vom Roastbeef in Lembergersauce, mit Bratkartoffeln & Maultäschle 34,50 €

SCHWÄBISCHES FESTTAGSSESSEN

Medallions vom Rind & Schwein in würziger Pfeffersauce mit cremigen Waldpilzen, Maultäschle, Spätzle und Bubenspitze 29,50 €

PANIERTES SCHNITZEL

vom heimischen Freilandschwein mit Pommes Frites 21,50 €

LÖWENWIRTS HALBE ENTE

mit viel Soß, dazu Blaukraut und zweierlei Knödel 33,50 €

SCHMORSTÜCK VOM HEIMISCHEN RIND

in Schalottenjus, dazu Selleriepüree, Buttergemüse und Serviettenknödel 27,50 €

GESOTTENE RINDERSCHULTER

mit Wurzelgemüse, Schnittlauchsoße, Blattspinat und Kartoffelgemüse 26,50 €

SAURE LEMBERGER KUTTeln

mit Bratkartoffeln 14,00 €

GESCHMELZTE MAULTASCHEN

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

Unsere Löwen - Lieblinge

Jeden Mittwoch

„Wiener Schnitzel“

Original Wiener Schnitzel, in Butterschmalz ausgebacken,
wahlweise mit Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat,
dazu Preiselbeeren

26,50 €

Jeden Freitag

„Widmann's Fisch Eintopf“

Edelfisch Stückle und Wurzelgemüse im Fischsud,
dazu Sauce Rouille und Knoblauch Baguette

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

„Rindsrouladen“

Rindsroulade in Schmorsoße mit Buttergemüse,
Rote Bete Salat und Kartoffelpüree

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 €

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 €

Alkoholfreie Getränke & Bier

Alkoholfreies Bier von der Rothaus Brauerei

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 €

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

Nattheimer Brauerei Schlumberger alkoholfrei

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

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 €

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 €

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 €