



**Herzlich Willkommen
im Löwengarten**

Sommer Drinks

mit unseren Genussfreunden

Widmann's Wermut Tonic - Unser Sommer Drink 2025

Genussfreunde Wermut, Tonic, Orange 0,25 l 9,90 €

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 €

Sommer Spritzer 0,25 l 9,50 €

Rosé Wein, Tonic, Zitrone, Gurke, Minze

und was Prickelndes

Widmann's Riesling Sekt 0,1 l 7,00 €

Fellbacher Weingärtner, Württemberg

Schiller Rosé Sekt 0,1 l 8,00 €

Weingut Doreas, Württemberg

alkoholfrei

ERFRISCHERLING Kombucha

Himbeere - Rhabarber & Heidelbeer - Lavendel - auf Eis serviert 0,33 l 4,90 €

Skiwasser ALB.style

Himbeere, Zitrone, und gaaaanz viel Eis 0,25 l 4,90 €

Vorneweg oder zum Teilen

Sashimi vom Kochersaibling frisch aufgeschnitten, mit Spicy Gurken Salat, Miso Mayo und Alblinsen „Soja - Sauce“	A;C;D;J	22,00 €
Beef Tatar angemachtes Rindertatar (160g) mit Wildkräutersalat, schwäbischem Kaviar und Röstbrot­scheiben	A;C;D;G;J	21,50 €
Albstyle Vitello Mariniertes Kalbfleisch mit Schnittlauch – Räucherfischcreme, eingelegte Gurke, frittierte Kapern und kleinem Kräutersalat	A;C;D;G;J	19,50 €
Apero Brettle Hausgemachte Schinkenspezialitäten, Salami und Ostalb Lamm Stecken, Beef Tatar, Alb.style Vitello mit Blätterteigstangen, Röstbrot und aufgeschlagener Butter	A;C;D;G;I;J;8	
	Brett für 2	19,50 € // Brett für 4 34,50 €

Aus der Vesperküche

Brotzeit Brettle - mit Feinem aus der Hausmetzgerei A;C;D;G;I;J;8 Hausmacher Schinkenwurst, Schäferstecken vom Ostalb Lamm, Haus Schinken - Käse von der Dorfkäserei Geifertshofen, Fleischküchle und Obazda reichlich garniert - dazu Brot & Butter		Vesper Portion 17,00 € Als Vorspeise zum Teilen ab 2 Personen - pro Person 14,00 €
Sommer Wurstsalat von frischer Schinkenwurst mit Gartengurken, Paprika, Tomatenecken und roten Zwiebeln, auf Blattsalaten - dazu Brot & Butter	A;C	11,50 €
Schweizer Wurstsalat von frischer Schinkenwurst und Bergkäse, dazu Brot & Butter	A;C;G	11,50 €

Vital Salate

Sommer Vital Salat

A;G;J

Blattsalate in Johannisbeerdessing mit Kracherle,

Radiesle, Tomaten, Gurke und schwäbischem Hirtenkäse

15,00 €

Kranz von sommerlichen Wildkräutersalaten

A;G;J

Mousse von Gartentomaten und gegrilltem Gemüse

mit Ziegenfrischkäsepraline

17,50 €

Alb.style Beef Salat

A;G;J

Gegrillte Streifen vom Rinderfilet auf spicy Wildkräuter - Gurken Salat

mit Koriander, Tomate und Roter Zwiebel

21,50 €

Vegetarisch

Kräuter - Käsespätzle

A;F;J

mit Käse vom Biohof Dauner, Röstzwiebel

15,50 €

Frischkäse Maultaschen

A;C;G;I;N

Hausgemachte Kräuter - Frischkäse Maultaschen auf Rahmkraut

mit Bergkäseschaum

16,50 €

Ofenkartoffel

D;G;J;6

mit Schnittlauch - Schmand, Blattsalaten und schwäbischem Kaviar

(Senfsaat)

17,00 €

Vegan

BBQ - Karotte & Mais

A;C;G;I;N

im Miso Lack mit Wildkräuter Pesto und Karotten Humus

17,50 €

Ofenkartoffel

D;G;J;6

mit Albkräuter Pesto, Blattsalaten und schwäbischem Kaviar

(Senfsaat)

17,00 €

Sommerküche im Alb.style

Widmann´s Spare Ribs	A;F;J	
vom Schwein - nach unserem Hausrezept mariniert, mit gebackenen Kartoffelringen, dazu Schnittlauch Schmand		22,50 €
Löwengarten Tagliata	A;C;G;I;N	
Rosa gegrillte Scheiben vom Roastbeef auf sommerlichem Grillgemüse mit Chimi Churri, Rucola und Bergkäse Spänen		31,50 €
Das Beste vom Ostalb Lamm	A;C;G;I;N	
BBQ Lammnacke, Bauch & Lammbratwurst mit schwäbischem Hirtenkäse Salat, Miso Mais und Rosmarinkartoffel		27,50 €
Kalt geräuchertes Forellenfilet „Hausfrauenart“	D;G;J;6	
mit Bratkartoffeln und roten Zwiebeln		19,50 €
Gegrillte Miso Lachsforelle vom Kocherursprung	D;G;J;6	
mit weißem Tomatenschaum, gegrillter Karotte und Wildkräutern		28,00 €

Steaks vom Holzkohle Grill

vom Demeter Geflügelhof Brunnenhof, Mäuserndorf

Demeter Putenbrust BBQ - Style ca. 190 g 23,00 €

Vom Staufenfleisch und der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft

Rumpsteak ca. 250 g 41,00 €

Rib Eye Steak ca. 360 g 43,00 €

Filetsteak ca. 220 g 45,00 €

wenn nicht anders gewünscht braten wir Ihr Steak medium

Zu allen Steaks servieren wir schwäbische Chimi Churri, Kräuterbutter, und unsere Miso Frit-
ten // A;G

Dazu können Sie wählen:

Gegrilltes Sommergemüse 8,50 €

BBQ Maiskolben mit Miso & Zwiebelcrunch 7,50 €

Ofenkartoffel mit Schnittlauch - Sauerrahm 7,50 €

Salate vom Buffet 7,90 €

Klassiker aus der Löwenküche

Festtagssuppe	A;C;G;I;J;8	
Maultasche, Brätklößle, Grießklößle und Flädle in der Tafelspitzbrühe		10,50 €
Widmann's Zwiebelrostbraten	A;C;G;I;N	
vom Roastbeef in Lembergersoße, mit Bratkartoffeln und geschmelztem Maultäschle, dazu Salate vom Buffet		34,50 €
Schwäbisches Festtagsessen	A;C;G;I	
Medaillons vom Rind und Schwein in würziger Pfeffersauce und cremigen Waldpilzen, dazu Spätzle, Maultäschle und Bubenspitze		28,50 €
Paniertes Schnitzel	A;C;G	
vom Freilandschwein mit Pommes frites und Salaten vom Buffet		21,50 €
Saure Lemberger Kutteln	A;C;G;I;J;N	
mit Bratkartoffeln		14,00 €
Geschmelzte Maultaschen	A;C;G;I;J;8	
auf Kartoffelsalat mit Bratensoße und Zwiebel-Schmelze		15,00 €

Unsere Schmankerl Platte

„Best of schwäbisch“

A;C;G;I;N;6

Kleine Rostbrätle, Schweinemedallions, Maultäschle, Fleischküchle, Spätzle, Bubenspitze und gemischtes Gemüse - dazu Rahmsoße, Pfeffersauce und cremige Waldpilze

pro Person 27,90 €

**Wir BITTEN um ausdrückliches Verständnis,
dass wir die BEST OF SCHWÄBISCH PLATTE
ausschließlich TISCHWEISE servieren.
Vielen Dank.**

Kinder unter 12 Jahren essen bei der Platte zum halben Preis.

Weinempfehlungen 0,25 l - Unsere Viertel im Löwengarten

Weiß

2024 Goldberg, Riesling feinherb

Fellbacher Weingärtner, Württemberg 8,00 €

2024 Gutswein, Riesling

Collegium Wirtemberg, Württemberg 8,00 €

2024 HALLODRI - Grüner Veltliner

Helenentalkellerei, Weinviertel, Österreich 8,50 €

2024 Grauburgunder trocken

Weingut Pfaffmann, Pfalz Deutschland 9,00 €

Rosé

2024 SPRINGINKERL, Rosé

Helenentalkellerei, Weinviertel, Österreich 8,50 €

2024 Gutswein trocken, Rosé

Weingut Idler, Württemberg 9,00 €

Rot

2022 Lemberger, trocken

Weingut Idler, Württemberg 9,00 €

2023 Primitivo

Tenuta Centurio IGT, Apulien - Italien 9,00 €

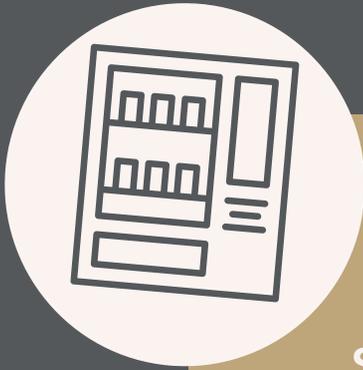
Most Schorle weiß/rot/ 0,3l 3,90 €

Most Schorle weiß/rot 0,5l 4,90 €

weitere Weinempfehlungen finden Sie immer auf unserer Tageskarte
oder Flaschenweine aus unserer Weinkarte.

Mehr Genuss

von Widmann's gibts hier...



24/7 Dorflädle

Rund um die Uhr einkaufen:
Schnelle Küche & regionale Feinkost

Gekühlte Getränke & Snacks

direkt aus dem Automaten,
mitten im Ort

Weikersbergstraße 3

Genuss-Shop im Dorflädle

Feine Kost, Geschenke &
Hausgemachtes aus der Region

Mi & Fr · 15:30–19:00 Uhr

Weikersbergstraße 3

Sommer Lounge am Brenzursprung

SB - Biergärtle direkt im Herzen
von Königsbronn

Do. & Fr. ab 17:00 Uhr
Sa. & So. ab 11:00 Uhr

nur bei guter Witterung

Getränke Angebot

Alkoholfreie Getränke

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 Saftschorle	0,3 l	3,70 €
weitere Saftschorle	0,4 l	4,90 €

Alkoholfreies Bier

von der Rothaus Brauerei

Pils 0,3 l 4,30 €

Neu!

Nattheimer Brauerei Schlumberger

Hefweizen 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 €

Neu!

Nattheimer Naturtrüb 0,5 l 4,70 €

Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen

- A – Glutenhaltiges Getreide
- B – Krebstiere und Krebstier-Erzeugnisse
- C – Eier und Eierzeugnisse
- D – Fisch und Fischerzeugnisse
- E – Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F – Soja und Sojaerzeugnisse
- G – Milch und Milcherzeugnisse
- H – Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- I – Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- J – Senf und Senferzeugnisse
- K – Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- L – Lupine und Lupinenerzeugnisse
- M – Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
- N – Schwefeldioxid und Sulfit
- 6 – konserviert
- 8 – Phosphat
- 9 – Süßungsmittel
- 10 – Farbstoff
- 11 – Chininhaltig

Bei Fragen oder besonderen Wünschen zur Zubereitung sind wir gerne jederzeit für Sie da.

Widmann's

Online Genuss - Welt



Feine Kost Online Shop

Unser gesamtes Sortiment
für Daheim

Tickets
für Brunch, Kochkurse & Events

Widmann's
Newsletter



Widmann's
auf Instagram



Widmann's
Alb.leben

Ein herzliches Willkommen bei Widmann's.

Ambitioniert, motiviert und mit Herz.
Gemeinsam mit unserem Alb.stark Team
begrüßen wir Sie auf der Ostalb und freuen uns,
Ihnen schöne und genussvolle Stunden bei uns
in Zang bereiten zu können.

Widmann's Alb.leben

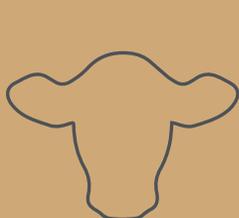
#natürlich schwäbisch

In allen Bereichen des Hauses
leben wir täglich die Alb.
Regionale Verbundenheit
und transparente Netzwerke sind
für uns Selbstverständlichkeit
und eine Herzensangelegenheit.

Wir sind gerne Gastgeber und Küchenhandwerker.

**Eine ausführliche Liste unserer regionalen
Partner finden Sie auf unserer Website.**

**Tägliche Leidenschaft &
echte schwäbische Gastfreundschaft.**



#wirlebendiealb