

HERZLICH
WILLKOMMEN
IM
LÖWEN
GARTEN

SPEISEN.
& GETRÄNKE
2026

SOMMERDRINKS

MIT UNSEREN GENUSSFREUNDEN

„ODE-SPRITZ“- unsere Antwort auf Aperol

Weinaperitif aus deutschem Riesling mit Orange, Hibiskusblüte, Pomeranze und Enzian
aufgefüllt mit 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 €

„SCHWOBA MÄDLE“

Axberg Wodka, Ginger Ale, Soda, Limettensaft, Gurke

0,25 l 10,50 €

SOMMER SPRITZER

Rosé Wein, Tonic, Zitrone, Gurke, Minze

0,25 l 9,50 €

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 & Heidelbeer - Lavendel - auf Eis serviert

0,33 l 4,90 €

ALB.STYLE SKIWASSER

Himbeere, Zitrone, und gaaaanz viel Eis

0,5 l 4,90 €

VORSPEISEN

DREIERLEI AUFSTRICHE MIT BROT

Wurzelgemüse Humus mit Ziegenfeta, Tomatenfrischkäse, und Kräuterbutter
mit Hausbrot

8,50 €

BEEF TATAR

angemachtes Rindertatar (160g) mit Wildkräutersalat, leichter Chili Mayo,
schwäbischem Kaviar und Röstbrot

21,50 €

TOMATEN - WASSERMELONEN GAZPACHO

mit Ziegenfrischkäse Schaum und Landschinken Crostini

13,50 €

SOMMERLICHE VORSPEISEN VARIATION

hausgemachte Schinkenspezialitäten & Salami, Beef Tatar, Wurzelgemüse Humus
mit Ziegenfeta, Tomatenfrischkäse, geräuchertes Forellenfilet

21,50 €

& VESPER

GERÄUCHERTES FORELLENFILET vom Kocherursprung
mit Hausfrauensoße, Rote Zwiebel und Bratkartoffeln

22,00 €

BROTZEIT TELLER - mit Feinem aus der Hausmetzgerei

Hausmacher Schinkenwurst, Schäferstecken vom Ostalb Lamm, Haus Schinken -
Käse von der Dorfkäserei Geifertshofen, Fleischkühle 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

12,50 €

mit Bergkäse

13,90 €

mit Blutwurst

13,90 €

PORTION BRATKARTOFFELN zum Wurstsalat

5,00 €

PORTION OBAZDA mit Rote Zwiebel & Schnittlauch, dazu Brotkorb

6,90 €

SALATE

GEMISCHTER LÖWENGARTEN SALAT

Blattsalate, Kartoffelsalat und gemischte Rohkostsalate

8,00 €

KLEINER MARINierter BLATTSALAT

VEGAN

Blattsalate in Johannisbeerdressing mit Kracherle

8,50 €

PORTION KARTOFFELSALAT

5,50 €

ALB.STYLE BEEF SALAT

Gegrillte Streifen vom Rinderfilet auf spicy Wildkräuter - Gurken Salat
mit Koriander, Tomate und Roter Zwiebel

21,50 €

GEMÜSEKÜCHE

KÄSESPÄTZLE

mit Käse vom Biohof Dauner, Röstzwiebele & Schnittlauch

15,50 €

ALB.STYLE „SCHLUTZKRAPFEN“

Hausgemachte Teigtaschen mit Gemüsefüllung

- asiatisch inspritiert -Kimchi Schaum, Frühlingszwiebel und Crispy Chili Öl

18,50 €

ZANGER „GEMÜSE GRÖST'L“

Kartoffel - Gemüse Allerelei, überbacken mit Käse,

Spiegelei, leichter Chili Mayo & Albkräuter Pesto

17,90 €

„BBQ-KAROTTE“ - GEGRILLTE KAROTTENVIELFALT VEGAN

im Miso Lack mit Wildkräuter Pesto, Karotten Humus und Alblinsen Soße

19,50 €

LÖWENGARTENHITS

WIDMANN'S SPARE RIBS

nach unserem Hausrezept mariniert, mit ofenfrischem Fladenbrot, kleinem Blattsalat, Chili Mayo und Schnittlauch Smand 20,50 €

SOMMER „ROSTBRATEN“

Gegrillte Scheiben vom Roastbeef auf sommerlichem Grillgemüse mit Chimi Churri und gehobeltem Bergkäse 31,50 €

FRIED CHICKEN VOM ALB GOCKEL

Krosse Hendl Stücke mit leichter Chili Mayo, kleinem Blattsalat, Kimchi & Miso Fritten 22,90 €

GEGRILLTE LACHSFORELLE vom Kocherursprung

mit weißem Tomatenschaum, und gegrillter Karotte 28,00 €

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 €
------------	-----------	---------

wenn nicht anders gewünscht braten wir Ihr Steak medium

Unsere Empfehlungen von regionalen Erzeugern

Maishendl Brust	ca. 200 g	26,00 €
-----------------	-----------	---------

Gegrillter Ostalb Lamm Bauch	ca. 200 g	22,50 €
------------------------------	-----------	---------

Hausgemachte Lammbratwürste	3 Stück	18,50 €
-----------------------------	---------	---------

Dazu können Sie wählen:

Chesse Fries - unsere Miso Fritten	6,90 €
------------------------------------	--------

Geröstetes Fladenbrot	6,50 €
-----------------------	--------

Gemischter Löwengarten Salat	8,00 €
------------------------------	--------

Kleiner gemischter Blattsalat	8,50 €
-------------------------------	--------

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

FESTTAGSSUPPE

Maultasche, Brätklöße, Grießklöße, Gemüsestreifen
und Flädle in der Tafelspitzbrühe

10,50 €

WIDMANN'S ZWIEBELROSTBRATEN

vom Roastbeef in Lembergersoße, mit Bratkartoffeln
und geschmolztem Maultäschle

33,50 €

SCHWÄBISCHES FESTTAGSESSEN

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

28,50 €

PANIERTES SCHNITZEL

vom Freilandschwein mit Pommes frites

21,00 €

SAURE LEMBERGER KUTTELN

mit Bratkartoffeln

15,50 €

GESCHMELZTE MAULTASCHEN

auf Kartoffelsalat mit Bratensoße und Zwiebel-Schmelze

16,50 €

UNSERE SCHMANKERL PLATTE

„BEST OF SCHWÄBISCH“

Kleine Rostbrätle, Schweinemedallions, Maultäschle, Fleischküchle, Spätzle,
Bubenspitzle und gemischtes Gemüse - dazu Rahmsoße, Pfeffersoße
und cremige Waldpilze

ab 2 Personen - pro Person 27,90 €

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

WEIN **E**MPFEHLUNGEN

WEISS

2024 Riesling Gutswein, feinherb

Collegium Wirtemberg, Württemberg	0,2l	8,50 €
-----------------------------------	------	--------

2024 Riesling, trocken

Collegium Wirtemberg, Württemberg	0,2l	8,50 €
-----------------------------------	------	--------

2024 Grauburgunder, trocken

Weingut Pfaffmann, Pfalz	0,2l	9,50 €
--------------------------	------	--------

2024 Grüner Veltliner

Weingut Topf, Niederösterreich	0,2l	9,50 €
--------------------------------	------	--------

ROSÉ

2024 Rosé

Weingut Wachter, Burgenland	0,2l	8,50 €
-----------------------------	------	--------

2024 Rosé Gutswein, trocken

Weingut Idler, Württemberg	0,2l	8,90 €
----------------------------	------	--------

ROT

2024 Lemberger Gutswein, trocken

Weingut Idler, Württemberg	0,2l	9,00 €
----------------------------	------	--------

2023 Primitivo

Collezione Il Mio IGT, Apulien - Italien	0,2l	8,50 €
--	------	--------

2023 Rot von den Parzellen

Albrecht Schwegler, Württemberg	0,2l	9,50 €
---------------------------------	------	--------

Most Schorle weiß/rot

0,3 l	3,90 €
-------	--------

Most Schorle weiß/rot

0,5 l	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

FEINSCHMECKEREI im Dorflädle

Feine Kost, Geschenke & Frühstück
Hausgemachtes aus der Region

DI 15:00 - 19:30 Uhr
FR 10:00 - 16:00 Uhr

Weikersbergstraße 3

Sommer Lounge am Brenzursprung

SB - Biergärtle direkt im Herzen
von Königsbronn

Do. & Fr. ab 16:00 Uhr
Sa. ab 14:00 Uhr
So. ab 11:00 Uhr

nur bei guter Witterung

Widmann's
Alb.leben

DURST LÖSCHER

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 €
Nattheimer Cola Mix	0,5 l	4,70 €

WASSER

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 €
Nattheimer Brauerei Schlumberger		
Hefweizen	0,5 l	4,80 €

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 €

NEU IN ELLWANGEN. DIE URBANE ROOFTOP BAR

XAWR
by
Widmann's



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 Sulfite
- 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