

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

Widmann's Wermut Tonic

Genussfreunde Wermut, Tonic, Orange

0,25 l 9,90 €

Albwiesen 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 ROTE BETE HUMUS, AUFGESCHLAGENER MISO BUTTER UND RÖSTBROT

Brett für 2 17,50 €
Brett für 4 29,50 €

DIE EMPFEHLUNG VON

Andreas Widmann

Menü des Monats

GEFLÄMMTE LACHSFORELLE
mit Rettich und Buttermilch

PETERSILIENWURZEL
mit Spinat und Bauernhof Ei

REHSCHÄUFELE
mit Rote Bete und Pilz

ORIGINAL BEANS SCHOKOLADE
mit Birne und Karamell

| | |
|---------|---------|
| 3 Gänge | 56,00 € |
| 4 Gänge | 72,00 € |

Vegetarisches Menü

ROTE BETE
Mit Ziegenfrischkäse und Feldsalat

PETERSILIENWURZEL
mit Spinat und Bauernhof Ei

ERDÄPFELKNÖDEL
Mit Pilz, Spinat und Kürbis

ORIGINAL BEANS SCHOKOLADE
mit Birne und Karamell

| | |
|---------|---------|
| 3 Gänge | 47,00 € |
| 4 Gänge | 59,00 € |

Kleine Weinreise

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

Regionale Kreativküche

SUPPEN & VORSPEISEN

GEFLÄMMTE LACHSFORELLE

mit Räucherforellenmousse, Rettich und Buttermilch

22,00 €

ENTENLEBER PATÉ

mit Brioche, Zwetschgen Chutney und kleinem Feldsalat

19,50 €

ACKERSALAT & WURZELWERK

Feldsalat in Kürbiskernöldressing mit Allerlei Wurzelgemüse und Ziegenfrischkäse

17,50 €

KÜRBISSCHAUMSÜPPLE

mit steirischem Kernöl

10,50 €

KRAFTBRÜHE VOM HEIMISCHEN WILD

mit gefülltem Preiselbeerflädle und Wurzelgemüse

13,50 €

GEMÜSEKÜCHE

GESCHMORTE BETE „WIENER TAFELSPITZ STYLE“

Geschmorte Rote Bete mit Meerrettichschaum, Kartoffelgemüse
Spinatcreme, und Preiselbeeren

20,50 €

SCHWÄBISCHES KÜRBIS RISOTTO

Kartoffel Graupen Risotto
mit Ziegenfrischkäse, Schmorkürbis und Wildkräutern

21,50 €

GESCHMELZTE ERDÄFELKNÖDEL - VEGAN

mit Gemüse – Füllung, Bröselschmelze und Pilzjus

19,50 €

HAUPTSPESIEN

LACHSFORELLE & KÜRBIS

Geflämmte Lachsforelle mit geschmortem Kürbis und Wildkräutern

28,50 €

ROSA GEBRATENES REHNÜSSLE

in Wacholder – Schlehen Jus,
dazu Sellerie, Rote Bete und Pilz Ofenschlupfer

35,50 €

SCHWEINEBAUCH & PETERSILIENWURZEL

Lackierter Schweinebauch in Misojus mit Petersilienwurzelcreme,
Priselbeer und Blutwurst – Serviettenknödel

28,50 €

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 €

SALAT VOM BUFFET

7,90 €

„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 31,50 €

SCHWÄBISCHES FESTTAGSSESSEN

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

PANIERTES SCHNITZEL

vom heimischen Freilandschwein mit Pommes Frites 19,50 €

LÖWENWIRTS HALBE ENTE

mit viel Soß, dazu Blaukraut und zweierlei Knödel 32,50 €

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 €

Zu allen Hauptgerichten kann zusätzlich ein Salat vom Buffet bestellt werden.

Unsere Löwen - Lieblinge

Immer am Donnerstag ab 17:30 Uhr

„Zanger Schnitzhafa“

Rinder & Schweinegeschnetzeltes in Pilzrahmsoße,
dazu Spätzle und Bubenspitze

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 Kartoffelkräpfen

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

Fellbacher Weingärtner, Württemberg

8,50 €

2024 Riesling, trocken

Collegium Württemberg, Württemberg

8,00 €

2024 Grauburgunder, trocken

Weingut Pfaffmann, Pfalz

9,50 €

Rosé

2024 Cabernet Sauvignon Rosé

Weingut Klein, Pfalz

9,00 €

2020 Rosé Gutswein, trocken

Weingut Idler, Württemberg

8,80 €

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

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 € |