

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 wechselnde Tagesempfehlungen.

Ein besonderes Highlight sind unsere über Holzkohle gegrillten Steaks, die wir selbst in unseren Dry Ager Reifeschränken reifen.

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 Albstark Team

Zum Aperitif

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

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 €

Skiwasser ALB.style

Himbeere, Zitrone, und gaaaanz viel Eis

0,25 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 Blätterteigstangen, Schüttelbrot und aufgeschlagener Butter

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

Die Empfehlung von Andi Widmann

Signatur Menü „natürlich schwäbisch“

Überraschungsmenü

3 Gänge	56,00 €
4 Gänge	72,00 €

Vegetarisches Menü

3 Gänge	47,00 €
4 Gänge	59,00 €

Kleine Weinreise

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

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir das Gasthaus Menü nur tischweise servieren können, Danke

Vorneweg

Sashimi vom Kochersaibling

frisch aufgeschnitten, mit Spicy Gurken Salat, Miso Mayo und Alblinsen „Soja - Sauce“

22,00 €

Beef Tatar

angemachtes Rindertatar (160g) mit Wildkräutersalat, schwäbischem Kaviar und Röstbrotstücken

21,50 €

Albstyle Vitello

Mariniertes Kalbfleisch mit Schnittlauch – Räucherfischcreme, eingelegte Gurke, frittierte Kapern und kleinem Kräutersalat

19,50 €

Kranz von sommerlichen Wildkräutersalaten

Mousse von Gartentomaten und gegrilltem Gemüse mit Ziegenfrischkäsepraline

17,50 €

Suppen

Maultaschensuppe

Hausgemachte Maultaschen in der Tafelspitzbrühe mit Zwiebelschmelze

9,50 €

Schwäbische Festtagssuppe

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

10,50 €

Sie leiden an einer Unverträglichkeit oder bevorzugen eine besondere Ernährungsweise? Für Informationen zu unseren Speisen halten wir eine separate Speisekarte bereit.

Natürlich vegetarisch & vegan

Kräuter - Käsespätzle

mit Käse vom Biohof Dauner, Röstzwiebel

15,50 €

Frischkäse Maultaschen

Hausgemachte Kräuter - Frischkäse Maultaschen auf Rahmkraut
mit Bergkäseschaum

16,50 €

Ofenkartoffel

mit Schnittlauch - Schmand, Blattsalaten und schwäbischem Kaviar
(Senfsaat)

17,00 €

Alblinsen Chili

vegan

mit Tomate, Mais und Bohnen, dazu Chimi Churri und Röstbrot

16,50 €

BBQ - Karotte & Mais

vegan

im Miso Lack mit Wildkräuter Pesto und Karotten Humus

17,50 €

Fisch aus regionalen Gewässern

Kalt geräuchertes Forellenfilet „Hausfrauenart“

mit Bratkartoffeln und roten Zwiebeln

19,50 €

Gegrillte Miso Lachsforelle vom Kocherursprung

mit weißem Tomatenschaum, gegrillter Karotte und Wildkräutern

28,00 €

Regionaler Fleisch Genuss

Widmann's Spare Ribs

vom Schwein - nach unserem Hausrezept mariniert,
mit gebackenen Kartoffelringen, dazu Schnittlauch Schmand

22,50 €

Das Beste vom Ostalb Lamm

BBQ Lammnacke, Bauch & Lammbrotwurst
mit schwäbischem Hirtenkäse Salat, Miso Mais und Rosmarinkartoffel

27,50 €

**Neu. Der Tipp für Ihren nächsten Besuch.
Signatur Genuss Erlebnis**

Natürlich schwäbisch

beinhaltet für 2 Personen:

- 4 Gänge Signatur Menü „Natürlich schwäbisch“
- 3 Gläser Weinbegleitung 0,1 l
- Gefiltertes Leitungswasser
- Espresso

Preis für 2 Personen 178,00 €

Auch vegetarisches Menü möglich
Immer, während der Öffnungszeiten einzulösen, außer Sonntagmittag

Bitte nehmen Sie eine rechtzeitige Reservierung vor.

Auch als Gutschein zum Verschenken erhältlich.

„Natürlich schwäbisch“

Das Kochbuch

Klassische und moderne Rezepte aus meiner Heimat
Das Kochbuch von Andreas Widmann

-
Gewinner „Deutscher Kochbuchpreis 2022“

Erhältlich am Empfang
Gerne auch mit persönlicher Signatur

Klassiker aus der Löwenküche

Widmann's Zwiebelrostbraten

vom Roastbeef in Lembergersoße, mit Bratkartoffeln,
geschmolztem Maultäschle, dazu Salate vom Buffet

34,50 €

Schwäbisches Festtagsessen

Medaillons vom Rind und Schwein in würziger Pfeffersauce
mit cremigen Waldpilzen, Maultäschle, Spätzle und Bubenspitze

28,50 €

Paniertes Schnitzel

vom heimischen Freilandschwein mit Pommes Frites
und Salaten vom Buffet

21,50 €

Saure Lemberger Kutteln

mit Bratkartoffeln

14,00 €

Geschmelzte Maultaschen

auf Kartoffelsalat mit Bratensoße und Zwiebel-Schmelze

15,00 €

Schwäbische Vesper

Vesper Brettle

Hausmacher Schinkenwurst, Rehsalami, Speck,
Käse von der Dorfkäserei Geifertshofen, Fleischküchle, angemachter Romadur -
reichlich garniert - dazu Brot & Butter

16,50 €

Löwenwirts Wurstsalat

von frischer Schinkenwurst und Bergkäse, dazu Brot und Butter

11,50 €

Unsere Empfehlungen aus dem Dry Ager

von unserem Schäfer Charly Smietana, Steinheim

Rosa gegrillte Lamm Keule ca. 200 g 29,50 €

vom Demeter Geflügelhof Brunnenhof, Mäuserndorf

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

Vom Staufenfleisch und der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft in unserem Dry Ager gereift

Rumpsteak ca. 250 g 41,00 €

Rib Eye Steak ca. 360 g 43,00 €

Filetsteak ca. 220 g 45,00 €

BBQ Beef Ribs ca. 250 g 23,00 €

-

100 % regionales Fleisch, über Holzkohle gegrillt auf dem original „Big Green Egg“
-wenn nicht anders gewünscht braten wir Ihr Steak medium

Zu allen Grill Gerichten servieren wir, Kräuterbutter, Alb.style Fritten & Chimi Churri

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 €

Unsere Familien Schmankerl - Platte

Die Platte kommt mit Soßen und Beilagen in die Mitte und jeder bekommt seinen Tellern dazu. Geteilte Freude ist die bessere Lebensfreude.

„Best of schwäbisch“

Kleine Rostbrätle, Schweinemedallions, Maultäschle, Fleischküchle, Spätzle, Bubenspitze und gemischtes Gemüse - dazu Rahmsöße, Pfeffersöße und cremige Waldpilze

pro Person 27,90 €

Bitte haben Sie Verständnis, dass unsere Platte immer **nur tischweise** serviert wird und nicht veränderbar ist. Kinder unter 12 Jahren essen bei der Platte zum halben Preis.

Unsere Viertel

Weinempfehlungen im Glas 0,25l

Weiß

2022 Goldberg, Riesling feinherb Fellbacher Weingärtner, Württemberg	8,00 €
2022 Riesling, trocken Collegium Württemberg, Württemberg	8,00 €
2022 HALLODRI - Grüner Veltliner Helenentalkellerei, Weinviertel, Österreich	9,00 €
2022 TAUSENDSASSA - Gemischter Satz Helenentalkellerei, Weinviertel, Österreich	9,00 €

Rosé

2022, Cabernet Sauvignon, Rosé Weingut Klein, Pfalz	9,00 €
2022, SPRINGINKERL, Rosé Helenentalkellerei, Weinviertel, Österreich	8,50 €
2020 Gutswein trocken, Rosé Weingut Idler, Württemberg	8,50 €

Rot

2022 Lemberger, trocken Fellbacher Weingärtner, Württemberg	8,00 €
2022 Primitivo Collezione Il Mio IGT, Apulien - Italien	9,00 €
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 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 €
----------------------	-------	--------