

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 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 & Heidelbeer - 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 Blätterteigstangen, Schüttelbrot und aufgeschlagener Miso 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

Vornweg

Geräucherter Saibling „Schwäbische Hausfrau“

mit Gurke, Schmand & schwäbischem Kaviar

22,00 €

Tafelspitzsülzle & Beef Tatar

Mit kleiner gebackener Praline, Meerrettich und Schnittlauch

21,50 €

Entenleber Mousse

Mit Brioche, Zwetschgen Chutney und kleinem Feldsalat

19,50 €

Ackersalat & Kürbis

Feldsalat in Kürbiskernöl Dressing mit Allerlei vom Kürbis,
Speck und Kracherle

17,50 €

Suppen & warme Vorspeisen

Maultaschensuppe

Hausgemachte Maultaschen in der Tafelspitzbrühe mit Zwiebelschmelze

9,00 €

Schwäbische Festtagssuppe

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

10,50 €

Kürbisschaumsüpple

mit steirischem Kernöl

10,50 €

Kraftbrühe vom heimischen Wild

mit Rehaultäsche und Wurzelgemüse

13,50 €

Schwäbisches Versucherle

Geschmelzte Maultasche auf Kartoffelsalat, Lemberger Kutteln und gebratene
Blutwurst auf Rahmkraut – in 3 kleinen Schälchen serviert

17,50 €

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

Natürlich vegetarisch & vegan

Spinatknödel

auf Rahmkrautgemüse mit brauner Butter und Bergkäse vom Biohof Dauner 17,50 €

Geschmorte Bete „Wiener Tafelspitz Style“

Geschmorte Rote Bete in der Wurzelgemüsebrühe mit Bratkartoffeln, Spinatcreme, Meerrettich und Preiselbeeren

19,50 €

Schwäbisches Kürbis Risotto

Kartoffel Graupen Risotto
mit Ziegenfrischkäse, Schmorkürbis und Wildkräutern

21,50 €

Alblinsen Curry - vegan

Gemüse – Alblinsen Curry mit Alblinsen Kuchle

19,50 €

Fisch aus regionalen Gewässern

Confiertes Wallerfilet in brauner Butter

mit geschmorter Petersilienwurzel, Spinatcreme, Preiselbeeren

27,50 €

Lachsforelle & Kürbis

Geflämmte Lachsforelle mit geschmortem Kürbis und Wildkräutern

28,50 €

Regionaler Fleisch Genuss

Rosa gebratenes Rehnüssle

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

35,50 €

„Alb.style Schlemmerschnitte“

Hausgemachtes Pastrami vom Weiderind mit Alblinsen Miso,
gegrilltem Bauernbrot, Sellerie, Zwiebel und Wildkräuter

25,50 €

**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,
geschmelztem 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 €

Löwenwirts Halbe Ente

mit viel Soß, dazu Blaukraut und zweierlei Knödel

32,50 €

Tafelspitz vom Weideochse

Gesottener Ochsentafelspitz in der Brühe, dazu Flädle, Bratkartoffeln
Spinatcreme und Meerrettichsoße

26,50 €

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, Fleischkühle, 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

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 €

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:

Geschmortes Wurzelwerk	8,50 €
BBQ Maiskolben mit Miso & Zwiebelcrunch	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 Rahmsoße, Pfeffersoße 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 Viertele

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

Hefeweizen	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 €
----------------------	-------	--------