

Suppen

Kraftbrühe mit Kräuterflädle
und frischem Schnittlauch 1,3,7,9,10

Kürbiscremesuppe vom Hokkaido
mit karamellisierten Kernen & Öl 1,7,8,9,10

Vorspeisen

Carpaccio vom heimischen Rinderfilet
mit Olivenöl, Parmesan und Salatbuquet & Weißbrot 7,9,10

Wildschwein gesotten und kalt
an Creme von Preiselbeeren, Speck & Walnüsse 1,3,7,9,10

Hausgemachter Gemischter Salat 3,7,9,10

Wild

Wildragout
mit Rahmpilze, Serviettenknödel & Preiselbeeren 1,7,9,10

Hirschsteak aus der Keule
an Preiselbeersauce, glacierte Pastinaken & Mohnschupfnudeln
1,3,7,9,10

Rehmedaillons aus der Keule
mit Rahmwirsing und Butterspätzle 1,3,7,9,10

Barbarie Entenbrust
an Orangensauce, Blaukrautstrudel & Süßkartoffelpüree 1,3,7,9,10

Herbstliches

Kalbsleber
mit Portweinschalotten, Romanescoröschen & Tagliatelle 1,3,7,9,10

Fleisch

Rinderfiletsteak vom Albrind
an pikanter Pfeffersauce und Pommes frites 1,7,9,10,

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
Rumpsteak vom Jungrind an Bratenjus
mit Röstzwiebeln und Spätzle 1,3,7,9,10

Schwaben-Variation
Zwiebelrostbraten und Schweinelendchen
auf Käsespätzle und Maultasche 1,3,7,9,10

Rahmlendchen vom Schweinefilet
an feiner Rahmsauce und Spätzle 1,3,7,9,10

Cordon Bleu
Mit Schinken & Käse gefülltes Schnitzel
aus der Kalbskeule mit Pommes frites 1,3,7

Wiener Schnitzel
Paniertes Kalbsschnitzel aus der Keule
an Preiselbeeren und Pommes frites 1,3,7

Vegetarisch & Salate

Salat Pute
Großer bunt gemischter Salatteller mit gegrillter Putenbrust
& Ciabatta 1,3,7,9,10

Gnocchi in Salbei geschwenkt
an Kürbisragout und Ziegenfrischkäse 1,3,7

Käsespätzle
mit Röstzwiebeln 1,3,7

Vesper

Hausgemachte Braten-Tellersulz
mit frischem Landbrot 1,3,9,10 *so lange der Vorrat reicht*

Hausgemachte Braten-Tellersulz
mit Bratkartoffeln 1,3,9,10 *so lange der Vorrat reicht*

3 Stk. hausgemachte Schweinsbratwürste
mit Kartoffelsalat und Landbrot 9,10 *so lange der Vorrat reicht*

Schweizer Wurstsalat
mit hausgemachtem Fleischkäse und Emmentaler an würzig-saurer
Sauce dazu frisches Landbrot 1,7,9,10

Hausgemachter Fleischkäse
mit Spiegelei und Kartoffelsalat 3,9,10

*Alle hausgemachten Wurstspezialitäten werden nach
Michel Geiger's Originalrezept hergestellt.
Wir verwenden in unserer hauseigenen Produktion ausschließlich
Naturgewürze ohne jegliche Geschmacksverstärker.*

So&Mo - Spezial

Löwen-Platte

für 2 Personen 34,50 €

- Schweinelendchen
- Rostbraten
- Schnitzel Wiener Art
- Marktgemüse
- Spätzle
- Krautschupfnudeln
- Kartoffelkroketten

Immer
Sonntag & Montag
Abend
außer Feiertag

Jubiläums- Spezial

10 Jahre Hotel Löwen

Immer
Dienstags
außer Feiertag

01.07. – 15.09.19
Schweizer Wurstsalat
mit Brot
„so viel du willst“
10,00 €

16.09. – 10.11.19
Schlachtpfanne mit Blut-
& Leberwurst,
Kesselfleisch, Sauerkraut
& Bratkartoffeln
12,00 €

Hausgemachte Limonade

Spritzige Lisl

Zitronen-Ingwer-Limonade

Kräuter-Hex

8 Kräuter-Orangenlimonade

Rosmarin, Thymian, Basilikum, Oregano, Salbei
Bergbohnenkraut, Minze, Zitronenmelisse, Orangenschale
aus eigenem Anbau

0,5l

5,00 €

Kinder

Kinderschnitzel mit Pommes frites 1,3

Puten-Nuggets mit Pommes frites 1,3

Kinder-Kässpätzle
mit gerösteten Zwiebeln 1,3,7

Portion Spätzle mit
Rahm- oder Bratensauce 1,3,7,9,10

Portion Pommes-frites

Kindergemüse, Gedämpfter Broccoli
mit Salzkartoffeln

herzlich
willkommen

Dessert

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und Sahne 3,7,8

Schwäbische Apfelküchle mit Vanilleeis
und Sahne 1,3,7,8

Apfelstrudel lauwarm
an Vanilleeis und Sahne 1,3,7,8

Eiskaffee mit Sahne 3,7

Eisschokolade mit Sahne 3,7

Ihre Familie Geiger & Team

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal über
Allergene Stoffe

- ¹ Glutenhaltiges Getreide
- ² Krebstiere & Erzeugnisse
- ³ Eier & Erzeugnisse
- ⁴ Fisch & Erzeugnisse
- ⁵ Erdnüsse & Erzeugnisse
- ⁶ Soja & Erzeugnisse
- ⁷ Milch & Erzeugnisse (Laktose)

- ⁸ Schalenfrüchte/Nüsse
- ⁹ Sellerie & Erzeugnisse
- ¹⁰ Senf & Erzeugnisse
- ¹¹ Sesamsamen & Erzeugnisse
- ¹² Lupine & Erzeugnisse
- ¹³ Weichtiere
- ¹⁴ Schwefeldioxid & Sulfit



Tel. 0731/880 312-0

Besuchen Sie uns im Internet:
www.loewen-ulm.com

Löwen
Hof-Garten