



\*\*\*\*HOTEL  
LÖWEN

Löwen  
To Go

Lieferung  
ab 50,-€

Abholen *oder* Liefern!

- Täglich -

11.30 - 14.00 Uhr

17.00 - 20.30 Uhr

Einfach anrufen

0731 - 88 0 312 0



 Hotel & Gasthof Löwen

 hotel\_loewen\_ulm

Hotel & Gasthof Löwen

Hauptstr. 6

89079 Ulm - Wiblingen

[www.loewen-ulm.com](http://www.loewen-ulm.com)





## VORSPEISEN

Kraftbrühe mit Kräuterflädle und frischem Schnittlauch <small>1,3,7,9,10</small>	3,80
Karotten-Ingwer Suppe mit Kartoffelstroh <small>1,7,9,10</small>	4,00
Caesar Salad mit Truthahnbrust, Tomate und Parmesansplitter <small>1,3,4,7,9,10</small>	9,50
Hausgemachter gemischter Salat <small>7,9,10</small>	4,00

## HAUPTGERICHTE

<b>Pfeffersteak</b> <i>regional &amp; artgerecht gehalten „Ursprung“</i> Rinderfiletsteak an pikanter Pfeffersauce und Pommes frites <small>1,7,9,10</small>	160 g Rohgewicht 23,00 200 g Rohgewicht 25,00
<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten</b> <i>regional &amp; artgerecht gehalten „Ursprung“</i>	21,00
<i>konventionelle Haltung „Holstein-Friesian“</i>	16,00
Rumpsteak von der Färse in feiner Bratensoße mit Röstzwiebel und hausgemachte Spätzle oder Käsespätzle (1€ Aufpreis) <small>1,3,7,9,10</small>	
<b>Schwaben-Variation</b>	17,00
<i>konventionelle Haltung „Holstein-Friesian“</i> Zwiebelrostbraten vom Rind und Lendchen vom Schweinefilet auf Käsespätzle mit hausgemachter Maultasche und Röstzwiebeln <small>1,3,7,9,10</small>	
<b>Rinderfilet -Stroganoff-</b>	16,80
<i>regional &amp; artgerecht gehalten „Ursprung“</i> Geschnetzeltes vom Rinderfilet in Cognac- Kräutersauce an hausgemachten Spätzle <small>1,3,7,9,10</small>	
<b>Cordon Bleu Kalb</b>	18,00
Mit Schinken & Käse gefülltes Schnitzel aus der Kalbskeule mit Pommes frites <small>1,3,7,9,10</small>	
<b>Cordon Bleu Schwein</b>	15,00
Mit Schinken & Käse gefülltes Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes frites <small>1,3,7,9,10</small>	
<b>Wiener Schnitzel Kalb</b>	17,00
Paniertes Kalbsschnitzel aus der Keule an Preiselbeeren mit Pommes frites <small>1,3</small>	
<b>Schnitzel Wiener Art Schwein</b>	14,00
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites oder Kartoffelsalat <small>1,3,9,10</small>	



## HAUPTGERICHTE

**Schwäbische Rahmlendchen** 15,00  
Medaillons vom Schweinefilet an Rahmsauce  
mit hausgemachten Spätzle 1,3,7,9,10

**Schwäbische Käsespätzle** 7,00  
Hausgemachte Käsespätzle  
mit Röstzwiebeln 1,3,7

**Lachsfilet** 16,00  
Tranche vom Lachsfilet auf Erbsenpüree,  
dazu Salzkartoffeln 1,4,7,9,10

## KLEINIGKEITEN

**Salatplatte** 11,00  
Große bunt gemischte Salatplatte mit  
gebratenen Putenbruststreifen vom Grill 1,7,9,10

**Fleischkäse** 7,50  
Hausgemachter Fleischkäse mit  
Spiegelei und Kartoffelsalat 3,9,10

**Bratwurst** 7,50  
Nackte Bratwurst an Bratensauce  
mit Kartoffelsalat 1,7,9,10

**Schweizer Wurstsalat** 6,00  
Streifen von Fleischkäse und Emmentaler  
an würzig-saurer Sauce 1,9,10

**Spätzle** 3,50  
Hausgemachte Spätzle mit Rahm-  
oder Bratensauce 1,3,7,9,10

## KINDERGERICHTE

Kinderspätzle mit Sauce 1,3,7,9,10 3,50

Kinderschnitzel vom Schwein  
mit Spätzle oder Pommes frites 1,3,7,9,10 6,00

## DESSERT

Apfelküchle im Zimt-Zucker-Mantel  
mit Vanillesauce 1,3,7,8 4,90

Preise verstehen sich in EURO inkl. 7 % MwSt.  
und gelten nur bei Abholung, Preise gültig für 2020

### Allergene Stoffe

Wir verwenden hauptsächlich frische Produkte aus der Region und achten auf eine gleichbleibend hohe Qualität. Alle natürlichen Rohstoffe enthalten Allergene Stoffe. Diese sind in der Fußzeile des jeweiligen Gerichtes ausgewiesen. Generell ist aber eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen.

- |                                 |                             |
|---------------------------------|-----------------------------|
| 1 Glutenhaltiges Getreide       | 8 Schalenfrüchte / Nüsse    |
| 2 Krebstiere & Erzeugnisse      | 9 Sellerie & Erzeugnisse    |
| 3 Eier & Erzeugnisse            | 10 Senf & Erzeugnisse       |
| 4 Fisch & Erzeugnisse           | 11 Sesamsamen & Erzeugnisse |
| 5 Erdnüsse & Erzeugnisse        | 12 Lupine & Erzeugnisse     |
| 6 Soja & Erzeugnisse            | 13 Weichtiere               |
| 7 Milch & Erzeugnisse (Laktose) | 14 Schwefeldioxid & Sulfid  |



# Saisonale Angebote

## SUPPE

Kartoffel-Lauchsuppe 4,90  
mit Speckkrusteln <sub>7</sub>

## HAUPTGANG

Wildragout aus regionalen Wäldern 17,50  
Wildragout mit Rahmpilzen, Serviettenknödel  
und Preiselbeeren <sub>1,3,7,9,10</sub>

Hausgebeizter Sauerbraten 16,90  
Rindersauerbraten mit kräftiger Sauce  
und Spätzle <sub>1,3,7,9,10</sub>

Wolfsbarsch 19,00  
Filet vom Wolfsbarsch mit Safransauce,  
Wurzelgemüse und Kräuter-Tagliatelle <sub>1,4,7</sub>

## VEGAN

Zucchini Zoodles *vegan* 12,90  
Bunte Nudeln von Zucchini & Karotte mit  
Gemüsebolognese und Linsen <sub>9</sub>

Gemüse Curry *vegan* 11,90  
Fruchtiges Curry mit Wokgemüse und Reis <sub>9</sub>

## DESSERT

Schoko Cheesecake 6,50  
Brownie mit weißer Schokoladencreme  
und Waldbeeren <sub>1,3,7</sub>

Jetzt täglich bestellbar!



## Löwen-Platte



für 2 Personen

Lendchen, Rostbraten, Schnitzel  
Marktgemüse, Kroketten,  
wahlweise mit Spätzle oder  
Käsepätzle (2,-€ Aufpreis)

32,50 €



Löwen  
To Go



# Mini-Menü

Hauptgang

## Kinderschnitzel

vom Schweinerücken  
mit Spätzle oder Pommes

\*\*\*\*\*

Dessert

## Milchshake

Erdbeere, Schoko oder Vanille

oder

## Schokomuffin

Hausgemacht mit  
viel Schokolade

-7,50 €-





# To-Go-Weinkarte

## SCHAUMWEIN

**Prosecco** 12,00  
Spumante, DOC, 0,75l  
Cantina Sacchetto – Italien

## WEISSWEIN

**Grauburgunder** 14,00  
Burg Schaubeck, QbA, 0,75l  
Graf Adelmann – Württemberg

**Chardonnay** 15,00  
Chardonnay, DOC, 0,75l  
Cantina Terlan – Südtirol/Italien

## ROTWEIN

**Merlot** 12,00  
Réserve, 0,75l  
Gérard Bertrand – Südfrankreich

**Primitivo** 14,00  
Primitivo, IGT, 0,75l  
Farnese – Italien

**Pinotage** 15,00  
Kadette, 0,75l  
Kanonkop – Südafrika

**Chianti Superiore** 16,00  
Sanginovese & Merlot, DOCG, 0,75l  
Santa Cristina Antinori – Toskana/Italien

**Cabernet Sauvignon** 14,00  
Cabernet Sauvignon, 0,75l  
MAN Family Wines – Südafrika