



****HOTEL
LÖWEN



Essen zum Abholen!

- Täglich -

11.30 - 14.00 Uhr

18.00 - 21.00 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

Vorspeisen

Kraftbrühe mit Kräuterflädle und frischem Schnittlauch ^{1,3,7,9}	4,20
Karotten-Ingwer Suppe mit Kräuteröl ^{1,7,9}	4,20
Caesar Salad mit Truthahnbrust Tomate und Parmesansplitter ^{1,3,4,7,9,10}	10,50
Hausgemachter gemischter Salat ^{7,9,10}	4,00

Hauptgerichte

Pfeffersteak

regional & artgerecht gehalten „Ursprung“
Rinderfiletsteak an pikanter Pfeffersauce
und Pommes frites ^{1,7,9,10} 160 g Rohgewicht 24,00
200 g Rohgewicht 26,00

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

regional & artgerecht gehalten „Ursprung“ 22,00
konventionelle Haltung „Holstein-Friesian“ 17,00
Rumpsteak von der Färse an feiner
Bratensoße mit Röstzwiebel
und hausgemachte Spätzle
oder Käsespätzle (1€ Aufpreis) ^{1,3,7,9,10}

Schwaben-Variation

18,50
konventionelle Haltung „Holstein-Friesian“
Zwiebelrostbraten vom Rind und Lendchen
vom Schweinefilet auf Käsespätzle mit
hausgemachter Maultasche
und Röstzwiebeln ^{1,3,7,9,10}

Cordon Bleu

Mit Schinken & Käse gefülltes Schnitzel
mit Pommes frites ^{1,3,7,9,10} vom Kalb 18,90
vom Schwein 16,50

Wiener Schnitzel Kalb

17,90
Paniertes Kalbsschnitzel aus der Keule an
Preiselbeeren mit Pommes frites ^{1,3}

Schnitzel Wiener Art Schwein

15,00
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes
frites oder Kartoffelsalat ^{1,3,9,10}

Schwäbische Rahmlendchen

16,50
Medaillons vom Schweinefilet an Rahmsauce
mit hausgemachten Spätzle ^{1,3,7,9,10}

Lachsfilet

17,00
Tranche vom Lachsfilet auf Erbsenpüree,
dazu Salzkartoffeln ^{1,4,7,9,10}

Veggie

- Schwäbische Käsespätzle** 7,50
Hausgemachte Käsespätzle
mit Röstzwiebeln ^{1,3,7}
- Zucchini Zoodles *vegan*** 12,90
Bunte Nudeln von Zucchini & Karotte mit
Gemüsebolognese und Linsen ₉
- Gemüse Curry *vegan*** 11,90
Fruchtiges Curry mit Wokgemüse und Reis ₉

Kleinigkeiten



- Salatplatte** 12,00
Große bunt gemischte Salatplatte mit
gebratenen Putenbruststreifen vom Grill ^{1,7,9,10}
- Fleischkäse** 8,50
Hausgemachter Fleischkäse mit
Spiegelei und Kartoffelsalat ^{3,9,10}
- Bratwurst** 8,50
Nackte Bratwurst an Bratensauce
mit Kartoffelsalat ^{1,7,9,10}
- Schweizer Wurstsalat** 7,00
Streifen von Fleischkäse und Emmentaler
an würzig-saurer Sauce ^{1,9,10}

Kindergерichte

- Hausgemachte Spätzle** 4,00
mit Rahm- oder Bratensauce ^{1,3,7,9,10}
- Kinderschnitzel vom Schwein** 6,50
mit Spätzle oder Pommes frites ^{1,3,7,9,10}

Dessert

- Apfelküchle im Zimt-Zucker-Mantel** 4,90
mit Vanillesauce ^{1,3,7,8}

Besuchen Sie uns auch bei 
Facebook und Instagram! 

Saisonale Angebote

Vorspeise

Kürbissuppe 8,50
Hokkaidokürbissuppe
mit Garnelen-Bratling 1,3,4,13

Wildgerichte

Wildragout aus regionalen Wäldern 19,90
Wildragout mit Rahmpilzen, Spätzle
und Preiselbeere 1,3,7,9,10

Rehmedaillons 25,50
Medaillons aus der Keule mit Wildjus,
Wirsing und Perlgraupen 1,7,9,10

Hirschsteak 22,50
Steak vom Hirsch an Wacholdersauce,
Selleriepüree, Kürbisnocken
und Radieschen 1,3,7,9,10

Herbstlich

Zweierlei vom Schwein 21,90
Spanferkelrücken unter der Bierkruste,
Bäckchen, dunkle Biersauce, Mangold und
gebratener Kartoffelknödel 1,3,7,9,10

Zanderfilet 21,50
Filet vom Zander auf Weißweinschaum,
Wurzelgemüse und lauwarmem
Linsensalat 1,4,7,9,10



Löwen-Platte



für 2 Personen

Lendchen, Rostbraten, Schnitzel
Marktgemüse, Kroketten,
wahlweise mit Spätzle oder
Käsespätzle (2,-€ Aufpreis)
- 32,50 € -

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 14,00
Chardonnay, IGP, 0,75l
Farnese – 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
Sanginovesi & Merlot, DOCG, 0,75l
Santa Cristina Antinori – Toskana/Italien

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