



****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}
- 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

Zwiebelsuppe 7,90
Cremige Zwiebelsuppe mit Speck & Apfel 1,7,9,14

Wintersalat 12,50
Blattsalate mit Birne, Rosenkohl, Gorgonzola
Granatapfel, Walnuss 2,3,7,8,9,10

Hauptgang

Seeteufel 27,00
Medaillons vom Seeteufel
mit Rote-Beete-Risotto, Broccoli
und Apfel-Meerrettich-Schaum 1,4,7

Arktischer Saibling 24,80
Filet vom Arktischen-Saibling mit Blattspinat,
Tagliatelle, Pesto und Pinienkerne 1,3,4,7,8,9

Hirschsteak 24,80
Rosa Steak aus der der Keule mit Wirsing,
Preiselbeeren 1,3,4,7,8,9

Veggie

Linsen-Bowl 18,40
Linsen, Rosenkohl, Karotte,
gegrillter Halloumi-Käse, Kirschtomaten,
Joghurt-Dip, Kresse 1,3,7,9,10



Löwen-Platte

für 2 Personen



Lendchen, Rostbraten, Schnitzel
Rahm- und Bratensauce
Marktgemüse, Kroketten,
wahlweise mit Spätzle oder
Käsespätzle (2,-€ Aufpreis)
- 39,90 € -

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