



Löwen
To Go

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 <small>1,3,7,9</small>	4,90
Süßkartoffelsuppe <i>vegan</i> mit Kichererbsen-Klößchen <small>1,7,9</small>	8,90
Brätknödelsuppe Rinderkraftbrühe mit Morchel-Brätknödel <small>3,7,9</small>	6,90
Hausgemachter gemischter Salat <small>7,9,10</small>	4,50

Hauptgerichte

Schwäbischer Zwiebelrostbraten <i>„Allgäuer Färsé“</i> <small>25,00</small> <i>„Holstein-Friesian“</i> <small>20,00</small>
--

Rumpsteak von der Färsé an feiner
Bratensoße mit Röstzwiebel
und hausgemachte Spätzle
oder Käsespätzle (1€ Aufpreis) 1,3,7,9,10

Schwaben-Variation	20,50
---------------------------	-------

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	20,50
vom Schwein	18,50

Wiener Schnitzel <i>Kalb</i>	19,90
-------------------------------------	-------

Paniertes Kalbsschnitzel aus der Keule an
Preiselbeeren mit Pommes frites 1,3

Schnitzel Wiener Art <i>Schwein</i>	16,90
--	-------

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes
frites oder Kartoffelsalat 1,3,9,10

Schwäbische Rahmlendchen	17,90
---------------------------------	-------

Medaillons vom Schweinefilet an Rahmsauce
mit hausgemachten Spätzle 1,3,7,9,10

Kindengerichte

Hausgemachte Spätzle	4,50
-----------------------------	------

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

Kinderschnitzel vom Schwein	8,90
------------------------------------	------

mit Spätzle oder Pommes frites 1,3,7,9,10

Veggie

Schwäbische Käsespätzle	9,50
Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln ^{1,3,7}	
Gemüse Curry <i>vegan</i>	12,90
Fruchtiges Curry mit Wokgemüse und Reis ₉	
Gnocchi <i>vegan</i>	17,50
mit Walnussauce und Broccoli ^{1,8}	
Kürbis-Pasta	15,90
Pasta mit Kürbis, Parmesan & Cashewkerne _{1,3}	

Kleinigkeiten

Salatplatte	12,90
Große bunt gemischte Salatplatte mit gebratenen Putenbruststreifen vom Grill ^{1,7,9,10}	
Fleischkäse	9,90
Hausgemachter Fleischkäse mit Spiegelei und Kartoffelsalat ^{3,9,10}	
Bratwurst	9,90
Nackte Bratwurst an Bratensauce mit Kartoffelsalat ^{1,7,9,10}	
Schweizer Wurstsalat	8,50
Streifen von Fleischkäse und Emmentaler an würzig-saurer Sauce ^{1,9,10}	

Dessert

Apfelküchle im Zimt-Zucker-Mantel	6,20
mit Vanillesauce ^{1,3,7,8}	

Besuchen Sie uns auch bei  Facebook und Instagram! 

Saisonale Angebote

Ente

Frische Bauernente 22,50
Portion Ente mit Jus, Apfel-Blaukraut
und Serviettenknödel

Fisch

Zander 24,50
Zanderfilet im Speckmantel mit Beluga-
Linsen, Apfel-Schalotten-Chutney
und Dampfkartoffeln

Dorade 26,50
Doradenfilet mit mediterranem Gemüse,
Weißwein-Sauce und Tagliatelle

Hauptgerichte

Rinderfilet
„Allgäuer Färse“
160 g Rohgewicht 28,50
200 g Rohgewicht 32,50
Filetsteak mit Thymian-Balsamico-Jus,
gebratene Waldpilze, Maispüree
und Kartoffelbällchen

Lamm 28,50
Rosa gebratene Lammhüfte mit
Ratatouille-Gemüse und Kartoffelbällchen ^{1,7,9}

Sauerbraten 18,90
Schwäbischer Sauerbraten mit
Wildpreiselbeeren und Serviettenknödel ^{1,3,7,9}

Kalbsleber 18,90
Geschnetzeltes von der Kalbsleber
an Balsamico Jus und Kartoffelpüree ^{1,7,9,10}

Hirschpännchen 25,50
Rosa Hirschsteak aus der Keule mit
Waldpilze in Rahm und Schupfnudeln ^{1,3,7,9}

Wildragout aus regionalen Wäldern 23,90
Wildragout mit Rahmpilzen, Preiselbeeren
und Serviettenknödel ^{1,3,7,9,10}

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