



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 ^{1,3,7,9}	4,90
Karotten-Ingwer Suppe mit Kräuteröl ^{1,7,9}	5,70
Caesar Salad mit Truthahnbrust Tomate und Parmesansplitter ^{1,3,4,7,9,10}	11,80
Hausgemachter gemischter Salat ^{7,9,10}	4,50

Hauptgerichte

Pfeffersteak

regional & artgerecht gehalten „Ursprung“

Rinderfiletsteak an pikanter Pfeffersauce und Pommes frites ^{1,7,9,10}	160 g Rohgewicht	26,00
	200 g Rohgewicht	28,50

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

„Allgäuer Färse“ 25,00

„Holstein-Friesian“ 20,00

Rumpsteak von der Färse 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 Kalb 19,90

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

Schnitzel Wiener Art Schwein 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}

Lachsfilet 19,90

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

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	

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}	

Kindergерichte

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}	

Dessert

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

Besuchen Sie uns auch bei  Facebook und Instagram! 

Saisonale Angebote

Vorspeise

Erdbeer-Spargel-Salat 11,50
Salat mit Spargel, Erdbeere, Orangen-
Vinaigrette, Feta und Rucola ^{1,3,7,8}

Spargelcremesuppe 6,90
Cremesuppe vom deutschen Spargel
mit Spargelstückchen ^{1,7}



Spargel



Frischer deutscher Stangenspargel 19,90
vom Erbeer-Hof Mall aus Schwörzkirch an
Sauce Hollandaise mit Drillings-Kartoffeln ^{1,3,7}

passend dazu:

+ Rinderfilet 160 g "Allgäuer-Färsche" 21,00

+ 2 Schweinefiletmedaillons 10,90

+ Eglifilet in Butter gebraten 13,00

Hauptgang

Saibling 24,50
Filet vom Saibling an Limonensauce,
buntem Frühlingsgemüse und Tagliatelle ^{1,3,7,8}

Lammhüfte 25,20
Gegrillte Lammhüfte an Jus mit gebratenem
Spargel und Rosmarinkartoffeln in der Schale

Bärlauchtagliatelle 14,80
Tagliatelle mit Bärlauchpesto, Spargel
und Kirschtomaten ^{1,5,9,10}



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 Adelman – 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