

# 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**

Hauptstr. 6 89079 Ulm-Wiblingen

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

# Vorspeisen

**Kraftbrühe mit Kräuterflädle** 6,30

**Kraftbrühe mit Maultasche** 7,70

und frischem Schnittlauch

Broth with herb fritters or broth with Maultaschen (ravioli)  
and fresh chives <sup>1,3,7,9</sup>

**Rote Linsen Suppe** 7,90

Würzige Suppe von roten Linsen | Joghurt |  
Blumenkohl | pikante Harissa-Paste <sup>9</sup>

Spicy red lentil soup | cauliflower | yogurt | spicy harissa paste

**Pulpo** 13,50

Gegrillter Pulpo | Wakame-Algen-Salat |

Rettich | Soja-Zitronen-Dip <sup>4,6,10,13</sup>

Grilled octopus | Wakame seaweed salad | radish | soy-lemon dip

**Tomate & Burrata** 12,70

Burrata-Mozzarella mit cremigem Kern |

Rucola | Salat von bunten Tomaten |

Balsamico-Dressing <sup>7,9,10</sup>

Burrata mozzarella with a creamy core | arugula |  
colorful tomato salad | Balsamic dressing

**Gemischter Salat** 6,60

Hausgemachte Rohkostsalate | Blattsalate <sup>7,9,10</sup>

Home-made mixed salad

# Sommerliches

**Wolfsbarschfilet** 27,00

Gegrilltes Wolfsbarschfilet | Weißweinschaum  
Pfifferlinge | gebackene Drillingskartoffeln <sup>14,9,10</sup>

Grilled sea bass fillet | white wine foam | chanterelle mushrooms |  
baked new potatoes

**Pfifferlingspfännchen** 26,00

Schweinefiletmedaillons | Pfifferlinge in

Rahm | hausgemachte Spätzle <sup>1,3,7,9</sup>

Pork fillet medallions | cream-chanterelles | homemade spaetzle

**Maishähnchen** 17,90

½ gegrilltes österreichisches Maishähnchen |

Zitronen-Kräuter-Dip | Pommes frites <sup>7,9,10</sup>

½ grilled Austrian corn-chicken | lemon-herb-dip | french fries

# Hauptgerichte

## Pfeffersteak „Allgäuer-Färsch“

Rinderfiletsteak an pikanter Pfeffersauce  
und Pommes frites <sup>1,7,9,10</sup> 160 g Rohgewicht 31,90  
200 g Rohgewicht 35,90  
Pepper Steak - beef fillet steak | spicy pepper sauce | french fries

## Schwäbischer Zwiebelrostbraten 28,90 „Allgäuer Färsch“

Rumpsteak vom Jungrind | feine Bratensoße |  
Röstzwiebel | hausgemachte Spätzle  
oder Käsespätzle (2,-€ Aufpreis) <sup>1,3,7,9,10</sup>  
Rump steak from young beef | fine gravy | fried onions |  
homemade spaetzle or cheese spaetzle (+2,-€ surcharge)

## Schwaben-Variation „Allgäuer Färsch“ 26,90

Zwiebelrostbraten vom Rind | Lendchen vom  
Schweinefilet | Käsespätzle | hausgemachte  
Maultasche | Röstzwiebeln <sup>1,3,7,9,10</sup>  
Swabian variation - Rump steak from young beef | fried onions |  
pork tenderloin | cheese spaetzle | homemade Maultasche

## Schwäbische Rahmlendchen 22,90

Medaillons vom Schweinefilet | Rahmsauce  
hausgemachten Spätzle <sup>1,3,7,9,10</sup>  
Pork fillet medallions | cream sauce | homemade spaetzle

## Cordon Bleu

Mit Schinken & Käse gefülltes Schnitzel  
mit Pommes frites <sup>1,3,7,9,10</sup> vom Kalb 24,50  
vom Schwein 22,50

## Wiener Schnitzel Kalb 22,90

Paniertes Kalbsschnitzel aus der Keule an  
Preiselbeeren mit Pommes frites <sup>1,3</sup>

## Schnitzel Wiener Art Schwein 19,90

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes  
frites oder Kartoffelsalat <sup>1,3,9,10</sup>

# Fisch

## Lachsfilet 25,80

Tranche vom Lachsfilet | zweierlei von der  
Erbse | Salzkartoffeln <sup>1,4,7,9</sup>  
Grilled salmon fillet | duet from the pea | boiled potatoes

# Veggie

**Schwäbische Käsespätzle** 14,50

Hausgemachte Käsespätzle | Röstzwiebeln <sup>1,3,7</sup>  
Home-made swabian cheese pasta | fried onions

**Gemüse Curry** *vegan* 16,40

Fruchtiges Curry | Wokgemüse | Basmatireis <sup>9</sup>  
Fruity curry | grilled vegetables | basmati rice

**Sommer-Bowl** *vegan* 17,00

Edamame-Bohnen | Shiitake-Pilze | Mango |  
Nero- & Basmatireis | Avocado-Dip |  
Kokos-Curry-Sauce | Sesam <sup>6</sup>  
Vegan Summer Bowl | Edamame Beans | Shiitake Mushrooms |  
Mango | Nero Rice | Avocado Dip | Coconut Curry Sauce | Sesame

# Salate

**Pfifferlingsalat** 16,50

Marinierte Blattsalate | Cherrytomaten |  
gebratene Pfifferlinge | Balsamico Dressing <sup>7,10</sup>  
Marinated lettuce | cherry tomatoes | roasted chanterelles |  
Balsamic dressing

**Chicken-Salat** 18,90

Blattsalate | Curry-Mango-Dressing | Trauben  
Parmesan | gegrillte Hähnchenbrust <sup>1,7,9,10</sup>  
Lettuce | Curry mango dressing | Grapes | Parmesan |  
grilled chicken breast

**Veggie - ohne Hähnchen** 13,90

Veggie - without chicken breast

**Salatplatte - Pute** 17,90

Große bunt gemischte Salatplatte |  
gebratene Putenbruststreifen vom Grill <sup>1,7,9,10</sup>  
Large colorful mixed salad plate | grilled turkey breast stripes

**Salatplatte - Lachs** 20,80

Große bunt gemischte Salatplatte |  
gebratenes Lachsfilet vom Grill <sup>1,2,4,7,9,10</sup>  
Large colorful mixed salad plate | grilled salmon fillet

# Kleinigkeiten

**Fleischkäse** 14,90  
Hausgemachter Fleischkäse | Bratensauce |  
Spiegelei | Kartoffelsalat <sup>3,9,10</sup>  
Homemade meatloaf | gravy | fried egg | potato salad

**Bratwurst** 14,90  
Nackte Bratwurst | Bratensauce |  
Kartoffelsalat <sup>3,7,9,10</sup>  
Grilled bratwurst | gravy | potato salad

**Schweizer Wurstsalat** 12,90  
Streifen von Fleischkäse und Emmentaler  
würzig-saurer Sauce | Bauernbrot <sup>1,7,10</sup>  
Sausage salad with cheese | spicy and sour sauce | fresh bread

**Saurer Käse** 13,90  
Limburger-Käse | würzig-saurer Sauce |  
rote Zwiebeln | frisches Landbrot <sup>1,7,10</sup>  
Sour Cheese - soft cheese | spicy-sour sauce | red onions | bread

**Hausgemachte Bratentellersulz**  
*So lange der Vorrat reicht (12,00 Tellerpfand)*  
mit frischem Landbrot <sup>1,9</sup> 12,90  
mit Bratkartoffeln <sup>9</sup> 14,90  
Roast plated aspic with farm bread or roasted potatoes

# Kindergerichte

**Hausgemachte Spätzle** 5,90  
mit Rahm- oder Bratensauce <sup>1,3,7,9,10</sup>

**Portion Kinder-Pommes** 5,90

**Kinderschnitzel vom Schwein** 10,90  
mit Spätzle oder Pommes frites <sup>1,3,7,9,10</sup>

**Puten-Goldstücke** 10,90  
Panierte Nuggets von der Pute  
mit Pommes frites <sup>1,3,7,9,10</sup>



für 2 Personen

Lendchen, Rostbraten, Schnitzel,  
Rahm- und Bratensauce, Marktgemüse,  
Kroketten, wahlweise mit Spätzle oder  
Käsespätzle (4,-€ Aufpreis) <sup>1,3,7,9,10</sup>  
- 45,90 € -

# Dessert

Apfelküchle im Zimt-Zucker-Mantel mit Vanillesauce 7,70  
1,37,8



## Henkelmann

Wärmeisoliert & Umweltfreundlich

12,- € Pfand je Henkelmann, die Rückgabe ist jederzeit möglich. Gerne können Sie auch in Ihre eigenen Schüsseln mitbringen!

## Unsere Einwegverpackung



Klimaneutrale Produkte  
Ausgleich aller CO<sub>2</sub>  
Emissionen



Kompostierbar gem.  
DIN 13432



100% natürliche  
Rohstoffe



Erdölfreies Material



Recyclebar

**greenBOX**  
ECO UP PACKAGING

Preise verstehen sich in EURO inkl. 7 % MwSt. und gelten nur bei Abholung

### 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  | 6 Soja & Erzeugnisse     | 11 Sesamsamen & Erzeugn.   |
| 2 Krebstiere & Erzeugnisse | 7 Milch & Erzeugnisse    | 12 Lupine & Erzeugnisse    |
| 3 Eier & Erzeugnisse       | 8 Schalenfrüchte / Nüsse | 13 Weichtiere              |
| 4 Fisch & Erzeugnisse      | 9 Sellerie & Erzeugnisse | 14 Schwefeldioxid & Sulfid |
| 5 Erdnüsse & Erzeugnisse   | 10 Senf & Erzeugnisse    |                            |

☎ 0731 - 88 0 312 0

📷 Hotel & Gasthof Löwen 📺

Hauptstr. 6 - 89079 Ulm-Wiblingen