

Gasthof Löwen

Regionale frische Küche



Speisen

mit Deklaration der Zusatzstoffe

A= EIER	E= Sellerie
C= Krebstiere	I= Gluten
D= Milch	L= Senf

Löwen Klassiker

Suppen aus unserer Suppenküche – für jeden Suppenkasper ist etwas dabei!

„Schwäbisches Probierle“, Maultäschle geschmelzt mit hausgemachtem Kartoffelsalat
A-I-L 11,70 €

„Ebbes Besonderes“
Ragout vom zartem Schweinebäckle in Kräuterrahm mit Creme fraîche verfeinert
dazu gebackenes Knusperbauernbrot
D-I 14,90 €

Löwen's Strammer Max
Knuspriges Kräuterbutterbauernbrot mit saftigem Hinterschinken Speck würzigem
Bergkäse und 2 Spiegeleiern dazu feiner Paprikadip
12,90 €

Vorspeisen

Lauwarmer Ziegenkäse mit karamellisierten Honigwalnüssen auf gebackenem Ruccola
D-I 8,20 €

Grillgemüse in Jungfernöl gebraten mit Parmesanhobeln und Basilikum
D-I 8,20 €

Lauwarmer Oktopus in Zitronen-Kräutermarinade mit Paprika und jungem Lauch
D-I 10,40 €

Garnelen sautiert mit heimischem Kräuterpesto
D-I 9,40 €

Zu allen Vorspeisen servieren wir *ofenfrisches Baguette*.
Kombinierbar und auch als Vorspeisenplatten für mehrere Personen erhältlich.
C-D-E-I-L

Salate

Bunte Salatvariation mit feinen Rohkostsalaten und verschiedenen Blattsalaten an
Omas Essig-Öl vinaigrette mit zweierlei Dips (Sweet Chili und Crème fraîche), dazu
ofenfrisches Baguette

...mit zarten Geflügelsteaks, knusprigen Kräutercroûtons und Parmesanhobeln
C-D-E-I-L 18,50 €

...mit knusprig panierten Jungschweinefilet-Streifen und Kräutercroûtons
C-D-E-I-L 18,50 €

...mit lauwarmem Ziegenkäse, Grillgemüse, Butterpilzen und Kräutercroûtons
C-D-E-I-L 18,50 €

„Löwensalat“
Bunte Salatvariation mit verschiedenen Blatt- und knackigen Rohkostsalaten, rosa
gebratenem Roastbeefmedaillon und mariniert gebratenen Süßwassergarnelen,
Kräutercroûtons und Parmesanhobeln an Omas Essig-Öl Vinaigrette und Schnittlauch-
Crème fraîche mit knusprigem Kräuterbaguette
23,00 €

Schwäbischer Wurstsalat mit Schwarzwurststreifen, Salat, Ei, Gurke und Bauernbrot
13,50 €

... auf Wunsch mit Röstkartoffeln
A-D-I-L 16,80 €

Schweizer Wurstsalat mit Edamer Käsestreifen, Salat, Ei, Gurke und Bauernbrot
13,50 €

...auf Wunsch mit Röstkartoffeln
A-D-E-I-K 16,80 €

Vegetarisch

Hausgemachte Spinatspätzle in sämiger Käserahmsauce mit sonnen-
getrockneten Strauchtomaten und Pesto verfeinert, dazu bunte Salatvariation
18,90 €

Hauptspeisen

„Aus Omas Schmortopf“
Zarte Schweinebäckle in Trollingerkräutersahne mit jungem Lauch
dazu bunte Salatvariation und Beilage nach Wahl
A-E-D 27,00 €

Cordon bleu vom Schwäbisch-Hällischen Jungschwein gefüllt mit Albschinken,
Kochschinken und Bergkäse an Kräuterrahmsößle mit bunter Salatvariation und Beilage
nach Wahl
A-E-D-I 27,00 €

Schwäbischer Zwiebelrostbraten an dunklem Bratenjus mit bunter Salatvariation und
Beilage nach Wahl
D-E-I-L 32,90 €

Hausgemachte Maultaschen in verschiedenen Variationen, dazu buntes Kartoffelsalat-
Bukett
D-E-I-L 18,30 €

Omas Käserahmspätzle mit echtem Alb-Bergkäse, frischen Kräutern und
Zwiebelschmelze an dunklem Bratenjus, knusprigen Speckseglern und buntem Salat
(auch vegetarisch erhältlich)
A-D-E-I-L 18,90 €

Zartes Schweinefilet-Schnitzel von regionalen Bauernhöfen, knusprig paniert in
Butterschmalz gebraten mit Zitronenschnitz und dunklem Bratenjus, dazu bunte
Salatvariation und Beilage nach Wahl
A-D-E-I-L 25,70 €

Deutsche Kalbsleber mit feiner Apfel-Zwiebelschmelze, kräftigem dunklen Bratenjus,
dazu bunte Salatvariation und Beilage nach Wahl
A-D-E-I-L 27,90 €

Zarte Schweinefiletmedaillons von regionalen Bauernhöfen an frischer Steinpilz-
Champignonrahmsauce, dazu bunte Salatvariation und Beilage nach Wahl
A-D-E-I-L 29,20 €

Rumpsteak vom Grill „Café de Paris“ mit glasiertem Grillgemüse,
dazu bunte Salatvariation und Beilage nach Wahl
A-D-E-I-L 36,90 €

Zartes Rinderfiletsteak vom Grill mit zweierlei Saucen und 2 Buttern,
saisonale Gemüse garnitur, feinem Kartoffellauchgratin und bunten Salatvariationen
A-D-E-I-L

180 Gramm 27,90 €
250 Gramm 37,90 €

Unser „Löwen-Karussell“

Saftiges Zwiebelrostbrätle mit dunklem Bratenjus und Krokettenbällchen, zartes
Schweinefiletmedaillon mit feinem Champignonrahm, hausgemachtes Maultäschle mit
Kartoffelsalat-Bukett, Albberg-Käserahmspätzle mit knusprigem Minischnitzel und
Zitronenschnitz
A-D-E-I-L 29,00 €

Beilagen zur Wahl

Hausgemachte Butterspätzle
Krokettenbällchen
Knusprige Röstkartoffeln mit Speck
Pommes frites
Feiner Kartoffellauchgratin
A-I

Desserts

Apfelküchle hausgemacht mit Bourbonvanilleeis, frischen Früchten
und Sahnehaube
A-D-I 8,90 €

Weitere Desserts in feinen Varianten im Tagesangebot.
Tolle Eiscremekreationen finden Sie direkt am Eingang
A-D-I

Unsere kleinen Gäste werden bei uns nach Wunsch bekocht. Kleine Portionen sowie
weitere vegetarische Gerichte können gerne auf Wunsch bestellt werden.



Für Allergiker bereiten wir separate Speisen zu.
Bitte lassen Sie sich von unserem Fachpersonal beraten

in unseren Preisen sind MwSt. und Bedienungsgeld inbegriffen.
In unseren Speisen und Getränken sind folgende Zusatzstoffe enthalten: Stabilisator E331, Koffein, Chinin,
Farbstoff, Konservierungsstoff E621, Antioxidationsmittel E300, Säuerungsmittel E330m Emulgatoren E471, E472