

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 Probiererle“, Maultäschle geschmelzt mit hausgemachtem Kartoffelsalat
A-I-L **12,70 €**
- „Ebbes Besonderes“
Ragout vom zartem Schweinebäckle in Kräuterrahm mit Creme fraîche verfeinert
dazu gebackenes Knusperbauernbrot
D-I **15,90 €**

Vorspeisen

- Lauwarmer Ziegenkäse mit karamellisierten Honigwalnüssen auf gebackenem Ruccola
D-I **9,20 €**
- Grillgemüse in Jungfernlöl gebraten mit Parmesanhobeln und Basilikum
D-I **9,20 €**
- Roastbeefröllchen rosa gebraten mit feiner Tartarsauce
auf Eisbergsalatherzen
D-I **9,30 €**
- Rauchlachstatar verfeinert mit Crème fraîche und milden roten Zwiebeln
D-I **10,40 €**
- Lauwarmer Oktopus in Zitronen-Kräuter Marinade mit Paprika und jungem Lauch
C-D-E-I-L **11,40 €**
- Garnelen sautiert mit heimischem Kräuterpesto
C-D-E-I-L **10,40 €**
- Vorspeisenvariationen pro Person
C-D-E-I-L **22,90 €**

Zu allen Vorspeisen servieren wir ofenfrisches Baguette.
 Kombinierbar und auch als Vorspeisenplatten für mehrere Personen erhältlich.

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 Geflügel filets, knusprigen Kräutercroûtons und Parmesanhobeln **19,50 €**
- ...mit knusprig panierten Jungschweinefilet-Streifen und Kräutercroûtons **19,50 €**
- ...mit lauwarmem Ziegenkäse, Grillgemüse, Butterpilzen und Kräutercroûtons **19,50 €**
- „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
A-D-I-L **24,00 €**
- Schwäbischer Wurstsalat mit Schwarzwurststreifen, Salat, Ei, Gurke und Bauernbrot **14,50 €**
- ... auf Wunsch mit Röstkartoffeln **17,80 €**
- Schweizer Wurstsalat mit Edamer Käsestreifen, Salat, Ei, Gurke und Bauernbrot **14,50 €**
- ...auf Wunsch mit Röstkartoffeln **17,80 €**

Vegetarisch

- Hausgemachte Spinatspätzle in sämiger Käserahmsauce mit sonnengetrockneten Strauchtomaten und Pesto verfeinert, dazu bunte Salatvariation **21,90 €**

Schwäbisch-saure Leckereien

- Saftige Rinderroulade, gefüllt mit Speck, Gürkle und Zwiebeln in feinem Lauchrahm und dunklem Bratenjus, dazu bunte Salatvariation und Beilage nach Wahl
D-E-I-L **28,90 €**
- Saure Nierle nach Altschwäbischer Art mit bunter Salatvariation und Beilage nach Wahl
D-E-I-L **21,30 €**

Hauptspeisen

- „Aus Omas Schmortopf“
Zarte Schweinebäckle in Trollingerkräutersahne mit jungem Lauch dazu bunte Salatvariation und Beilage nach Wahl
A-E-D **28,00 €**
- 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 **28,00 €**
- Schwäbischer Zwiebelrostbraten an dunklem Bratenjus mit bunter Salatvariation und Beilage nach Wahl
D-E-I-L **34,50 €**
- Hausgemachte Maultaschen in verschiedenen Variationen, dazu buntes Kartoffelsalat-Bukett
D-E-I-L **19,30 €**
- Omas Käserahmspätzle mit echtem Alb-Bergkäse, frischen Kräutern und Zwiebelschmelze an dunklem Bratenjus, knusprigen Specksegeln und buntem Salat (auch vegetarisch erhältlich)
A-D-E-I-L **21,90 €**
- Zartes Schweinefilet-Schnitzel von regionalen Bauernhöfen, knusprig paniert in Butterschmalz gebraten mit Zitronenschnitt und dunklem Bratenjus, dazu bunte Salatvariation und Beilage nach Wahl
A-D-E-I-L **26,70 €**
- Deutsche Kalbsleber mit feiner Apfel-Zwiebelschmelze, kräftigem dunklen Bratenjus, dazu bunte Salatvariation und Beilage nach Wahl
A-D-E-I-L **28,90 €**
- Zarte Schweinefiletmedaillons von regionalen Bauernhöfen an frischer Steinpilz-Champignonrahmsauce, dazu bunte Salatvariation und Beilage nach Wahl
A-D-E-I-L **31,20 €**
- Rumpsteak vom Grill „Café de Paris“ mit glasiertem Grillgemüse, dazu bunte Salatvariation und Beilage nach Wahl
A-D-E-I-L **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 Zitronenschnitt **31,00 €**

Beilagen zur Wahl

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

Desserts

- Apfelküchle hausgemacht mit Bourbonvanilleeis, frischen Früchten und Sahnehaube
A-D-I **9,90 €**
- Weitere Desserts in feinen Varianten im Tagesangebot.
Tolle Eiscremekreationen finden Sie direkt am Eingang

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

GASTHOF LÖWEN

REGIONALE frische Küche



GETRÄNKE



Heisses

Espresso	3,10 €
Doppelter Espresso	4,90 €
Espresso Macchiato	3,30 €
Kaffee Creme	3,20 €

Cappuccino	3,80 €
Milchkaffee	4,00 €
Latte Macchiato	4,20 €
Heiße Schokolade	3,90 €

Tee in diversen Sorten	3,50 €
------------------------	--------

Kaltes

Eiskaffee oder Eisschokolade mit Vanilleeis und Sahne	5,90 €
---	--------

Alkoholfreie Getränke / Mineralwasser

Teinacher Gourmet Mineralwasser	0,25l	3,20 €
Naturell / Medium	0,5l	5,00 €

Eisvogel	0,2l	3,50 €
Cola / Orange / Spezi / Zitrone	0,4l	4,80 €

Coca Cola Zero (Fl.)	0,33l	4,10 €
----------------------	-------	--------

Bitter Lemon	0,2l	3,80 €
	0,4l	5,20 €



Säfte

Apfelsaft	0,2l	3,90 €
	0,4l	5,10 €

Orange / Johannisbeere / Kirsche / Banane / Maracuja / Rhabarber	0,2l	4,00 €
	0,4l	5,30 €

Saftschorle	0,2l	3,50 €
	0,4l	4,80 €

Holundersaftschorle mit frischer Minze & Limette	0,4l	5,10 €
Himbeersaftschorle mit Früchten	0,4l	5,10 €

Biere

Bürgerliches Helles	0,3l	3,90 €
	0,5l	4,80 €

Radler süß / sauer	0,3l	3,90 €
	0,5l	4,80 €

Alkoholfreies Bier, Paulaner (Fl.)	0,5l	4,80 €
------------------------------------	------	--------

Helles Hefeweizen vom Fass, Weihenstephan	0,3l	3,90 €
	0,5l	4,80 €

Heferadler süß / sauer	0,3l	3,90 €
	0,5l	4,80 €

„Esslinger Zwickel“ naturtrübes Kellerpils (Fl.)	0,33l	4,10 €
--	-------	--------

Kristallweizen, Weihenstephan	0,5l	4,80 €
-------------------------------	------	--------

Dunkles Hefeweizen, Weihenstephan (Fl.)	0,5l	4,80 €
---	------	--------

alkoholfreies Hefeweizen, Weihenstephan vom Fass	0,5l	4,80 €
--	------	--------



Aperitif & Cocktails

Aperol Spritz / Hugo / Himbeerspritz	
Campari Orange	6,90 €

Caipirinha	7,90 €
Mojito	7,90 €

Sekt

Kessler Brut (weiss)	0,1l	4,70 €
	0,75l	29,70 €
Kessler Rosé Brut	0,1l	4,70 €
	0,75l	29,70 €

Weisswein

RIESLING halbtrocken	0,25l	5,10 €
Weingärtner Esslingen Württemberg		

WILDKLASSE RIESLING MIT CHARDONNAY QW Württemberg	0,2l	5,80 €
Christian Hirsch Leingarten Württemberg		

NORICO BIANCO IGT VIGNETTI DELLE DOLOMITI	0,2l	5,40 €
Chardonnay Sauvignon Blanc		
Cavit Trento		

GRAUBURGUNDER »Edition Junior« QW Württemberg	0,2l	8,00 €
Christian Hirsch Leingarten Württemberg		

PINOT BIANCO DOC ALTO ADIGE	0,2l	6,90 €
Schreckbichl Colterenzio Eppan Südtirol		

SAUVIGNON BLANC VDP.ORTSWEIN	0,2l	7,30 €
Weingut Graf Neipperg Schwaigern Württemberg		

Gerne können sie unsere Weine auch als Flaschen bestellen

Roséwein

LEMBERGER WEISSHERBST fruchtig & trocken	0,25l	6,10 €
Weingärtner Esslingen Württemberg		

ROSÉ SAIGNÉE	0,2l	6,70 €
Premium Cuvée verschiedener „großen Geweihe“		
Christian Hirsch Leingarten Württemberg		

NORICO ROSATO IGT VIGNETTI DELLE DOLOMITI	0,2l	5,40 €
Schiava Teroldego		

Gerne können sie unsere Weine auch als Flaschen bestellen

Rotwein

TROLLINGER MIT LEMBERGER halbtrocken	0,25l	5,10 €
Weingärtner Esslingen Württemberg		

TROLLINGER STAFFELSTEIGER WÜRTEMBERG	0,25l	5,80 €
Weingärten Esslingen Württemberg		

ROT UND WILD CUVÉE QW WÜRTEMBERG	0,2l	6,60 €
Lemberger Merlot Cabernet Sauvignon		
Christian Hirsch Leingarten Württemberg		

NORICO ROSSO IGT VIGNETTI DELLE DOLOMITI	0,2l	5,40 €
Merlot Lagrein		
Cavit Trento		

PRIMITIVO PILUNA IGT SALENTO	0,2l	6,40 €
Castello di Monaci		

Gerne können sie unsere Weine auch als Flaschen bestellen

Flaschenweine

CH CUVÉE WEISS QW WÜRTEMBERG	0,75l	37,40 €
Weissburgunder Chardonnay		
Christian Hirsch Leingarten Württemberg		

CH CUVÉE ROT QW WÜRTEMBERG	0,75l	37,40 €
Lemberger Pinot Noir Cabernet		
Christian Hirsch Leingarten Württemberg		