

UNSER LÖWEN

REGIONALE UND SAISONALE frISCHE KÜCHE



Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unserem Veranstaltungsservice

Wir bieten den passenden Rahmen für jede Veranstaltung: Hochzeit, Taufe, Geburtstag, Jubiläum, Vereins- oder Betriebsfeier etc.

Es stehen Ihnen ca. 65 Plätze in 2 gemütlichen Gasträumen zur Verfügung sowie ein kleines Nebenzimmer für bis zu 10 Personen.

An sonnigen Tagen verwöhnen wir Sie in unserem Biergarten.

Gasthof Löwen

Esslinger Straße 30 · 73776 Altbach · Tel.: 07153 / 4065552
info@gasthof-loewen.altbach.de · www.gasthof-loewen-altbach.de

Vorspeisenbuffet zur Auswahl (auch als Fingerfoodbuffet erhältlich)

Brotauswahl mit diversen Brötchen und Butter
Räucherfischplatte mit Graved Lachs, deutschen Forellenfilets aus dem Tannenrauch und weißem Heilbutt mit feinem Preiselbeer-Sahneerrettich
Albschinken luftgetrocknet mit Honigmelonen-Perlen
Feines Rauchlachstatar mit Crème fraîche und frischen Kräutern
Hausmacher Hackbällchen auf feiner Kräutersauce
Süßwassergarnelen auf Schnittlauchcreme
Grillgemüse mariniert gebraten mit wildem mildem Knoblauch
Antipasti gefüllt mit Frischkäse
Löwens Obatzter mit Camembert und Paprika-Rustica garniert
Roastbeef rosa gebraten mit feinem Cole slaw und Tartarsauce
Hinterkochschinken gefüllt mit deutschem Stangenspargel und Hollandaise-Dip
Zarte Kalbfleischtranchen mit feiner Thunfischsauce und Kapernäpfeln
Eismeerschrimps in feiner Cocktailsauce mit Kirschtomaten
Marinierter Ziegenkäse mit Honig und Walnusskrokant
Büffelmozzarella mit Pestomarinade, Kirschtomaten und Basilikum
Spieße vom Jungschweinefilet mit Trauben und Edamerkäse
Schafskäsewürfel mit buntem Gemüse, roten Zwiebeln und Balsamicocreme

Salate

Bunte Salatvariation mit Omas Essig-Ölvinaigrette und/oder Himbeerdressing
Hausgemachter Kartoffelsalat
Feiner Eiersalat mit Remouladen-Kräutersauce
Schwäbischer Salat von unseren hausgemachten Maultaschen mit roten Zwiebeln und Gemüsevinaigrette verfeinert
Weißkrautsalat mit Specklardons (oder ohne)
Rotkrautsalat mit Orangendressing
Ochsenmaulsalat mit Paprikastreifen und Kräutervinaigrette
Frischer Tomatensalat mit Kräutern und Zwiebelstreifen
Karottensalat mit Schmand-Topping
Feldsalat mit Kräutercroûtons
Ruccola-Parmesansalat mit Kirschtomaten, Pesto und Parmesanhobeln
Salat von der Schwarzwurst mit sauren Gürkle, milden roten Zwiebeln und süß-saurem Senfdressing
Weißwurstsalat mit süßem Senfdressing und frischem dreifarbigem Paprikagemüse
Nudelsalat nach Hausfrauen Art mit feiner Creme, grünem Apfel und Edamerkäse
Feiner Fleischsalat vom Leberkäse mit Mayonnaise-Dip, sauren Gürkle und gehacktem Peterli
Schweizer oder Schwäbischer Wurstsalat mit feinen Garnituren, gehobeltem Ei und Zwiebeln
Avocadosalat mit jungem Paprikagemüse, kaltgepresstem Olivenöl und feiner Schnittlauchcreme

Gasthof Löwen

Esslinger Straße 30 · 73776 Altbach · Tel.: 07153 / 4065552
info@gasthof-loewen.altbach.de · www.gasthof-loewen-altbach.de

Suppen (alle serviert mit offenfrischem Baguette)

Schwäbische Flädlesuppe mit frischen Kräutern

Kraftbrühe mit hausgemachtem Maultäschle und Schnittlauchröllchen

Tomatensuppe mit Sahnehaube und Basilikumpesto

Tomatenconsommé mit gefüllten Lachsflädle und frischen Kräutern

Schnittlauchrahmsuppe mit Bratklößchen und Croûtons *(auch vegetarisch erhältlich)*

Petersilienschaumsuppe mit Crème fraîche verfeinert

Waldpilzcremesuppe mit jungem Lauch und Croûtons

Currycremesuppe mit sautierten Süßwassergarnelen

Steinpilzrahmsuppe mit Specksegel und grünem Pesto

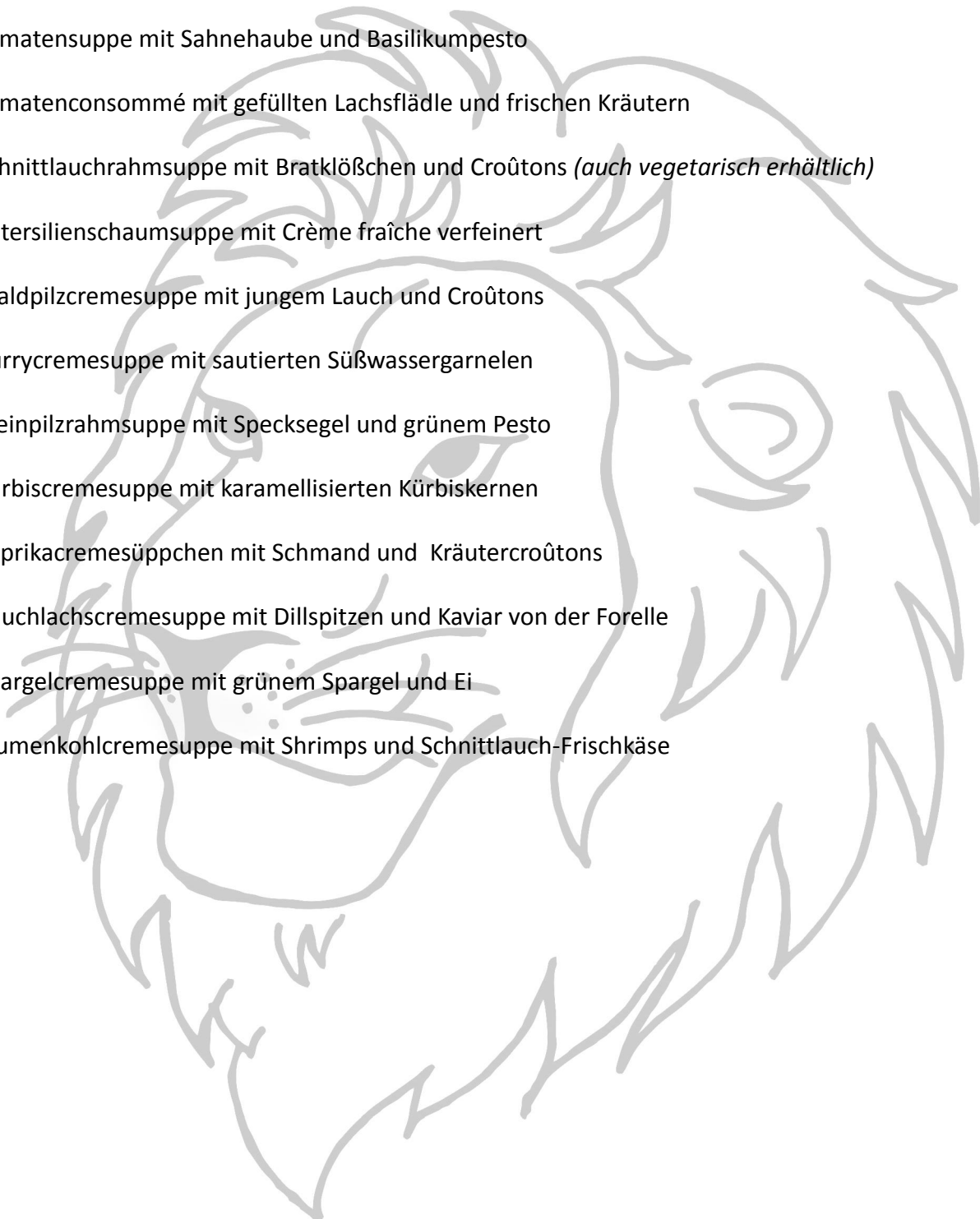
Kürbiscremesuppe mit karamellisierten Kürbiskernen

Paprikacremesüppchen mit Schmand und Kräutercroûtons

Rauchlachscremesuppe mit Dillspitzen und Kaviar von der Forelle

Spargelcremesuppe mit grünem Spargel und Ei

Blumenkohlcremesuppe mit Shrimps und Schnittlauch-Frischkäse



Gasthof Löwen

Esslinger Straße 30 · 73776 Altbach · Tel.: 07153 / 4065552
info@gasthof-loewen.altbach.de · www.gasthof-loewen-altbach.de

Hauptgänge (als Buffet oder Menü möglich)

Fleischgerichte

Zarte Medaillons vom Schwäbisch-Hällischen Schweinefilet
an Rahmsöble mit Steinchampignons

Saftiges Schweinefilet gefüllt mit jungem Blattspinat
in Cognac-Möhrensauce

Schweinefilettranchen in Sherry-Rahmsöble mit frischen Kräutern

Zarte Medaillons vom Jungschwein mit sautierten Waldpilzen
und jungem Lauch

Medaillons vom Simmentaler Rind in feinem dunklem Zwiebelsöble

Saftiger Rinderschmorbraten an dunklem Bratenjus
mit jungen Gemüsejulienne

Kalbsschnitzel in Knusperpanade auf lauwarmem Kartoffel-Radieschensalat

Zarter Kalbsbraten in feinem Schnittlauchrahmsöble
mit jungem Lauch und glasierten Möhrenperlen

Saftige Kalbsschnitzel in Dijon-Senfrahm mit Kräuterbutterschnitz

Spieße vom hausgemachten Schwaben-Maultäschle und Kalbsmedaillon
an glasierten Zwiebeln und Bratenjus

Pfefferrahmbraten vom saftigen Schweinenacken mit mildem grünen Pfeffersöble

Schwäbischer Sauerbraten in dunklem Bratenjus aus dem Schmortopf
mit jungem Gemüse

Saftige Schweinefiletspieße mit knusprigem Speck
und gehackten Champignons

Putenschnitzel in grüner Sauce mit Crème fraîche verfeinert

Geflügelragoût in Weißwein-Champignonrahmsöble
mit mildem wilden Knoblauch

Cordon bleus gefüllt mit Albschinken, saftigem Hinterkochschinken
und Edamerkäse an Kräuterrahmsöble

Zartes Hähnchenbrustfilet in Kräutertunke mit sautierten Tomatenfilets
und Specklardons

Gasthof Löwen

Esslinger Straße 30 · 73776 Altbach · Tel.: 07153 / 4065552
info@gasthof-loewen.altbach.de · www.gasthof-loewen-altbach.de

Hauptgänge (als Buffet oder Menü möglich)

Schwäbische Maultaschen hausgemacht

Hausgemachte Maultaschen in Waldpilzrahm mit jungem Lauch

Hausgemachte Maultaschen geröstet mit Ei und frischen Kräutern

Hausgemachte Maultaschen mit feiner Zwiebelschmelze und dunklem Bratenjus

Hausgemachte Maultaschen in feinem Tomatenrahm mit Hinterkochschinken und Edamerkäse überbacken

Schwäbische Käserahmspätzle

Schwäbische Käserahmspätzle mit echtem Albbergkäse, Specksekeln und frischen Kräutern

Schwäbische Käserahmspätzle vegetarisch mit Zwiebelschmelze und frischen Kräutern

Beilagen

Feiner Kartoffelgratinfächer mit frischer Sahne

Hausgemachte Butterspätzle

Baked potato mit Schmand-Dip

Knusprige Röstkartoffeln

Glasierte Rosmarinkartoffeln

Junge Knoblauchkartoffeln

Krokettenbällchen

Kräuterbutternudeln

Tagliatelle mit heimischem Kräuterpesto

Marktfrisches Buttergemüse (saisonale Auswahl)

Gefüllte Grilltomaten

Champignons gefüllt mit Ratatouille und Käse-Kräutercreme überbacken

Gasthof Löwen

Esslinger Straße 30 · 73776 Altbach · Tel.: 07153 / 4065552
info@gasthof-loewen.altbach.de · www.gasthof-loewen-altbach.de

Desserts

Panna cotta mit Himbeersauce und frischen Früchten

Schokoladenmousse „black & white“ mit feiner Sauce und Früchtespiegel

Apfelküchle mit Zimtucker und Bourbon-Vanillesauce

Apfelstrudel mit Bourbon-Vanillesauce

Limetten-Joghurtterrine mit Mangoschaum



Gasthof Löwen

Esslinger Straße 30 · 73776 Altbach · Tel.: 07153 / 4065552
info@gasthof-loewen.altbach.de · www.gasthof-loewen-altbach.de