



DER LÖWEN

HOTEL / RESTAURANT

Liebe Gäste des Löwen,

bei der Zubereitung unserer Speisen legen wir Wert auf gute Grundprodukte, bevorzugt aus der Region und eine Zubereitung, die das Beste aus diesen herausholt. Dafür haben wir über Jahre ein Netzwerk an Produzenten aufgebaut, mit deren Produkten wir sehr gerne arbeiten.

Wir freuen uns sehr über die reduzierte Mehrwertsteuer – sie stärkt die Zukunft unserer Gastronomie! Umso mehr freut es uns, diesen Vorteil direkt weiterzugeben – an Sie, unsere geschätzten Gäste, sowie an unsere Mitarbeiter und regionalen Lieferanten.

Setzen Sie sich und genießen Sie ihre Zeit im Gasthaus „Der Löwen“. Gleich werden wir Ihnen unser wichtigstes Lebensmittel servieren: Brot aus unserer Bäckerei! Viel Freude mit diesem Traditionsprodukt. Gerne können Sie den Abend in unserem japanischen Garten ausklingen lassen.

Ihre Familie Bröcker und das Löwen Team

Alle Preise in €

Apéritifempfehlung

Secco vom Hagnauer Winzerverein	6,20
fruchtig, frischer Perlwein	
Apfelperle alkoholfreier Apfelsecco von Familie Meichle aus Hagnau	5,90
Kullerbeeren „ <i>unser Hausapéritif</i> “	6,80
verschiedene eingelegte Beeren, mit Hagnauer Secco aufgegossen	
Sommerwunder	7,20
alkoholfrei mit Apfelkirschschaft, hausgemachtem Holunderblütensirup und frischen Sommerfrüchten	
Hagnauer Gin & Tonic mit Thomas Henry Tonic Water und Zitrone	8,80
LAGO/HUGO mit Lavendel- oder Holunderblütensirup	8,50

Vorspeisen

Unsere Blattsalate und Gemüse beziehen wir bereits seit 1980 von Bioland Bauer Müller aus dem Nachbarort Stetten. Genießen Sie unsere knackigen Salate:

Bunter Salat vom Bioland Bauer Müller	7,90
Tomatensuppe - unser „Klassiker“	6,90
mit Hirse abgebunden und mit Sahne verfeinert	
Flädlesuppe Gemüsebrühe mit Flädle	6,20
HagnauerBROTcrostinis	6,50
mit Ziegenkäse vom Moserhof und Bärlauchpesto	

Hauptspeisen

Große Hagnauer Salatvariation	16,80
Bunte Salate vom Biobauer Müller aus Stetten mit Kräuterbutter-Croûtons vom Hagnauer Bauernbrot	
Topinki	21,50
dünne Scheiben gebratener Rinderleber auf geröstetem Knoblauchbrot mit knackigen Salaten garniert	
Zwiebelrostbraten vom heimischen Weiderind	32,80
mit buntem Salat und Käsespätzle oder Pommes frites	
Zanderfilets auf Bärlauchtagliatelle	26,80
mit hausgemachtem Bärlauchpesto, Bauer-Müller-Gemüse und frisch gehobeltem Grana Padano	
Schnitzel, paniert	21,90
aus Putenfleisch vom Klosterhof Knäpple, Wildkräuter-Kartoffelstampf oder Pommes Frites und Zitrone	
Zarte Rinderleber	21,80
an pikanter Tomatensoße im Gusseisenpfännchen serviert mit Basmati-Reis	
Schweinelendchen	26,90
vom oberschwäbischen Landschwein mit Rahmsoße von frischen Steinchampignons, Bauer Müller Gemüse und Serviettenknödel	
Rumpsteak vom heimischen Weiderind	32,80
mit hausgemachter Kräuterbutter, knackigem Bauer-Müller-Gemüse und Pommes frites	
Saiblingsfilet, gebraten	27,20
mit Bauer-Müller-Gemüse und Wildkräuter-Kartoffelstampf	
Käsespätzle mit würzigem Bergkäse überbacken, mit buntem Salat	15,80

Lust auf ein Dessert ...?

Gourmet - Café – unser kleines Dessert im Weckglas, dazu Espresso	6,80
Panna Cotta -besser als in Italien- mit hausgemachter Roter Grütze	7,80
Mousse au Chocolat mit Espresso verfeinert, dazu Vanilleeis	8,80
Chefesspresso - Espresso wie der Chef ihn liebt - mit Espresso-Krokanteis	5,80