

Herzlich Willkommen

im Löwen in Hagnau. Unsere Küche verwendet bevorzugt Produkte aus der Bodenseeregion, Salate und Gemüse vom Biobauern aus dem Nachbarort sowie Bodenseefische von den Hagnauer Fischern. Für die Zubereitung unserer Speisen verzichten wir auf Zusatzstoffe und nehmen ausschließlich beste Zutaten wie Butter, Sahne, kalt gepresste Öle und frische, ungespritzte Kräuter aus dem eigenen Garten.

Informationen zu unseren Lieferanten finden Sie auf der letzten Seite.

Eine besondere Spezialität sind unsere Bärlauchgerichte mit unserem Bärlauchpesto, das wir jedes Frühjahr aus regionalem Bärlauch für Sie zubereiten.

Japanischer Teichgarten

Besichtigen Sie vor oder nach dem Restaurantbesuch unsere wunderschöne, mehrfach ausgezeichnete japanische Teichanlage, die sich hinter unserem Haus befindet.

Ab 18.00 Uhr: Genießen Sie das Ambiente unseres japanischen Gartens bei einem erfrischenden Aperitif oder einer Flasche Hagnauer Wein.

Bei Einbruch der Dunkelheit ist die Anlage traumhaft beleuchtet!

Ein Stehempfang in unserer exotischen Gartenanlage wird für Sie und Ihre Gäste ein unvergessliches Erlebnis werden.

Aperitif

Apfelsekt aus Hagnau	4,50 €
alkoholfreier Sekt aus aromatischen Bodenseeäpfeln in Bioqualität	
Secco vom Hagnauer Winzerverein	4,20 €
fruchtig, frischer Perlwein	
Kullerbeeren	4,80 €
verschiedene eingelegte Beeren, mit Hagnauer Secco aufgegossen	
Hagnauer Gin & Tonic	6,80 €
Hagnauer Gin mit Thomas Henry Tonic Water und Zitrone	
Sommerwunder	5,80 €
alkoholfrei mit Apfelkirschsafft, hausgemachtem Holunderblütensirup und frischen Sommerfrüchten	

Öffnungszeiten:

Täglich	14.00 - 18.00 Uhr Kaffee, Kuchen aus unserer Bäckerei, Eisspezialitäten, Auswahl an Speisen unserer Karte
Sonn- u. Feiertags	18.00 - 21.00 Uhr Abendkarte
Sonntags	12.00 - 14.00 Uhr Mittagkarte
Mittwoch Ruhetag	11.00 - 12.30 Uhr Weißwurstessen mit Musik

3 Gänge zum Glück

1.

Salat mit BärlauchBROTcrostini



2.

Felchenfilet mit Bauer-Müller-Gemüse und Kräuterkartoffelstampf



3.

Gourmetcafé:

Dessert im Weckglas mit Espresso

24,80 €

Löwen Menü

dipBROT



Salat mit Moserhof ZiegenkäseBROTcrostini



2 mal Suppe



Bärlauchnudeln



Hagnauer Fischvariation

oder

„Fairfleisch“ Steak aus der Oberschale mit Limettenbutter und Kartoffelstampf

oder

Lammrückenfilet mit Bauer-Müller-Gemüse und Gratin



Dessert

39,00 €

Dazu empfehlen wir

Pinot Noir blanc de noir vom Winzerverein Hagnau

0,1 4,20 €

Salate

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

Blattsalate	5,50 €
Bunter Salat Blattsalate mit verschiedenen Rohkostsalaten	5,90 €
Großer Salat mit Blatt- und Rohkostsalaten	9,50 €
- HagnauerBrot-Croutons und hausgemachter Kräuterbutter	10,50 €
- mit gebratener Putenbrust	13,80 €
- mit gebratenen Fischfilets	15,20 €

Suppen

Bärlauchsuppe aus heimischem Bärlauch vom Chef selbst gesammelt	5,50 €
Flädle-Suppe Gemüsebrühe mit Flädle	4,80 €

Für Zwischendrin

Eine Besonderheit ist unsere eigene Bäckerei, deren Brot Sie gleich selbst probieren können. Vielleicht darf es noch eine Vorspeise sein, dazu eignen sich auch unsere Brotkreationen aus dem Brotmenü z.B. als knuspriger „Starter“ für den ganzen Tisch:

KräuterbutterBROT geröstetes HagnauerBrot mit Kräuterbutter	3,80 €
dipBROT knusprige HagnauerBrotchips mit Bärlauchquark	3,80 €
HagnauerBROTCrostinis mit Ziegenkäse vom Moserhof und Bärlauchpesto	4,50 €
Butter, Kräuterquark, Olivenöl	je 1,50 €

Nudeln und Vegetarisches

Teigtaschen mit Ricottafüllung an Bärlauchsoße und gehobeltem Parmesan	13,50 €
Bärlauchtagliatelle mit Bärlauchpesto, fruchtigem Olivenöl und frischem Parmesan	12,50 €
Kartoffel-Gemüse-Gratin Kartoffeln und Bauer-Müller-Gemüse mit Bergkäse gratiniert, bunter Salat	13,80 €

Fisch

Unsere Bodenseefische beziehen wir von unserem Nachbarn, der Fischerei Heyer.
Forellen kommen aus der Pfullendorfer Zucht und werden vom Fischer Meichle in Hagnau filetiert.

Felchen- und Zanderfilet gebraten mit Rahmspinat, Salzkartoffeln und Zitrone oder an Weißburgundersoße und Duftreis	17,20 € 17,50 €
Felchen in der Folie mit Olivenöl, Kräutern und Zitronensaft gedünstet, mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	18,50 €
Saiblingsfilet mit Bauer-Müller-Gemüse und Wildkräuter-Kartoffelstampf	17,80 €
Hagnauer Fischvariation Auswahl verschiedener Fischfilets an Weißburgundersoße, mit Bauer-Müller-Gemüse und Salzkartoffeln	23,80 €
Zanderfilets an Estragonsoße mit Bauer-Müller-Gemüse und feinen Bandnudeln	17,80 €
Zanderfilets auf Bärlauchtagliatelle mit hausgemachtem Bärlauchpesto, Bauer-Müller-Gemüse und gehobeltem Parmesan	18,50 €

Gerne servieren wir unsere Hauptgerichte auch als kleine Portion (-15%)

Fleisch

Topinky dünne Scheiben gebratener Rinderleber auf geröstetem Knoblauchbrot mit knackigen Salaten garniert	14,20 €
Zarte Rinderleber an pikanter Tomatensoße im Gusseisenpfännchen serviert mit Basmati-Reis	14,20 €
Schweinelendchen an feiner Rahmsoße mit frischen Steinchampignons, Bauer-Müller-Gemüse und Spätzle oder Pommes frites	18,50 €
Streifen von der Rinderleber auf Bärlauchtagliatelle und frischem Parmesan	16,20 €
Putenschnitzel vom Klosterhof Knäpple paniert oder natur mit Pommes frites	13,80 €
Lammrücken zartes Lammfilet unter Bärlauchkruste auf pikanter Tomatensoße mit Bauer-Müller-Gemüse und Kartoffelgratin	26,80 €
Zwiebelrostbraten aus dem Roastbeef mit Zwiebeln in Butter geschwenkt, Bauer-Müller-Gemüse, Pommes frites oder Kässpätzle	23,80 €
Rumpsteak vom südamerikanischen Rind mit hausgemachter Kräuterbutter, knackigem Bauer-Müller-Gemüse und Pommes frites	23,80 €

Wir möchten eine alternative regionale Fleischwirtschaft fördern und bieten deshalb ein „Fairfleisch“-Gericht an:

„Fairfleisch“ Rindersteak aus der Oberschale mit würziger Limettenbutter, Wildkräuter-Kartoffelstampf und Biogemüse	20,80 €
---	---------

Was heißt Fairfleisch? :

Fairfleisch steht für eine soziale qualitätsorientierte, tiergerechte, umweltschonende Tierhaltung, die mit regionalen bäuerlichen Betrieben praktiziert wird.

Wir beziehen das Fleisch direkt vom Schlachthof in Überlingen.

Mehr unter www.fairfleisch.de

Gerne servieren wir unsere Hauptgerichte auch als kleine Portion (-15%)

BROTmenü

Der Löwen ist bereits seit 1890 nicht nur ein Gasthaus sondern auch eine über Hagnau hinaus bekannte Dorfbäckerei.

Unser BROTmenü setzt diese Tradition kulinarisch um und stellt Ihnen unser beliebtes Hagnauer Brot vor, das noch immer handwerklich hergestellt wird. Tradition die man schmeckt.

kräuterbutterBROT 3,80 €
Hagnauer Brot mit Kräuterbutter

dipBROT 3,80 €
Hagnauer Brotchips mit Bärlauchquark

butterBROT 2,50 €
Hagnauerbrot mit viel Butter, Salz und Pfeffer

HagnauerBROTcrostinis 4,50 €
mit Ziegenkäse vom Moserhof und Bärlauchpesto

BROTmitwasdrauf 7,50 €

Gegrilltes Hagnauer Brot mit:

-Olivenöl, Tomaten, Bärlauchpesto
oder

-Cornichons, Radieschen, grobem Senf und Bergkäse überbacken

und ab 21:00 Uhr:

abendBROT 11,80 €

HagnauerBrot serviert mit:

Salami, Bündnerfleisch, Bergkäse, Moserhof Ziegen Brie, Cornichons, Oliven, Olivenöl, Butter

Und wenn Sie unser Brot genauso mögen wie wir, können sie sich das HagnauerBrot als „Andenken“ kurz vor der Heimfahrt in der Bäckerei kaufen.

Lust auf ein Dessert ...?

Gourmetcafé Espresso mit einem Dessert im kleinen Weckglas	4,80 €
Rote Grütze - nach Omas Rezept- aus Johannisbeeren, Himbeeren, Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne	5,90 €
Panna Cotta - besser als das italienische Original Vanille Sahnekrem mit echter Bourbon-Vanille und roter Grütze garniert	5,90 €
Mousse au Chocolat aus feiner Lindt Schokolade, roheifrei, mit Sahne, Vanilleeis und frischen Früchten	7,20 €
Dessertauswahl köstliche, leckere Vielfalt	8,80 €
Chef - Espresso Espresso wie der Chef ihn liebt mit Latte Macchiatoeis	4,20 €
Käse Bergkäse, Ziegenbrie vom Moserhof, Gorgonzola	8,50 €

Weitere Desserts finden Sie auf unserer Dessertkarte.

Nach dem Essen empfehlen wir Ihnen gerne einen Digestif der Hagnauer Brenner. Verschiedene Obstsorten in flüssiger Form warten darauf entdeckt zu werden:

Hagnauer Destillate

Obstwässerle	2 cl	2,90 €
Hefeschnaps	2 cl	2,90 €
Williams Christ	2 cl	3,50 €
Mirabelle	2 cl	4,50 €
Kirsch	2 cl	4,20 €
Traubentrester	2 cl	3,50 €
Himbeergeist	2 cl	4,50 €
„Torkelwasser“-Trester	2 cl	5,80 €
Cox Orange	2 cl	5,80 €
Sauerkirsch Holzfaßgereift	2 cl	4,50 €
Quitte	2 cl	4,50 €
Williams mit Fruchtauszug	2 cl	4,50 €

Lieferanten

Eine Auswahl einiger Betriebe mit denen wir gerne zusammenarbeiten

Bioland Bauer Müller, Stetten

Seit 1980 beziehen wir unsere Salate und Gemüse vom Biobauern Müller in Stetten. Schon als Bio noch ein Schimpfwort war legte Hans Bröcker Wert auf ökologische Erzeugung aus der Region. Mehrmals wöchentlich fahren wir nach Stetten und freuen uns sehr Ihnen beste Qualität von nebenan bieten zu können.

Fischerei Heyer, Hagnau

Nebenan ist auch unser Fischer. Der Nachbar Heyer beliefert uns mit frischem Bodenseefisch und seinen Räucherfelchen

Hübschle Kartoffeln, Wald-Reischach bei Pfullendorf

Ob er die dicksten Kartoffeln hat ist egal, für uns hat er die besten! Salzkartoffeln sind nur scheinbar ein einfaches Gericht, aus Hübschles Kartoffeln gibt es bei uns Salzkartoffeln die ihresgleichen suchen.

Hofkäserei Moser, Ahausen

Unseren Bio Ziegenkäse bekommen wir vom Moserhof. Sie können mit dem Rad ins Hinterland fahren und dort die Moser Ziegen selbst besuchen.

Pfleghaar Beeren, Reute

Ab April bis Oktober beliefert uns Herr Pfleghaar mit Erdbeeren, Himbeeren, Blaubeeren, und Johannisbeeren.

Fairfleisch Überlingen

Ist ein regionales Unternehmen, das lokale Strukturen stärkt und Tiergerecht und sozial produziert. Schlacht- und Zerlegebetrieb befinden sich in Überlingen wo wir vor Ort unsere Ware abholen und so den direkten Kontakt zum Produzenten haben.

Klosterhof Knäpple Ostrach

Seit mehr als 30 Jahren ist der Betrieb der Familie Knäpple bei Ostrach die Heimat der Klosterhofgänse. Die Klosterhofgänse sind für beste Fleischqualität und optimales Fleischaroma bekannt

Für alle unsere Gerichte verwenden wir keine Fleischbrühen, sondern selbst angesetzte Gemüsebrühen. Desweiteren Kommen Brühen von Rapunzel zum Einsatz die nach strengen biologischen Richtlinien hergestellt werden.

Sie haben Fragen zum Garten, zum Haus zur Küche? Wir haben zu jedem Gebiet Experten im Hause.

Für Allergiker bieten wir Ihnen eine spezielle Speisekarte an in der die Hauptallergene ausgewiesen sind. Bitte wenden Sie sich an den Service!