



DER LÖWEN

HOTEL / RESTAURANT

Liebe Gäste des Löwen,

bei der Zubereitung unsere 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.

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

Aperitifempfehlung

Secco vom Hagnauer Winzerverein	4,50
fruchtig, frischer Perlwein	
Kullerbeeren	4,80
verschiedene eingelegte Beeren, mit Hagnauer Secco aufgegossen	
Sommerwunder	5,80
alkoholfrei mit Apfelmischsaft, hausgemachtem Holunderblütensirup und frischen Sommerfrüchten	

Vorspeisen

Unsere Blattsalate und Gemüse beziehen wir bereits seit 1980 von Bioland Bauer Müller aus dem Nachbarort Stetten.

Bunter Salat vom Bioland Bauer Müller	6,50
Suppe der Saison	5,80
HagnauerBROTcrostinis	4,50
mit Ziegenkäse vom Moserhof und Bärlauchpesto	
Brotchips	3,90
Kräuterbutterbrot	3,90
Aufs Brot: Butter / Kräuterquark / Olivenöl	1,50

Bitte fragen Sie bei Bedarf nach unserer Allergienkarte – alle Preise in €

Bitte unterstützen Sie unsere Hygienemaßnahmen

halten Sie Abstand und tragen Sie eine Schutzmaske, wenn Sie Ihren Tisch verlassen

Hauptspeisen

Bärlauchnudeln mit Pesto aus Bärlauch von heimischen Wäldern, fruchtigem Olivenöl und gehobelem Grana Padano	12,80
Kartoffel-Gemüsegratin saftig und knusprig mit Blattsalat	14,50
Großer bunter Salat vom Bioland Bauer Müller mit Putenbruststreifen vom Klosterhof Knäpple oder gebratenen Fischfilets	15,80
Felchen- oder Forellenfilets in der Folie gedünstet mit Bauer Müller Gemüse und Salzkartoffeln	19,20
Saiblingsfilet gebraten mit Bauer-Müller-Gemüse und Kräuter-Kartoffelstampf	19,50
Zanderfilets gebraten mit Bauer-Müller-Gemüse Estragonsoße und Bandnudeln	18,80
Topinki: Dünne Scheiben gebratener Rinderleber auf geröstetem Knoblauchbrot mit knackigen Salaten garniert	14,80
Zart gesottenes Ochsenfleisch mit Meerrettichsoße (oder Bärlauchpesto), Bauer-Müller-Gemüse und Salzkartoffeln	19,80
Schnitzel, paniert aus Putenfleisch vom Klosterhof Knäpple, Kartoffelstampf oder Pommes Frites und Zitrone	15,80
„Fairfleisch“ Rindersteak aus der Oberschale mit würziger Limettenbutter, Bauer-Müller-Gemüse, Wildkräuter-Kartoffelstampf	21,80
Schweinelendchen vom Landschwein mit Pilzrahmsoße, Bauer Müller Gemüse und Serviettenknödel	19,20

Lust auf ein Dessert ...?

Gourmet - Café – unser kleines Dessert im Weckglas mit Espresso	5,20
Panna Cotta mit Zibartencoulis	6,20
Mousse au Chocolat mit Vanilleeis	7,50
Chefesspresso – Espresso wie der Chef ihn liebt mit Espresso-Krokanteis	4,50
Eis: Vanille, Erdbeere, Schokolade, Espressokrokant	1,80

Oder ein Schnaps aus dem Dorf: Williams Birne, Mirabelle, Obstler, Quitte....

Bitte fragen Sie bei Bedarf nach unserer Allergenkarte – alle Preise in €

Bitte unterstützen Sie unsere Hygienemaßnahmen
halten Sie Abstand und tragen Sie eine Schutzmaske, wenn Sie Ihren Tisch verlassen