



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	
Apfelperle alkoholfreier Apfelsecco aus Hagnau	4,50
Kullerbeeren	4,80
verschiedene eingelegte Beeren, mit Hagnauer Secco aufgegossen	
Sommerwunder	5,80
alkoholfrei mit Apfelmilchsauce, hausgemachtem Holunderblütensirup und frischen Sommerfrüchten	
LAGO/HUGO mit Lavendel- oder Holunderblütensirup	6,50
Hagnauer Gin & Tonic mit Thomas Henry Tonic Water und Zitrone	7,80

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
Tomatensuppe Klassiker des Hauses mit Hirse abgebunden	5,80
Flädlesuppe Gemüsebrühe mit Flädle	5,00
HagnauerBROTcrostinis	4,50
mit Ziegenkäse vom Moserhof und Bärlauchpesto	
Brotchips mit Bärlauchquark	3,90
Kräuterbutterbrot	3,90
Aufs Brot: Butter / Kräuterquark / Olivenöl	1,50

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

**Bitte unterstützen Sie unsere Hygienemaßnahmen
und halten Sie Abstand, wenn Sie Ihren Tisch verlassen**

Alle Preise inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Hauptspeisen

Bärlauchnudeln mit Pesto aus Bärlauch von heimischen Wäldern, fruchtigem Olivenöl und gehobeltem Grana Padano	12,80
mit Streifen von der Rinderleber	16,80
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
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
Zwiebelrostbraten vom heimischen Weiderind	26,80
mit Bauer-Müller-Gemüse und Käsespätzle	
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 und Wildkräuter-Kartoffelstampf	21,80
<small>Von regionalen Höfen. Bitte beachten Sie, dass ein Steak aus der Oberschale fester ist als aus dem Filet oder Rücken.</small>	
Schweinelendchen vom oberschwäbischen 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
Chefpresso – 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, Trester, Sauerkirsche, Quitte....

Bitte fragen Sie bei Bedarf nach unserer Allergenkarte – alle Preise in €
**Bitte unterstützen Sie unsere Hygienemaßnahmen
und halten Sie Abstand, wenn Sie Ihren Tisch verlassen**
Alle Preise inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer