



# 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

<b>Secco vom Hagnauer Winzerverein</b>	4,80
fruchtig, frischer Perlwein	
<b>Apfelperle</b> alkoholfreier Apfelsecco aus Hagnau	4,80
<b>Kullerbeeren</b>	5,80
verschiedene eingelegte Beeren, mit Hagnauer Secco aufgegossen	
<b>Sommerwunder</b>	5,80
alkoholfrei mit Apfelkirschsafte, hausgemachtem Holunderblütensirup und frischen Sommerfrüchten	
<b>Hagnauer Gin &amp; Tonic</b> mit Thomas Henry Tonic Water und Zitrone	8,20
<b>LAGO/HUGO</b> mit Lavendel- oder Holunderblütensirup	6,80

## Vorspeisen

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

<b>Bunter Salat</b> vom Bioland Bauer Müller	6,80
<b>Tomatensuppe</b> unser „Klassiker“ mit Hirse abgebunden und mit Sahne verfeinert	5,80
<b>Flädlesuppe</b> Gemüsebrühe mit Flädle	5,50
<b>HagnauerBROTcrostinis</b>	5,50
mit Ziegenkäse vom Moserhof und Bärlauchpesto	
<b>Brotchips</b> mit Bärlauchquark	4,20
<b>Hausgemachtes Kräuterbutterbrot</b>	4,20
<b>Aufs Brot:</b> Butter / Kräuterquark / Olivenöl	1,50

Bitte fragen Sie bei Bedarf nach unserer Allergenkarte  
Alle Preise in € inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

# Hauptspeisen

<b>Bärlauchnudeln</b> mit gehobeltem Grano Padano, mit Bärlauch aus heimischen Wäldern mit <b>Streifen von der Rinderleber</b>	13,80 17,80
<b>Großer bunter Salat</b> vom Bioland Bauer Müller mit Putenbruststreifen vom Klosterhof Knäpple oder gebratenen Fischfilets	16,80
<b>Topinki</b> dünne Scheiben gebratener Rinderleber auf geröstetem Knoblauchbrot mit knackigen Salaten garniert	16,80
<b>Zwiebelrostbraten vom heimischen Weiderind</b> mit Bauer-Müller-Gemüse und Käsespätzle	26,80
<b>Zanderfilets</b> gebraten mit Bauer-Müller-Gemüse, Estragonsoße und Bandnudeln	19,50
<b>Schnitzel, paniert</b> aus Putenfleisch vom Klosterhof Knäpple, Kartoffelstampf oder Pommes Frites und Zitrone	16,80
<b>„Fairfleisch“ Rindersteak</b> aus der Oberschale mit würziger Limettenbutter, Bauer-Müller-Gemüse und Wildkräuter-Kartoffelstampf <small>Von regionalen Höfen. Bitte beachten Sie, dass ein Steak aus der Oberschale fester ist als aus dem Filet oder Rücken.</small>	21,80
<b>Schweinelendchen</b> vom oberschwäbischen Landschwein mit Rahmsoße von frischen Steinchampignons, Bauer Müller Gemüse und Serviettenknödel	20,50
<b>Saiblingsfilet</b> gebraten mit Bauer-Müller-Gemüse und Kräuter-Kartoffelstampf	21,50
<b>Zanderfilets auf Bärlauchtagliatelle</b> mit hausgemachtem Bärlauchpesto, Bauer-Müller-Gemüse und gehobeltem Grano Padano	20,50
<b>Kartoffel-Gemüsegratin</b> saftig und knusprig mit Salat	15,50

## Lust auf ein Dessert...?

<b>Gourmet - Café</b> – unser kleines Dessert im Weckglas mit Espresso	5,20
<b>Panna Cotta</b> besser als in Italien mit Zibartencoulis	6,20
<b>Eis:</b> Vanille, Erdbeere, Schokolade, Espressokrokant	2,00
<b>Mousse au Chocolat</b> mit Vanilleeis	7,50
<b>Chefesspresso</b> – Espresso wie der Chef ihn liebt mit Espresso-Krokanteis	4,50

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