



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.

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 | 5,80 |
| fruchtig, frischer Perlwein | |
| Apfelperle alkoholfreier Apfelsecco von Familie Meichle aus Hagnau | 5,80 |
| Kullerbeeren „ <i>unser Hausapéritif</i> “ | 6,80 |
| verschiedene eingelegte Beeren, mit Hagnauer Secco aufgegossen | |
| Sommerwunder | 6,50 |
| alkoholfrei mit Apfelmirabelle, hausgemachtem Holunderblütensirup und frischen Sommerfrüchten | |
| Hagnauer Gin & Tonic mit Thomas Henry Tonic Water und Zitrone | 8,80 |
| LAGO/HUGO 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 Sie unsere knackigen Salate:

| | |
|---|------|
| Bunter Salat vom Bioland Bauer Müller | 7,50 |
| Bärlauchcrèmesuppe mit heimischem Bärlauch vom Chef selbst gesammelt | 6,20 |
| Flädlesuppe Gemüsebrühe mit Flädle | 5,80 |
| HagnauerBROTcrostinis | 6,50 |
| mit Ziegenkäse vom Moserhof und Bärlauchpesto | |
| Brotchips mit Bärlauchquark | 4,50 |
| Hausgemachtes Kräuterbutterbrot | 4,80 |
| Aufs Brot: Butter / Kräuterquark / Olivenöl jeweils | 2,00 |

Hauptspeisen

| | |
|--|-------|
| Bärlauchnudeln mit gehobeltem Grana Padano, mit Bärlauch aus heimischen Wäldern | 15,80 |
| mit Streifen von der Rinderleber | 19,80 |
| Großer bunter Salat vom Bioland Bauer Müller mit Putenbruststreifen vom Klosterhof Knäpple oder gebratenen Fischfilets | 19,80 |
| Topinki dünne Scheiben gebratener Rinderleber auf geröstetem Knoblauchbrot mit knackigen Salaten garniert | 18,80 |
| Zwiebelrostbraten vom heimischen Weiderind | 28,80 |
| mit buntem Salat und Käsespätzle oder Pommes frites | |
| Hausgemachte Teigtaschen | 16,80 |
| mit Ricotta-Füllung, fruchtiger Tomatensoße und gehobeltem Grana Padano | |
| Zanderfilets gebraten mit Bauer-Müller-Gemüse, Estragonsoße und Bandnudeln | 24,50 |
| Schnitzel, paniert aus Putenfleisch vom Klosterhof Knäpple, Wildkräuter-Kartoffelstampf oder Pommes Frites und Zitrone | 18,50 |
| Zarte Rinderleber | 18,80 |
| an pikanter Tomatensoße im Gusseisenpfännchen serviert mit Basmati-Reis | |
| Vegetarische Variation – in der Etagere serviert, lassen Sie sich überraschen | 22,50 |
| „Fairfleisch“ Rindersteak aus der Oberschale mit würziger Limettenbutter, Bauer-Müller-Gemüse und Wildkräuter-Kartoffelstampf | 24,80 |
| Von regionalen Höfen. Bitte beachten Sie, dass ein Steak aus der Oberschale fester ist als aus dem Filet oder Rücken. | |
| Schweinelendchen vom oberschwäbischen Landschwein mit Rahmsoße von frischen Steinchampignons, Bauer Müller Gemüse und Serviettenknödel | 24,80 |
| Saiblingsfilet, gebraten mit Bauer-Müller-Gemüse und Wildkräuter-Kartoffelstampf | 25,50 |
| Zanderfilets auf Bärlauchtagliatelle | 24,80 |
| mit hausgemachtem Bärlauchpesto, Bauer-Müller-Gemüse und gehobeltem Grana Padano | |
| Kartoffel-Gemüsegratin saftig und knusprig mit Salat | 16,80 |

Lust auf ein Dessert ...?

| | |
|--|------|
| Gourmet - Café – unser kleines Dessert im Weckglas mit Espresso | 5,80 |
| Panna Cotta besser als in Italien mit Zibartencoulis | 6,80 |
| Eis: Vanille, Erdbeere, Schokolade, Esspressokrokant je Kugel | 2,50 |
| Mousse au Chocolat mit Vanilleeis | 8,20 |
| Chefesspresso – Espresso wie der Chef ihn liebt mit Espresso-Krokanteis | 4,80 |

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