



# 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

## Apéritifempfehlung

### **Secco vom Hagnauer Winzerverein**

fruchtig, frischer Perlwein

**Apfelperle** alkoholfreier Apfelsecco von Familie Meichle aus Hagnau

**Kullerbeeren** „*unser Hausapéritif*“

verschiedene eingelegte Beeren, mit Hagnauer Secco aufgegossen

### **Sommerwunder**

alkoholfrei mit Apfelkirschschaft, hausgemachtem Holunderblütensirup und frischen Sommerfrüchten

**Hagnauer Gin & Tonic** mit Thomas Henry Tonic Water und Zitrone

**LAGO/HUGO** mit Lavendel- oder Holunderblütensirup

## 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

### **Tomatensuppe - unser „Klassiker“**

mit Hirse abgebunden und mit Sahne verfeinert

**Flädlesuppe** Gemüsebrühe mit Flädle

### **HagnauerBROTcrostinis**

mit Ziegenkäse vom Moserhof und Bärlauchpesto

# Hauptspeisen

## **Hagnauer Sommersalat**

Bunte Salate vom Biobauer Müller aus Stetten  
mit Kräuterbutter-Croûtons vom Hagnauer Bauernbrot

**Topinki** dünne Scheiben gebratener Rinderleber auf  
geröstetem Knoblauchbrot mit knackigen Salaten garniert

## **Zwiebelrostbraten vom heimischen Weiderind**

mit buntem Salat und Käsespätzle oder Pommes frites

## **Hausgemachte Teigtaschen**

mit Ricotta-Füllung, fruchtiger Tomatensoße und gehobeltem Grana Padano

## **Zanderfilets mit Estragonsoße**

mit Bauer-Müller-Gemüse und feinen Bandnudeln

**Schnitzel, paniert** aus Putenfleisch vom Klosterhof Knäpple,  
Wildkräuter-Kartoffelstampf oder Pommes Frites und Zitrone

## **Zarte Rinderleber**

an pikanter Tomatensoße im Gusseisenpfännchen serviert mit Basmati-Reis

„**Fairfleisch**“ **Rindersteak** aus der Oberschale mit würziger Limettenbutter,  
Bauer-Müller-Gemüse und Wildkräuter-Kartoffelstampf

**Schweinelendchen** vom oberschwäbischen Landschwein mit Rahmsoße von  
frischen Steinchampignons, Bauer Müller Gemüse und Serviettenknödel

**Saiblingsfilet, gebraten** mit Bauer-Müller-Gemüse  
und Wildkräuter-Kartoffelstampf

**Käsespätzle** mit würzigem Bergkäse überbacken, mit buntem Salat

## **Bodenseegriller**

grobe Rinderbratwurst von Fairfleisch aus der Bodenseeregion  
mit Bratensoße, Kräuter-Kartoffelstampf oder Pommes frites,  
dazu Traubensenf vom Winzerverein Hagnau

## Lust auf ein Dessert ...?

**Gourmet - Café** – unser kleines Dessert im Weckglas, dazu Espresso

**Panna Cotta** -besser als in Italien- mit Zibartencoulis

**Mousse au Chocolat** mit Espresso verfeinert, dazu Vanilleeis

**Chefespreso** - Espresso wie der Chef ihn liebt - mit Espresso-Krokanteis