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.

Wir freuen uns sehr über die reduzierte Mehrwertsteuer – sie stärkt die Zukunft unserer Gastronomie!
Umso mehr freut es uns, diesen Vorteil direkt weiterzugeben – an Sie, unsere geschätzten Gäste, sowie an unsere Mitarbeiter und regionalen Lieferanten.

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 fruchtig, frischer Perlwein	6,20
Apfelperle alkoholfreier Apfelsecco von Familie Meichle aus Hagnau	5,80
Kullerbeeren *„unser Hausapéritif"* verschiedene eingelegte Beeren, mit Hagnauer Secco aufgegossen	6,80
Sommerwunder alkoholfrei mit Apfelkirschsaft, hausgemachtem Holunderblütensirup und frischen Sommerfrüchten	7,20
Hagnauer Gin & Tonic mit Thomas Henry Tonic Water und Zitrone	8,80
LAGO/HUGO mit Lavendel- oder Holunderblütensirup	8,50

Vorspeisen

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

Bunter Salat von Bauer Müller	7,90
Tomatensuppe - unser „ Klassiker" mit Hirse abgebunden und mit Sahne verfeinert	7,20
Flädlesuppe Gemüsebrühe mit Flädle	6,50
HagnauerBROTcrostinis mit Ziegenkäse vom Moserhof und Bärlauchpesto	6,50

Hauptspeisen

Große Hagnauer Salatvariation 16,80
Bunte Salate vom Müller aus Stetten
mit Kräuterbutter-Croûtons vom Hagnauer Bauernbrot

Zwiebelrostbraten vom heimischen Weiderind 32,80
mit buntem Salat und Käsespätzle oder Pommes frites

Zanderfilets mit Estragonsoße 26,80
mit Bauer-Müller-Gemüse und feinen Bandnudeln

Schnitzel, paniert 22,50
aus Putenfleisch vom Klosterhof Knäpple,
Wildkräuter-Kartoffelstampf oder Pommes Frites und Zitrone

Schweinelendchen 26,90
vom oberschwäbischen Landschwein mit Rahmsoße von
frischen Steinchampignons, Bauer Müller Gemüse und Serviettenknödel

Rumpsteak vom Rind 32,80
mit hausgemachter Kräuterbutter, knackigem Bauer-Müller-Gemüse
und Pommes frites

Saiblingsfilet, gebraten 27,20
mit Bauer-Müller-Gemüse und Wildkräuter-Kartoffelstampf

Käsespätzle mit würzigem Bergkäse überbacken, mit buntem Salat 16,80

Rahmschnitzel 24,90
mit Rahmsoße von frischen Steinchampignons und Spätzle oder Pommes frites

Lust auf ein Dessert ...?

Gourmet - Café – unser kleines Dessert im Weckglas, dazu Espresso 6,80

Panna Cotta -besser als in Italien- mit hausgemachter Roter Grütze 7,80

Mousse au Chocolat mit Espresso verfeinert, dazu Vanilleeis 8,80

Chefespresso - Espresso wie der Chef ihn liebt - mit Espresso-Krokanteis 5,80