

Ah pff... Pustebblume

Herzlich Willkommen

Mit der Crêperie Löwenzahn bieten wir Ihnen einen besonderen Moment gastronomischer Kultur an. Es ist unser Ziel, für Sie Ernährung, Gesundheit und Bildung in einer offenen und dem Menschen zugewandten Atmosphäre zu schaffen.

Wir möchten Sie in Ihrem Gesundheitsbewusstsein und dem damit verbundenen Wunsch nach Wissen über das, was wir jeden Tag zu uns nehmen, unterstützen.

In unserer Crêperie genießen Sie neben herzhaften und süßen Crêpes frische Salate, Obst, Smoothies und Tees, deren Zutaten wir nach Möglichkeit am Jahreskreis orientiert wählen.

„Frisch vom Markt“ – Zutaten für Speisen und Getränke mit dem Vermerk „Frisch vom Markt“ beziehen wir saisonal und regional. Durch kurze Transportwege, die der Anbau in der Region möglich macht, tragen Sie mit diesen Produkten in besonderem Maße zum Schutz unserer Umwelt bei.

Das Angebot vegetarischer und veganer Gerichte ist für uns selbstverständlich.

Besonders am Herzen liegt uns der brasilianische Bio-Kaffee „Café Art & Child®“ – mit jeder Tasse Kaffee unterstützen Sie dieses wertvolle ökologisch-soziale Projekt.

Sollten Sie einmal auf „dem Sprung“ sein, können Sie sich Speisen und Getränke gerne mitgeben lassen. Auch im Rahmen unseres „Take Away“ achten wir auf ökologische und ressourcenorientierte Verpackungen.

Gerne können Sie bei uns verwendete Produkte als Geschenk oder für Sie zu Hause erwerben.

Genießen Sie ruhige Minuten in unserem „Literarischen Eck“ mit Bildbänden, Büchern und Zeitschriften, surfen Sie im Internet über unser Wireless Lan oder setzen Sie sich zu klassischen Gesellschaftsspielen zusammen.

Genießen Sie Ihre Zeit im Löwenzahn und begegnen Sie dem Alltag zufrieden und mit neuer Energie.

In diesem Sinne... Ahh pff... Pustebblume

Manuela, Peter & Udo

Crêperie
Löwenzahn

G'schleckerte Crêpes

Fruchtzauber	mit Marmelade „à la Lager“ <small>(Allergene: A, C, F, G)</small>	3,30 €
Charlie	mit Nutella <small>(Allergene: A, C, F, G, H und Zusatzstoffe: 11, 15)</small>	3,90 €
Schokoglück	mit Nutella und Banane <small>(Allergene: A, C, F, G, H und Zusatzstoffe: 11, 15)</small>	4,30 €
Milchmädchen	mit süßem Quark <small>(Allergene: A, C, F, G und Zusatzstoffe: 10)</small>	3,80 €
Paradiso	mit Apfelmus <small>(Allergene: A, C, F, G und Zusatzstoffe: 11, 14)</small>	4,00 €
Honigtopf	mit Honig <small>(Allergene: A, C, F, G)</small>	3,80 €
Früchtchen	mit Früchten nach Saison <small>(Allergene: A, C, F, G)</small>	4,40 €

Suppe (Herbst & Winter)

Tagessuppe mit frischem Brot

4,00 €

Frisch vom Markt!

(Allergene: A, C, F, G)

Salat

Salat „Individuell“

Frisch vom Markt! – nach saisonalem Angebot

5,80 €

(Allergene: l)

Salat kann von Ihnen individuell an der Salatbar zusammengestellt werden.
Wählen Sie dazu unser Hausdressing (Pfeffer, Salz, Essig, Öl) oder gestalten Sie
Ihren Salatgenuss selbst an unserer Salatbar.

Salat „Take away“

Frisch vom Markt! – nach saisonalem Angebot

4,50 €

(Allergene: l)

Crêperie
Löwenzahn

Crêpes mit Anspruch

Morgentau	mit Champignons, Sahne, Zwiebel <small>(Allergene: A, C, F, G)</small>	4,40 €
Rusticus	mit Schinken, Parmesancreme, Frühlingszwiebeln <small>(Allergene: A, C, F, G und Zusatzstoffe: 5, 16)</small>	4,40 €
Olympia	mit Tomaten, Rucola, Patros „mediterrane“ <small>(Allergene: A, C, F, G)</small>	4,60 €
Piroschka	mit Salami, Parmesancreme, roter Paprika <small>(Allergene: A, C, F, G und Zusatzstoffe: 2, 4, 11)</small>	4,80 €
Löwenzahn	mit Mohrrübe, Zucchini, Zwiebel, Knoblauch <small>(Allergene: A, C, F, G)</small>	4,60 €
Casanova	mit Tomaten, Basilikum, Mozzarella <small>(Allergene: A, C, F, G)</small>	4,80 €

Zu Zeiten des Römischen Reiches begab es sich, dass ein einfacher Bauer namens Severino mit dem römischen Heer Richtung Gallien zog.

In Bretonien, einer abgelegenen Halbinsel in Gallien, angekommen sah Severino verblüfft den dortigen Bauern bei der Ernte eines besonderen Kornes zu. Es hieß, dass es auf Stein gebacken werde und bis zu viermal im Jahr geerntet werden könne.

Das beeindruckte den römischen Bauern und mit der Zeit lernte er, den dort beliebten und traditionellen Galette aus Buchweizenmehl für die Soldaten herzurichten. Severino beehrte dieses Handwerk sehr, da es schon so manchen vor dem sicheren Hungertod bewahrte, wie ihm immer wieder erzählt wurde.



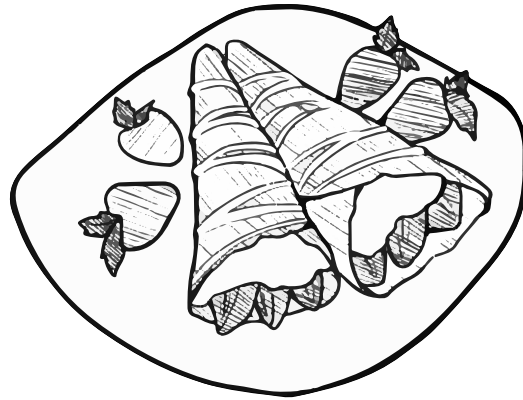
Ein paar Jahrhunderte später, zu Zeiten der Königs- und Kaiserreiche, entdeckte der französische Kronprinz durch einen kulinarischen Zufall, das Galette für sich.

Da er eine Dame vom Hofe zu beeindrucken versuchte, wollte er vom Küchengesellen eine ausgefallene Spezialität zubereitet haben. Unter dem großen Druck passierte dem jungen Küchengesellen ein kulinarischer Unfall.

Beim Serviergang kippte ihm eine Flasche Orangenlikör über die heißen Galettes und aufgrund der Hitze entflammten sie ganz leicht. Ihm blieb keine Zeit mehr, neue herzurichten und so servierte er diese der feinen Gesellschaft, die schon nach ihm schickte. Der Kronprinz und seine Begleiterin waren verückt ob der erfrischenden und leichten Speise.

Diese bis dahin unbenannte Spezialität wurde vom Kronprinzen zu Ehren der Dame dann „Crêpe Suzette“ genannt. Durch diese Entwicklung kam es, dass der Galette Einzug in die bürgerliche Küche fand.

*Crêperie
Löwenzahn*



*Crêperie
Löwenzahn*

Zeitgleich mit Severino zog ein weiterer Bauer namens Eneas mit einem anderen römischen Heer in Richtung Pannonien, welches bekannt ist als ein Teil des heutigen Ungarns.

Eneas erhielt Kunde von dem beeindruckenden Buchweizen aus Gallien und probierte die überlieferten Rezepte aus. Die pannonischen Bauern erinnerte der Buchweizenfladen an eine Art Kuchen, weswegen sie ihn auch Placenta nannten. So begab es sich, dass der leckere und vielseitige Buchweizenfladen hohe Beliebtheit beim einfachen Volke erreichte.

Durch die Ausweitung des österreichischen Kaiserreiches nach Ungarn hat dort die bekannte Placenta auch Einzug in die Sprache und Küche Österreichs gefunden und ist heute unter dem Namen Palatschinken bekannt.

Nochmal ein Jahrhundert später, in einer niederbayerischen Ortschaft namens Pfarrkirchen, welches zwischen Ungarn und Frankreich liegt, haben drei vom Crêpe begeisterte Freunde die alte Tradition aufgegriffen.

Sie wollen mit alten wie neuen Rezepten und Variationen die Lust am Crêpe wecken. Zurück zu den einfachen Dingen des Lebens – mit dem Bewusstsein regionale und ökologische Lebensmittel zu verwenden.

Probieren Sie und lassen Sie sich kulinarisch verführen.

**M
A
N
U
D
O
P
E
T
E
R
L
A**

Kaffee & Heißgetränke

Espresso	(Zusatzstoffe: 1)	30 ml	1,90 €
Espresso doppio	(Zusatzstoffe: 1)	60 ml	2,50 €
Espresso macchiato	(Allergene: G, Zusatzstoffe: 1)	30 ml	2,30 €
Cappuccino	(Allergene: G, Zusatzstoffe: 1)	240 ml	2,70 €
Latte Macchiato	(Allergene: G, Zusatzstoffe: 1)	300 ml	3,00 €
Milchkaffee	(Allergene: G, Zusatzstoffe: 1)	240 ml	2,70 €
Kaffee	(Allergene: G, Zusatzstoffe: 1)	180 ml	2,40 €

Den Café erhalten Sie auf Wunsch auch mit laktosefreier Milch oder Sojamilch.

Blömboom Kakao (Bio)	(Allergene: G)	240 ml	3,00 €
Milch	(Allergene: G)	300 ml	2,70 €
Hafermilch	(Allergene: A)	300 ml	3,20 €
Sojamilch	(Allergene: F)	300 ml	3,20 €
Heiße Zitrone, frisch gepresst		220 ml	2,40 €

Crêperie
Löwenzahn

Tee & Teespezialitäten

Pfefferminze		220 ml 2,60 €
Kamille, Bio		220 ml 2,60 €
Grüner Darjeeling Tindharia, Bio		220 ml 2,60 €
Selected Darjeeling, Schwarztee, Bio		220 ml 2,60 €
Tee	Frisch vom Markt!	400 ml 3,40 €
Rooibusch Lemon-Ingwer	Rooibusch, Orangenschalen, Ingwer, Lemongras, Sonnenblumenblüten, Aroma	220 ml 2,60 €
Durstlöscher	Apfelstücke, Orangenschalen, Zitronengras, Sonnenblumenblüten	220 ml 2,60 €
Pai Mu Tan „weiße Pfingstrose“, weißer Tee, Bio	Blätter und Knospen des Da-Bai Teestrauchs	220 ml 2,60 €
Tempel der Götter, Kräuterteemischung	Pai Mu Tan, Grüner Darjeeling, Grünteemischung	220 ml 2,60 €

Apéritif

La Gioiosa Prosecco DOC	(Herkunft: Treviso/Italien, Alkoholgehalt: 11%, Allergene: L)	0,125 l	4,50 €
Käfer Hugo	(Herkunft: Deutschland, Alkoholgehalt: 6,90%)	0,125 l	4,50 €
Aperól Spritz	(Alkoholgehalt: 15%, Zusatzstoffe: 2, 3)	0,125 l	4,50 €

Biere

Augustiner Helles	(Allergene: A)	0,5 l	2,70 €
Augustiner Weißbier	(Allergene: A)	0,5 l	2,80 €
Augustiner Pils	(Allergene: A)	0,33 l	2,70 €
Radler	(Allergene: A, Zusatzstoffe: 14)	0,5 l	2,70 €
Krombacher Pils Alkoholfrei	(Allergene: A)	0,5 l	2,80 €

Crêperie
Löwenzahn

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola	(Zusatzstoffe: 1, 2, 14)	0,2l 2,40 €	0,4l 2,90 €
Coca Cola light / life	(Zusatzstoffe: 1, 2, 9, 14)		
Fanta	(Zusatzstoffe: 2, 11, 15)	0,2l 2,40 €	0,4l 2,90 €
Spezi	(Zusatzstoffe: 1, 2, 11)		
Sprite	(Zusatzstoffe: 14)		
Wasser, still		0,2l 1,60 €	0,4l 2,10 €
Mineralwasser			
Säfte	Apfel, Apfel-Traube , Apfel-Birne, Apfel-Johannisbeere, Ananas (weitere Direktsäfte nach saisonalem Angebot)	0,2l 2,60 €	0,4l 4,40 €
Saftschorle		0,2l 2,20 €	0,4l 3,30 €
Smoothies	Frisch vom Markt!		0,3l 3,50 €
Bionade	(Allergene: A)		0,33l 2,80 €
Karamalz	(Allergene: A und Zusatzstoffe: 2)		0,33l 2,80 €

Crêperie
Löwenzahn

Schnäpse & Liköre

Frangelico	Haselnusslikör <small>(Alkoholgehalt: 20%, Allergene: H, L)</small>	2 cl 2,50 €
Ramazzotti	italienischer Kräuterlikör <small>(Alkoholgehalt: 30%)</small>	2 cl 2,50 €
Engel's Obstgeister	<small>(Alkoholgehalt: 40-42%)</small>	2 cl 3,00 €
Engel's Liköre	nach saisonalem Angebot <small>(Alkoholgehalt: 16-33%)</small>	2 cl 3,00 €

Whiskey

Johnnie Walker Black Label	12 Jahre Blended Scotch Whiskey <small>(Alkoholgehalt: 40%)</small>	2 cl 4,00 €
Glenmorangie Original	10 Jahre Single Malt Scotch Whiskey <small>(Alkoholgehalt: 40%)</small>	2 cl 4,50 €
	Mit Wasser & Eis	10 cl

Crêperie
Löwenzahn

Weine

Weißwein	Pinot Griggio IGP, Jahrgang 2014 Fruchtig, hellgrün mit deutlichen Citrusaromen Biozertifiziert und für Veganer geeignet <small>(Allergene: L, Alkoholgehalt: 12 %, Anbaugebiet: Terre di Chieti/Italien, Vertrieb: Rheinberg Kellerei GmbH, Mainzer Str.164-170, D-55411 Bingen)</small>	0,1l 3,50 €	0,25l 7,00 €
Rosé	Blauer Zweigelt Qualitätswein, Jahrgang 2014 Schönes, klares Lachsrosa; duftet nach frischen Erdbeeren und roten Johannesbeeren, etwas kräuterwürzig unterlegt, spritzig und fruchtbetont <small>(Allergene: L, Alkoholgehalt: 11 %, Anbaugebiet: Krems/Österreich, Vertrieb: Winzer Krems eG, Sandgrube 13, A-3500 Krems)</small>	0,1l 3,50 €	0,25l 7,00 €
Rotwein	Merlot Garda DOC, Jahrgang 2013 Kräftiges Rubinrot, dezente Würznote mit Aroma von Kirsche und Waldbeere, leichter vanilleartiger Nachgeschmack <small>(Allergene: L, Alkoholgehalt: 12,5 %, Anbaugebiet: Venetien/Italien, Vertrieb: Saffer Wein GmbH, Martin-Kollar-Str. 11, D-81829 München)</small>	0,1l 3,50 €	0,25l 7,00 €
Weinschorle	sauer oder süß <small>(Allergene: L, Zusatzstoffe: 14)</small>	0,25l 3,50 €	0,5l 5,50 €

Zusatzstoffe

- 1 koffeinhaltig
- 2 mit Farbstoff
- 3 chininhaltig
- 4 konserviert
- 5 mit Geschmacksverstärker
- 6 geschwefelt
- 7 geschwärzt
- 8 mit Phosphat
- 9 Phenylalaninquelle
- 10 mit Süßungsmitteln
- 11 mit Antioxidationsmitteln
- 12 gewachst
- 13 taurinhaltig
- 14 mit Säuerungsmitteln / Säureregulatoren
- 15 mit Stabilisatoren
- 16 Nitritpökelsalz

Allergene

- A Glutenhaltiges Getreide (Weizen [wie Dinkel und Khorasan-Weizen], Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon)
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fische
- E Erdnüsse
- F Sojabohnen
- G Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- H Schalenfrüchte (Mandeln, Hasel-, Wal-, Kaschu-, Pecan- oder Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse)
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulfite (in einer Konzentration von 10 Milligramm pro Kilogramm oder Liter)
- M Lupinen
- N Weichtiere

*Crêperie
Löwenzahn*



Bergstraße 2 • 84347 Pfarrkirchen
Telefon +49 8561 919 80 50 • Telefax +49 8561 919 75 70
creperie@loewenzahn.bayern • www.loewenzahn.bayern