

## Unser Aperitif-Tipp

Hausgemachte Gurkenlimo mit Zitronengras und Gin Mare alkoholfrei	7,20 € 5,80 €
Hausaperitif Maracujamark mit Bacardi und Chilli mit Sekt aufgegossen	5,80 €

## Spätsommer-Genuss

### Suppe

Fenchelcremesuppe mit Orange	6,20 €
------------------------------	--------

### Vorspeise

Vitello tonnato Zarte Scheiben vom rosa Kalbstafelspitz an feiner Thunfischsoße mit Kapern dazu frisches Baguette	13,50 €
--	---------

Hausgeräucherter Fjordlachs mit Senf-Dillsoße an Salatbukett und Kartoffelpuffer	13,80 €
--	---------

### Hauptgerichte

Maishähnchen vom Grill an Cassisjus, glasierten Trauben mit Rahmwirsing und Serviettenknödeln	22,70 €
---	---------

Herbstliche Salatvariation  
mit mariniertem Hokkaidokürbis aus dem Ofen,  
Apfel und Rote Bete

- dazu gebratene Putenstreifen  
an Curry-Sojasoße 15,20 €
- dazu eingelegter Schafskäse 15,80 €

Matjes „Hausfrauen Art“ an Joghurt-Mayonnaise-Soße mit Äpfeln, Zwiebeln, Essiggurken und frischem Dill, dazu Dampfkartoffeln	15,80 €
---	---------

## Suppen

Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Kräuterflädle <u>o d e r</u> Leberspätzle	4,80 €
Kürbiscremesuppe mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen	5,90 €

## Vorspeisen

Bunter Salatteller mit Blattsalat, Karotte, Gurke, Tomate, Kresse und Kartoffelsalat	5,00 €
Melone mit Parmaschinken an Salatbukett, dazu Baguette	8,90 €
Ziegenkäse mit Sonnenblumenkernen gebraten mit Apfel-Zwiebel-Chutney, Feigensenf und Salatgarnitur	9,70 €

## Fischgerichte

– Bodensee Felchenfilet – je nach Fang	23,80 €
Hechtfilet	23,50 €
Seeforelle	24,50 €
– Zanderfilet	20,80 € / 22,80 €

- gebraten mit Flusskrebsschwänzen  
und Krustentierschaum, dazu Reis
- gebacken (paniert)  
dazu Sauce Remoulade und Kartoffel-Blattsalat
- gebraten an Zitronensoße  
mit glasiertem Frühlingslauch und Kapern,  
dazu Dampfkartoffeln
- gebraten mit Mandelbutter o d e r natur,  
dazu Wurzelgemüse und Dampfkartoffeln

## Löwens Klassiker

Hausgemachte Käsespätzle vom Allgäuer Käse mit Schmelzzwiebeln an buntem Salat	11,00 € / 13,50 €
---	-------------------

Hausgemachte schwäbische Maultaschen mit Hackfleisch gefüllt und Schmelzzwiebeln, dazu Kartoffel-Blattsalat	11,70 € / 14,20 €
---	-------------------

Mediterranes Gemüse-Couscous mit Oliven, Artischockenherzen und mariniertem Fetakäse	14,90 €
--	---------

Schwabenschmaus Rostbraten, Schweinefiletmedaillon vom Grill, und hausgemachte Maultasche auf Käsespätzle	22,50 €
---	---------

Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art mit frischen Pilzen und Zwiebeln flambiert mit Weinbrand, dazu hausgemachte Spätzle	19,00 € / 21,50 €
--	-------------------

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Premium Rinderrücken (200g) mit Schmelzzwiebeln, dazu hausgemachte Spätzle	24,80 €
---	---------

Schweizer Wurstsalat mit Kalbslyoner, Emmentaler Käse und Zwiebeln garniert, dazu Brot	9,80 €
--	--------

Rindertatar mild oder scharf mit Salatbukett und Brot	als Vorspeise 13,80 € als Hauptgang 18,00 €
--	--

Knusperli Salat großer bunter Kartoffel-Blattsalat mit gebackenen (paniert) Fischknusperli und Sauce Remoulade	14,80 €
---	---------

Von der Metzgerei Gruber aus Kressbronn In Buchenholz geräucherter Schweinehals (kalt) mit Bratkartoffeln und Spiegelei	14,50 €
---	---------

2 hausgeräucherte Forellenfilets mit Meerrettich und Kartoffel-Blattsalat	15,80 €
--	---------

## Löwen's Menü zu den Apfelwochen

### Herbstlicher Salat

an Apfel-Balsamico-Dressing  
mit Ofenkürbis, Apfelstücken  
und karamellisierten Nüssen

6,80 €

\*\*\*\*\*

### Apfel-Curry-Cremesuppe

5,90 €

\*\*\*\*\*

Tafelspitz mit Apfelchutney und Meerrettich  
auf Wurzelgemüse, dazu Bratkartoffeln

15,70 € / 17,20 €

\*\*\*\*\*

### Kleiner Kaiserschmarrn

mit hausgemachten Apfel-Joghurteis

6,90 €

\*\*\*

als 4-Gang-Menü 34,40€  
als 3-Gang mit Salat 29,40 €  
als 3-Gang mit Suppe 27,60 €

### Surf and Turf

Rumpsteak vom Premium Rind mit Fettrand (ca. 250g)  
und gebratenen Garnelen mit Kräuterbutter  
auf Grillgemüse, dazu Kartoffel-Wedges

28,00 €

### Schweineschnitzel natur

mit frischen Pilzen in Kräuter-Rahmsoße,  
dazu hausgemachte Spätzle

15,20 €

### Schweinefiletmedaillon „Pfefferärschle“

mit „Pfefferärschle“ und Birnenchutney überbacken  
an Marktgemüse, dazu Krokette

21,50 €

## Auszug aus der Getränkekarte

### Offene Weine

#### Müller Thurgau

Hagnauer Sonnenufer 0,20 l 5,30 €

#### Grauburgunder

Hagnauer Sonnenufer 0,20 l 6,00 €

#### Überlinger Cuvée blanc

Weingut Kress 0,20 l 8,10 €

#### Grüner Veltliner

Weingut Tom Dockner 0,20 l 4,80 €

#### Weißherbst „Wendelgartströpfle“

Meersburger Haltnau 0,20 l 5,50 €

#### Kress Rose

Weingut Kress 0,20 l 6,40 €

#### Spätburgunder, Gutswein, QbA, trocken

Markgraf von Baden 0,20 l 5,80 €

#### Spätburgunder Qualitätswein, halbtrocken

Hagnauer Sonnenufer 0,20 l 5,80 €

#### Primitivo Salento

Vecchia Torre 0,20 l 7,20 €

#### Tempranillo

Viña Herminia 0,20 l 6,30 €

### Erfrischungsgetränke

Apfelsaftschorle naturtrüb 0,40 l 3,90 €

Saftschorle  
(Johannisbeer, Orange, Traube) 0,40 l 4,10 €

Holunderblütenschorle 0,40 l 4,40 €

Gerolsteinermineralwasser  
sprudel/ still 0,25 l 2,90 €

Krumbacher Mineralwasser medium 0,75 l 5,30 €

### Biere vom Fass und aus der Flasche

Leibinger Pils 0,30 l 3,90 €

Leibinger Export 0,30 l 3,50 €

„Rödler“ Simmerberger Kellerbier 0,30 l 3,90 €

Farny Kristallweizen 0,50 l 4,10 €

ERDINGER Weißbier  
(hell, dunkel, alkoholfrei) 0,50 l 4,10 €



# SPEISE KARTE