Löwen
Restaurant | Catering

GENUSS im Herbst

Aperitifempfehlung

Pumpkin Spice-Aperol-Spritz		6,00 €
Pumpkin Spice-Bitter alkoholfrei		5,00 €
Holunder-Maracuja-Eistee		4,20 €

Weinempfehlung

GARY Veneto Bianco IGT (Cuvée aus Garganega, Riesling und Chardonnay) Weingut Tedeschi, Venetien/Italien	0,1 l	4,20 €

Suppen

Rinderbrühe mit hausgemachten Flädle (S/E/G/L)	6,50 €
Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbischutney unter dem Sahnehäubchen (möglich) (L/G/S)	7,50 €
Rahmsuppe von Waldpilzen mit Speckcroutons (L/G/S/3/4)	7,50 €

vegetarisch | vegan

L Lactose	1 Farbstoff
S Sellerie	2 Konservierungsstoff
E Ei	3 Nitrit
F Fisch	4 Antioxidationsmittel
G Gluten	5 Geschmacksverstärker
K Krebstiere	6 Süßungsmittel
M Senf	7 Phospat

Löwen
Restaurant | Catering

GENUSS im Herbst

Was Kleines vorweg

Bunte Salatauswahl vom Buffet (möglich) (L/M/1/4)	6,50 €
In Honig und Rosmarin gebackene Spalten vom Hokkaidokürbis mit lauwarmem Ziegenkäse und Südtiroler Schinken an kleinem Salatbouquet (möglich) (M/L/G/1/3/4)	12,50 €
Ragout Fin vom Wild in der Blätterteigpastete an kleinem Salatbouquet (M/L/G/1/4)	12,50 €

Saisonale Hauptgänge

Hausgemachte Kürbismaultaschen mit Ricotta und Bergkäse gefüllt an Salbeibutter, dazu geröstete Kürbiskerne, Parmesan und ein Salat vom Buffet (L/G/Ei)	19,80 €
Hausgemachte Semmelknödel mit Waldpilzragout (G/L/Ei)	19,80 €
Rosmarinkartoffeln mit Schmorgemüse und gebackenem Hokkaidokürbisspalten	18,50 €
Gebratenes Zanderfilet auf cremigem Sellerie-Apfelpüree mit Kürbisschmorgemüse (G/L)	26,50 €
Schweinefilet mit gebackenem Hokkaidokürbis an Zitronenrahmsößle mit Rosmarinkartoffelspalten (G/L)	25,50 €
In Thymianjus geschmorte Ochsenbäckle mit Kürbisschmorgemüse und hausgemachten Spätzle (G/Ei)	28,50 €

vegetarisch | vegan

L Lactose	1 Farbstoff
S Sellerie	2 Konservierungsstoff
E Ei	3 Nitrit
F Fisch	4 Antioxidationsmittel
G Gluten	5 Geschmacksverstärker
K Krebstiere	6 Süßungsmittel
M Senf	7 Phospat

Löwen
Restaurant | Catering

GENUSS im Herbst

Das geht immer ...

Rumpsteak vom argentinischen Angusrind mit Kräuterbutter und Bratensoße, dazu Spätzle, Pommes Frites oder Kroketten (L/G)	32,00 €
Zwiebelrostbraten vom argentinischen Angusrind mit Bratensoße, dazu Spätzle, Pommes Frites oder Kroketten (L/G)	33,50 €

Mehr als nur ein Schnitzel:
Cordon Bleu Variationen für jeden Geschmack:

Cordon Bleu „Klassik“ mit gekochtem Schinken und Käse (G/L/Ei/4/5)	22,50 €
Cordon Bleu „Birne-Gorgonzola“ mit Gorgonzola, gekochtem Schinken und süßer Birne (G/L/Ei)	24,50 €
Cordon Bleu „Kürbis“ mit gebackenen Kürbis-spalten, Bergkäse und gekochtem Schinken (G/L/Ei)	24,50 €

Zu allen Cordon Bleu servieren wir Ihnen nach Wunsch Spätzle, Pommes Frites oder Kroketten und Bratensoße

„Brigachtaler Schlemmerteller“ Medaillons vom Schweinefilet mit gebratenen Champignons an Rahmsoße, dazu Spätzle, Pommes Frites oder Kroketten (G/L)	24,00 €
Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Spätzle, Pommes Frites oder Kroketten, dazu Bratensoße (G/L)	17,00 €

vegetarisch | vegan

L Lactose	1 Farbstoff
S Sellerie	2 Konservierungsstoff
E Ei	3 Nitrit
F Fisch	4 Antioxidationsmittel
G Gluten	5 Geschmacksverstärker
K Krebstiere	6 Süßungsmittel
M Senf	7 Phospat

Löwen
Restaurant | Catering

GENUSS im Herbst

Für die Kids ...

Kinderschnitzel mit Pommes, Spätzle oder Kroketten (G/L)	9,50 €
Pommes Frites mit Ketchup	6,50 €
Hausgemachte Spätzle mit Soße (G/L)	6,50 €

Desserts

Mousse von der Walnuss und der Haselnuss mit lauwarmen Zwetschgen(G/L/Ei)	9,50 €
„Nussknacker“ Walnuss-, Haselnuss- und Vanilleeis mit Eierlikör und Sahnehäubchen (G/L/Ei)	8,50 €
Dreierlei Süßes im Mini-Weckglas (G/L/Ei)	8,50 €
Hausgemachte Crème Brûlée mit paniertem Vanilleeis(L/G/E)	9,50 €
Espresso mit einer kleinen Crème Brûlée(L/G/E)	5,00 €
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis (L/G/E)	4,00 €
Gemischtes Eis mit Sahne (3 Kugeln)(L/G/E)	5,00 €

vegetarisch | vegan

L Lactose	1 Farbstoff
S Sellerie	2 Konservierungsstoff
E Ei	3 Nitrit
F Fisch	4 Antioxidationsmittel
G Gluten	5 Geschmacksverstärker
K Krebstiere	6 Süßungsmittel
M Senf	7 Phospat