

Vom 1. bis 31. August gibts wieder unser

MENÜ FÜR ZWEI

Lassen Sie sich mit folgenden
Schmankerln verwöhnen:

Gruß aus der Küche

—

Büffelmozzarella

mit eingemachten Aprikosen
und Pfirsichen

Räucherschinken und Basilikum

—

Flanksteak-Streifen

auf Blattspinat-Kartoffel-
Gröstl mit Chimichurri-Soße

—

Kokos, Limone,
Himbeere und Kerbel

Dazu servieren wir Ihnen:
2016 summer spirit trocken, Braunewell,
Rheinhessen.

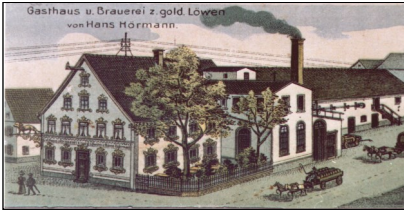
Menü plus Wein (0,20 L /Person) :
72.- € für zwei Personen

Sehr geehrter Gast,

herzlich willkommen im Hotel Gasthof zum Löwen.

85 Jahre im Familienbesitz "Wegele/Ländle"

Erbaut wurde das Gebäude Anfang des 15. Jahrhunderts. Bereits im Bauernkrieg - 1524 /1525 - wird es als Wirtshaus erwähnt. Bauernführer Jörg Ebner traf sich mit dem damaligen Bürgermeister der Stadt Weißenhorn, Diepold Schwarz, im „Löwen“ zu Verhandlungen.



Viele Jahre stand folgender Spruch in der alten Gaststube an der Wand:

„Zu Bauernkriegeszeit hieß hier zur Lumpenkneipp, heut' heißt's zum goldenen Löwen, wo wir gemütlich leben.“

Bis ins Jahr 1920 war der „Löwen“ Brauerei und Gasthaus, später Café und Konditorei. Sylvester und Elisabeth Wegele, die Eltern der jetzigen Besitzerin Gertrud Ländle, konnten das Gebäude 1929 käuflich erwerben. Sie führten es als



Silvester und Elisabeth
Wegele

gutbürgerliches Gasthaus, bis sie es am 1.1.1964 der Tochter und ihrem Ehemann Andreas Ländle übergaben. In den folgenden Jahren wurde viel umgebaut renoviert und reformiert. Zur gutbürgerlichen Küche kam die gehobene Gastronomie, für die heute der Sohn Wolfgang, Küchenmeister, in 3. Generation verantwortlich zeichnet. Seit 1965 stehen den Gästen in den oberen Stockwerken 15 modern eingerichtete Gästezimmer zur Verfügung. 1996 wurde mit dem Neubau eines Gästehauses begonnen. Seit der Fertigstellung stehen weitere 7 großzügig gestaltete Zimmer

bereit.

Zum 1. Januar 1999 wurde die Firma "Ländle GmbH" gegründet. In dieser neuen Firma legte man die beiden Betriebe "Hotel Gasthof zum Löwen" und das Bistro "Bei Andy im Bären", welches seit über 15 Jahren vom ältesten Sohn Andreas Ländle und seiner Frau Elke geführt wurde, zusammen.

Seit Oktober 2000 ist unser Haus nach den Richtlinien der deutschen Hotelklassifizierung mit drei Sternen bewertet.

Wir sind bemüht, unsere Produkte vorwiegend von regionalen Anbietern zu beziehen.
Einige davon möchten wir Ihnen gerne vorstellen:

Butter, Joghurt, Käse, Milch, Sahne

Kartoffel (Bioland ökologischer Landbau):

Saibling und Forelle:

Fleischwaren und Wurst:

Eier und Putenfleisch:

Spezialbiere:

Mehl und Grieß:

Frankenweine:

Brot und Gebäck:

Sauerkraut:



Landkäserei Herzog in Schießing

Peter Farion in Ichenhausen



Fischzucht Rogg in Heimertingen



Metzgerei Mader in Waldstetten



Platzmetzger Kühle in Weißenhorn



Metzgerei Stötter in Weißenhorn



Roggenburger Landhandel



Brauerei Biberach in Roggenb./Biberach



Engelhardmühle in Attenhofen



Stadtmühle E. Schenk in Weißenhorn



Winzergenossenschaft in Kitzingen



Bäckerei Reißler in Weißenhorn

Kimmich's Sauerkraut in Aichtal

Unsere Aperitifempfehlung

Prosecco mit hausgemachtem
Holunderblütensirup 0,10 l 5.50

Unsere Weinempfehlung

2016 Scheurebe

Österreichischer Qualitätswein, trocken. Scheucher Labuttendorf.

Packend exotisch, tolle Frucht.

0,10 l 3.60

0,20 l 5.90

Alkoholfrei

Vitamincocktail: Orange-Karotte-Apfel,
frisch gepresst 0,20 l 4.90

Hausgemachter **Holunderblütensirup**
mit Tafelwasser aufgespritzt 0,20 l 2.90

Brot mit Butter oder Griebenschmalz

2.50

Eine **hausgemachte Maultasche** mit Zwiebelschmelze auf Kartoffelsalat

7.20

Feldsalat in Balsamicodressing mit gebratenen **Speckstreifchen**
und Croûtons

6.80

Tagessuppe: Nudelsuppe mit Tafelspitzwürfel

4.-

Flädlesuppe

3.80

Hausgemachte **Maultaschensuppe**

4.80

Kartoffelschaumsuppe mit Lachsstreifchen

5.80

Vegan: Kartoffel-Grillgemüse mit Pinienkernen, Blattsalate

12.80

Vegetarisch: Gemüse-Nudelpfanne mit Pesto, Blattsalate

12.80

Allgäuer **Käseschnitzel** mit Saisonsalaten

13.80

Putensteak mit gebratenen Früchten und Früchtechutney,
Currysoße und Mandelreis

14.80

Gekochter **Rindertafelspitz** mit Meerrettichsoße

oder frisch geriebenem Meerrettich, Rahmspinat und Bratkartoffeln

16.80

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Saisonsalaten

19.50

Hackbraten mit Zwiebelsoße auf Krautspätzle

12.50

Kalbsrahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle

19.50

Filetspitzen mit Apfelstückchen in Calvadosrahmssoße mit Kartoffelplätzchen 19.80

Gerne servieren wir Ihnen unsere Gerichte auch als kleine Portion!

Hinweise für Allergiker:

Bestimmte Zutaten oder andere Stoffe oder Erzeugnisse (wie Verarbeitungshilfsstoffe), die bei der Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden und darin verbleiben, können bei manchen Menschen Allergien und Unverträglichkeiten verursachen, die teilweise die Gesundheit der Betroffenen gefährden können. Wir halten für Sie ein Verzeichnis (eine Speisekarte für Allergiker) vor, in dem die vorbenannten Stoffe gekennzeichnet sind. Fragen Sie gerne dazu unsere Mitarbeiter.

PIFFERLINGE...

...mit Speckstreifchen in Butter gebraten auf Feldsalat in Balsamicodressing	12.-
...in Rahm mit Serviettenknödeln	16.80
...in Ei mit Saisonsalaten	17.80
... mit Speckstreifchen in Butter gebraten mit einem Rumpsteak und Saisonsalaten	31.-
... mit Speckstreifchen in Butter gebraten dazu ein Schweinerückensteak und Bratkartoffeln	22.-
...in Rahm mit Schweinelendchen vom Rost dazu gibt´s Serviettenknödel	26.-
...mit Bärlauch-Gnocchi und gebratenem Lachsfilet in einer leichten Zitronensoße	26.50
Schweinerückensteak mit Pfifferlingskruste auf Kartoffel-Speck-Blattspinat	22.-

FISCH

Lachssteak vom Rost mit Kräuterbutter und Saisonsalaten	22.-
Zanderfilet in Mandelbutter gebraten mit neuen Kartoffeln	26.-

Für unsere **STEAKS**

verwenden wir nur ausgesuchtes, **bayerisches Rindfleisch!** Dazu servieren wir knuspriges **Kräuterbaquette** und **Barbecue-Soße** , **Tomaten Kräuterbutter** oder **Pfefferrahmsoße**

	Rohgewicht
Rumpsteak , herzhaft im Geschmack	200 g 300 g
Rumpsteak mit frischem Meerrettich und Röstzwiebeln, Pfeffersoße	200 g
Pfeffersteak ; Rumpsteak mit geschrotetem schwarzem Pfeffer gebraten, Cognac-Pfeffersoße	200 g
Filetsteak im Speckmantel, das zarteste Stück vom Rind	200 g 300 g
Entrecôte , aus der Hochrippe geschnitten, zart durchwachsen	300 g
Putensteak , aus der Putenbrust	200 g 300 g

dazu:

Eine **Ofenkartoffel** mit Kräuter-Sauerrahmsoße

Potato -Wedges mit Sauerrahmsoße

Mediterranes **Grillgemüse**

Butterreis

Pommes frites

Süßkartoffel Pommes

Großer Saisonsalat

*S*chwäbisch' Küche

Kässpätzle mit Zwiebelschmelze und Blattsalaten
10.80

Zwei hausgemachte Maultaschen mit Speck, Zwiebeln
und Käse überbacken
dazu gib'ts Kopfsalat und Kartoffelsalat
12.80

Löwenteller: Truthahnsteak und Schweinelendchen
mit Zwiebelsoße, gebratenem Speck und Krautspätzle
16.50

Maultasche'

*Hackfloisch, Zwiebel,
Peitsche' stecke',
wassergwoichte Doppelwecke',
Peterleng, Spinat ond Brät,
alles durch de Floischwolf dreht,
Oier drüber, Salz ond Pfeffer,
guit e Toigle, geit en Treffer*



*grad für d Nudelböde' gricht,
ond schao' kriagt dui Sach e Gsicht!
Drufigschiart, zuadeckt,
toilt ond gschnitte,
net lang gfacklet maih ond ditte,
nei' en d Brüah ond ufkocht gschwendi-
Selber schuld, wer s Maul verbrennt!
(Heinz-Eugen Schramm)*

Weißenhorer Zwiebelrostbraten auf Krautspätzle
oder mit Käsespätzle
19.80

Weissenhorer Leckerle: Schweinerückensteak
auf Käsespätzle mit Schinken und Röstzwiebeln
14.80

Löwentöpfe: Rostbraten, Maultäschle,
Krautspätzle und Käsespätzle mit Zwiebelsoße
17.80



**Uli v. Bocksberg Eis
vom Bauernhof**



Bocksberg-Eis nach Wahl :
Vanille, Schokolade, Erdbeere (vegan),
Walnuß, Wiener Mandel, Schwarzwälder Kirsch
Kugel 1.80
Sahne 0.80

Hausgemachter Eisgugelhupf
mit Schokoladensoße und Sahne 7.80

Kleines Tonkabohnen-Panna cotta
im Weckglas mit Fruchtsoße 5.50

Hausgemachtes Bananen – Joghurteis
mit Eierlikör und Sahne 6.20

Crème brûlée mit weißer Schokolade
und Mandarinenis 8.20

Vollmilch-Mousse mit Birnensorbet
und Walnuß-Crumble 7.80

Käsedessert: Kleine Käseauswahl 11.-