

The background of the entire page is a vibrant autumn-themed image. It features several pumpkins of various sizes and colors (orange, yellow, and green) scattered across the bottom. The top and sides are framed by a dense border of bright yellow and orange maple leaves, some with green veins still visible. The overall lighting is warm and bright, suggesting a sunny day in autumn.

Entenzeit im Löwen

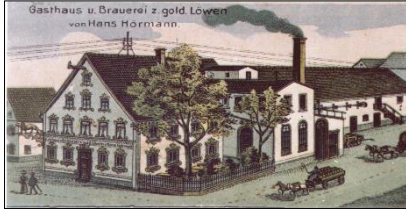
Eine halbe Bayerische **Bauernente**
mit Blaukraut, Kartoffelknödel
und Apfelmus 19,50 €

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 Bauernkriegszeit hieß hier zur Lumpenkneipp,
heut' heißt ´s zum goldenen Löwen, wo wir gemütlich leben.“**



Silvester
und
Elisabeth
Wegele



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 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. Seit Oktober 2000 ist unser Haus nach den Richtlinien der deutschen Hotelklassifizierung mit drei Sternen bewertet. Beim Wettbewerb „Bayerische Küche“ wurden wir mit einer Goldmedaille ausgezeichnet.

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:

Bodensee-Weine:

Landkäserei **Herzog** in Schießen

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

Weingut **Röhrenbach** in Immenstaad

Kleine Leckereien

Kleiner Beilagensalat mit Blattsalaten und Salatgemüsen vom Markt	5.80 €
Champignons gebacken mit Remouladensoße (2)	
Vorspeise	8.80 €
Hauptspeise	12.50 €
Schwabensalat: Hausgemachte gebratene Maultaschen auf Blattsalaten in feinem Kräuterdressing	12.50 €

Für d' Brotzeit

Schinkenplatte mit rohem und gekochtem Schinken	10.50 €
Schwarzwälder Rauchfleisch mit Graubrot und Butter	12.- €
Wurstsalat nach Art des Hauses (2,4,7)	7.80 €
Schweizer Wurstsalat (2,4,7)	7.80 €
Tafelspitz in Sauce Vinaigrette mit Bratkartoffeln	12.50 €
Leberkäse mit Spiegelei und Kartoffelsalat (4,7)	8.50 €

2) mit Konservierungsmittel

4) mit Geschmacksverstärker

7) mit Phosphat

Unsere Aperitifempfehlung

Prosecco mit hausgemachtem
Holunderblütensirup 0,10 l | 4.60
Crémant 0,10 l | 7.80

Alkoholfrei

Vitamincocktail: Orange-Karotte-Apfel,
frisch gepresst 0,20 l | 5.50
Hausgemachter **Holunderblütensirup**
mit Tafelwasser aufgespritzt 0,20 l | 3.90

Unsere Weinempfehlung

2015 Fr. Müllers-Weissburgunder, QbA, trocken, Markgräfler Weinkeller,
strahlendes Gelb, in der Nase fruchtige und blumige Noten
0,10 l | 3.60 0,20 l | 5.90

Brot mit Butter oder Griebenschmalz	3.50
Eine hausgemachte Maultasche mit Zwiebelschmelze auf Kartoffelsalat	7.20
Feldsalat in Balsamicodressing mit gebratenen Speckstreifchen , Croûtons	6.80
Tagessuppe: Brätstrudelsuppe	4.-
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl	4.80
Flädlesuppe	3.80
Hausgemachte Maultaschensuppe	4.80
Maronenschaumsuppe mit Croûtons	5.80
Vegan: Kartoffel-Gemüsepfanne mit Cashewkernen, Feldsalat	12.80
Vegetarisch: Hausgemachte Kürbisrahmnudeln mit Gemüse, Blattsalate	12.80
Allgäuer Käseschnitzel mit Saisonsalaten	13.80
Putensteak mit gebratenen Früchten und Früchtechutney, Currysoße und Mandelreis	15.80
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 Calvadosrahmsoße mit Kartoffelplätzchen	21.80

Gerne servieren wir Ihnen unsere Gerichte auch als kleine Portion!

Wild

Hirschschnitzel in Mandeln gebacken mit Rahmsoße,
Preiselbeerbirne und Kartoffelplätzchen

21.-

Hirschmedaillons auf Rotwein-Pfeffersoße
mit gebratenen Pilzen, Kürbis und Speckstreifchen,
Blaukraut und hausgemachten Spätzle

26.50

Wildgeschnetzeltes mit Pilzen auf hausgemachten Eiernudeln

19.50



Karpfen

Gebackene Streifen vom **Karpfenfilet**
auf Zupfsalaten

12.-

Gebratenes **Karpfenfilet**
auf Walnuss-Spinat mit Schmortomaten
und hausgemachten Nudeln

18.-

Karpfenfilet in der Semmelpanade gebacken
mit Remouladensoße und Kartoffel-Gurkensalat

17.-

Karpfenfilet mit gebratenen Pilzen und Speckstreifchen
dazu gibt´s Schwenkkartoffeln

18.-

Karpfenfilet mit Mandelbutter
und Kräuterkartoffeln

17.50

Steak

Für unsere **Steaks** verwenden wir nur ausgesuchtes, **bayerisches Rindfleisch!**
Dazu servieren wir knuspriges **Kräuterbaguette** und **Pfefferrahmsoße**
oder **Kräuterbutter**.

	Rohgewicht	
Rumpsteak , herzhaft im Geschmack	200g	22.- €
	300g	28.- €
Rumpsteak mit frischem Meerrettich und Röstzwiebeln, Pfeffersoße	200g	24.- €
Pfeffersteak ; Rumpsteak mit geschrotetem schwarzem Pfeffer gebraten, Cognac-Pfeffersoße	200g	22.- €
Filetsteak im Speckmantel, das zarteste Stück vom Rind	200g	27.- €
	300g	36.- €
Entrecôte aus der Hochrippe geschnitten, zart durchwachsen	300g	25.- €
Putensteak aus der Putenbrust	200g	12.- €
	300g	16.- €
dazu:		
Eine Ofenkartoffel mit Kräuter-Sauerrahmsoße		4.80 €
Potato Wedges mit Sauerrahmsoße		3.80 €
Mediterranes Grillgemüse		5.80 €
Butterreis		3.- €
Pommes frites		3.80 €
Süßkartoffel Pommes		5.50 €
Großer Saisonsalat		6.80 €

D' SCHWÄBISCH' KUCHE

Kässpätzle mit Zwiebelschmelze und Blattsalaten 10.80 €

Zwei hausgemachte Maultaschen mit Speck, Zwiebeln und Käse überbacken
dazu gibt es Kopfsalat und Kartoffelsalat 13.80 €

Löwenteller: Truthahnsteak und Schweinelendchen
mit Zwiebelsoße gebratenem Speck und Krautspätzle 16.80 €

Maultasche'

*Hackfloisch, Zwiebel,
Peitsche' stecke',
wassergwoichte Doppelwecke',
Peterleng, Spinat ond Brät,
alles durch de Floischwolf dreht,
Oier drüber, Salz ond Pfeffer,
quit 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 ma ih ond ditte,
nei' en d Brüah ond ufkocht gschwend!
Selber schuld, wer s Maul verbrennt!*

(Heinz-Eugen Schramm)

Weißenhornor Zwiebelrostbraten auf Krautspätzle
oder mit Kässpätzle 19.80 €

Weißenhornor Leckerle: Schweinerückensteak auf Kässpätzle
mit Schinken und Röstzwiebeln 15.80 €

Löwenpfännle: Rostbraten, Maultäschle,
Krautspätzle und Kässpätzle mit Zwiebelsoße 17.80 €