

Sehr geehrte Gäste,  
bitte beachten Sie unsere neuen  
**Restaurant-Öffnungszeiten**  
ab dem 15. Januar 2018:

**Dienstag bis Samstag**  
von **11.30 Uhr bis 14:00 Uhr**  
Abend ab **17:00 Uhr**

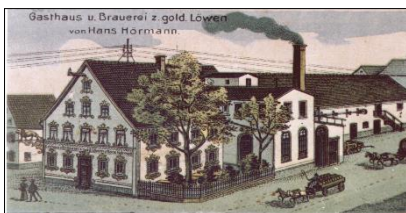
**Sonntag und Montag**  
ist Ruhetag

---

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:

Landkäserei **Herzog** in Schießen  
Peter **Farion** in Ichenhausen  
Fischzucht **Rogg** in Heimertingen  
Metzgerei **Mader** in Waldstetten  
Platzmetzger **Kühle** in Weißenhorn  
Metzgerei **Stötter** in Weißenhorn

Eier und Putenfleisch:

Spezialbiere:

Mehl und Grieß:

Frankenweine:

Brot und Gebäck:

Bodensee-Weine:

**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 <b>Butter</b> oder <b>Griebenschmalz</b>	3.50
Eine <b>hausgemachte Maultasche</b> mit Zwiebelschmelze auf Kartoffelsalat	7.20
Feldsalat in Balsamicodressing mit gebratenen <b>Speckstreifchen</b> , Croûtons	6.80
Tagessuppe: Speckknödelsuppe	4.-
<b>Kürbiscremesuppe</b> mit Kürbiskernöl	4.80
<b>Flädlesuppe</b>	3.80
Hausgemachte <b>Maultaschensuppe</b>	4.80
<b>Maronenschaumsuppe</b> mit Croûtons	5.80
<b>Vegan:</b> Kartoffel-Gemüsepfanne mit Cashewkernen, Feldsalat	12.80
<b>Vegetarisch:</b> Hausgemachte <b>Kürbisrahmnudeln</b> mit Gemüse, Blattsalate	12.80
Allgäuer <b>Käseschnitzel</b> mit Saisonsalaten	13.80
<b>Putensteak</b> mit gebratenen Früchten und Früchtechutney, Currysoße und Mandelreis	15.80
Gekochter <b>Rindertafelspitz</b> mit Meerrettichsoße oder frisch geriebenem Meerrettich, Rahmspinat und Bratkartoffeln	16.80
<b>Wiener Schnitzel</b> vom Kalb mit Saisonsalaten	19.50
<b>Hackbraten</b> mit Zwiebelsoße auf Krautspätzle	12.50
<b>Kalbsrahmschnitzel</b> mit hausgemachten Spätzle	19.50
<b>Filetspitzen</b> mit Apfelstückchen in Calvadosrahmsoße mit Kartoffelplätzchen	21.80

Gerne servieren wir Ihnen unsere Gerichte auch als kleine Portion!

## WILD



<b>Hirschschnitzel</b> in Mandeln gebacken mit Rahmsoße, Preiselbeerbirne und Kartoffelplätzchen	21.-
<b>Hirschmedaillons</b> auf Rotwein-Pfeffersoße mit gebratenen Pilzen, Kürbis und Speckstreifchen, Blaukraut und hausgemachten Spätzle	26.50
<b>Wildgeschnetzeltes</b> mit Pilzen auf hausgemachten Eiernudeln	19.50

## Fisch



<b>Lachsfilet</b> vom Rost mit Kräuterbutter und Saisonsalaten	22.-
<b>Lachs-</b> und <b>Zanderfilet</b> auf Walnuß-Blattspinat mit Krebssoße und hausgemachten Nudeln	24.-
<b>Zanderfilet</b> in Mandelbutter gebraten mit Kräuterkartoffeln	22.80

# Steak

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

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



*grad für d Nudelböde' gricht,  
ond schao' kriagt dui Sach e Gsicht!  
Drufigschniart, zuadeckt,  
toilt ond gschnitte,  
net lang gfacklet maih ond ditte,  
nei' en d Brüah ond ufkocht gschwend!  
Selber schuld, wer s Maul verbrennt!*

*(Heinz-Eugen Schramm)*

Weißerhorner Zwiebelrostbraten auf Krautspätzle oder mit Kässpätzle	21.- €
Weißerhorner Leckerle: Schweinerückensteak auf Kässpätzle mit Schinken und Röstzwiebeln	15.80 €
Löwenpfännle: Rostbraten, Maultäschle, Krautspätzle und Kässpätzle mit Zwiebelsoße	17.80 €