

Sehr geehrte Gäste,
bitte beachten Sie unsere neuen
Restaurant-Öffnungszeiten

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 Bauernkriegeszeit 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. Silvester 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:

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

Spezialbiere:
Mehl und Grieß:

Frankenweine:
Brot und Gebäck:
Bodensee-Weine:

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	10.20 €
Hauptspeise	13.80 €
Schwabensalat: Hausgemachte gebratene Maultaschen auf Blattsalaten in feinem Kräuterdressing	12.50 €

FÜR D´ BROTZEIT

Wurstsalat nach Art des Hauses (2,4,7)	8.80 €
Leberkäse mit Spiegelei und Kartoffelsalat (4,7)	9.50 €
Vesperbrettle mit Bergkäse, Roggenburger Bauernkäse, Rauchfleisch, gekochtem Schinken, und hausgemachten Apfel-Senf-Chutney	11.- €

2) mit Konservierungsmittel
4) mit Geschmacksverstärker
7) mit Phosphat

Unsere Aperitifempfehlung

Prosecco mit Pfirsichlikör 0,10 L 5.50

Alkoholfrei

Vitamincocktail: Orange-Karotte-Apfel frisch gepresst 0,20 L 5.50

Unsere Weinempfehlung

2017 **Scheurebe**, Weingut Scheucher, Labuttendorf, Steiermark

Schon der Geruch ist packend mit Aromen von Pfirsich bis Mango, mit jedem Mal Riechen ein neuer Eindruck. Dieses Spiel setzt sich auch im Geschmack fort, haftet am Gaumen.

0,10 L 3.60 0,20 L 5.90

Brot mit **Butter** oder **Griebenschmalz** 2.50

Eine **hausgemachte Maultasche** mit Zwiebelschmelze auf Kartoffelsalat 7.20

Feldsalat in Balsamicodressing mit gebratenen **Speckstreifchen**, Croûtons 7.50

Tagessuppe: Flädlesuppe 4.-

Hausgemachte **Maultaschensuppe** 4.90

Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen 5,80

Vegan: Spargel-Gemüsepfanne mit Venere-Reis und Feldsalat 13.80

Schweinelendchen auf Whiskey-Pfefferrahmsoße mit Grillgemüse und Kartoffelplätzchen 22.-

Allgäuer **Käseschnitzel** mit Saisonsalaten 14.50

Putensteak mit gebratenen Früchten und Früchtechutney, Currysoße und Mandelreis 16.80

Gekochter **Rindertafelspitz** mit Meerrettichsoße oder frisch geriebenem Meerrettich, Rahmspinat und Bratkartoffeln 16.80

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Saisonsalaten 19.50

Kalbsrahmschnitzel aus der Oberschale mit hausgemachten Spätzle 21.-

Filetspitzen in Calvadosrahmsoße mit Apfelstückchen, Kartoffelplätzchen 19.80

Gerne servieren wir Ihnen unsere Gerichte auch als **kleine Portion!**

SPARGEL

SPARGEL mit gebratenem Lachsfilet auf Bärlauch-Rahmnudeln	26.-
SPARGEL mit Sauce Hollandaise oder Bröselbutter und gebratenen Butter-Kartoffeln	16.80
SPARGEL nach Heidelberger Art: im Kräuterflädle mit gekochtem Schinken und Emmentaler-Käse überbacken, gebratene Butter-Kartoffeln	19.80
SPARGEL mit gebratenen Champignons und Gemüsestreifchen, Bröselbutter und gebratenen Butter-Kartoffeln	19.80
Schweinelendchen mit Spargelragout überbacken, Kräuterkartoffeln	24.50

FISCH

Räucherlachs auf einem Kartoffelpuffer mit Dill-Sauerrahm	12.80
Bärlauchsuppe mit Lachs	5.80
Saiblingsfilet in Mandelbutter gebraten mit Kräuterkartoffeln	21.80
Lachs- und Saiblingsfilet auf Walnuss-Blattspinat mit Krebssoße und hausgemachten Nudeln	26.-
Gebratenes Lachsfilet mit Kräuterbutter und Saisonsalaten	22.-

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,
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 €