



Mittagsmenü vom 03. bis 06. März

**Mittagsgericht nach Wahl,
davor unser Wochensuppe
und danach ein Espresso**

Schwaben Deal

Hirschbraten

Rotweinsoupe | Rotkraut | Spätzle | Semmelknödel

23,80

12 Stunden im sous-vide verfahren gegart

Fangfrisch

Garnelen Pasta

gebratene Garnelen | Pasta in Tomatensugo | frische Kräuter

23,80

Knackig & Leicht

Salat Brisket

Rinderbrust vom Smoker- dünn aufgeschnitten- |

bunte Blattsalate | gepickeltes Gemüse der Saison | hausgebackenes Brot

20,00

Lieber ein Affogato zum Nachtisch?

Kein Problem – gegen einen Aufpreis von 2 €

servieren wir Ihnen gern eine Kugel Vanille Eis im Espresso.

Damit alles frisch und zügig für Sie auf den Tisch kommt,
sind individuelle Änderungen beim Mittagsmenü leider nicht möglich.
Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Alle Preise verstehen sich in Euro und sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Lieber Gast, Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie gerne auf Nachfrage bei unserem Team.



Die Vorspeisen

Wochensüpple

Unsere Suppe gibt's immer frisch aus'm Topf.

Was grad auf den Tisch kommt, verrät Ihnen gern unser Service-Team. 4,80

Wochensalätle

Knackig, frisch und mit hausgemachtem Dressing.

Welche Variante wir heute für Sie haben, verrät Ihnen gern unser Service-Team. 4,80

Beilagensalat

fünf Rohkostsalate | Kartoffelsalat | Blattsalate an Löwen-Dressing 8,60

Ein echtes Löwen-Kulturgut- alle Salate werden handwerklich hergestellt und unterschiedlich abgeschmeckt- ganz nach unseren traditionellen Rezepten.



Unsere Hauptgänge

Zwiebelrostbraten

200g Rinderrückensteak -rosa gebraten- |

geschmorte Zwiebeln | Bratensoße |

saisonale Gemüse garnitur | hausgemachte Spätzle 36,80

Klassische Rinderroulade -gefüllt mit Speck, Essiggurke und Senf-

Rotweinsoße | Apfel-Rotkraut | Kartoffelpüree 28,40

Schwäbische Käs'spätzle (vegetarisch)

hausgemachte Spätzle | Bergkäse | Gemüse garnitur | geschmorte Zwiebeln 19,80

Paniertes Schnitzel

Schweinerücken paniert mit selbstgemachten Semmelbröseln |

saisonale Gemüse garnitur | Pommes frites 20,80

- unsere hausgemachte Bratensoße servieren wir separat-

Gebratenes Regenbogenforellenfilet - Müllerin Art -

Buttersoße | Mandelblättchen | Kartoffeln 32,40

Die quellfrischen Forellen beziehen wir aus der Lohmühle in Alpirsbach aus dem Schwarzwald.

Lassen Sie sich von der hervorragenden Qualität überzeugen!

Salat Hähnchen

bunte Blattsalate | gepickeltes Gemüse der Saison |

gebratene Hähnchenbruststreifen 19,80

Löwen-Maultaschen -hausgemacht nach Oma Erikas Rezept-

in Eihülle | Kartoffel-Blattsalat 19,80