Mittagsmenü
vom 17. November bis 20. November

Mittagsgericht nach Wahl,
davor unser Wochensüpple
und danach ein Espresso

Schwaben Deal

Entengröstl
Entenstückchen | Bratkartoffeln | Ei 22,90

Wochen-Pasta

Cremige Pasta mit Filetstreifen
von Rind und Schwein | Rahmsoße | hausgemachte Linguine 23,90

Around the World

Hausgemachte Gemüselasagne |
mit Tomatensoße überbacken 20,90

Lieber ein Affogato zum Nachtisch?
Gegen einen Aufpreis von 2,00
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 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 gerne 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 Gemüsegarnitur | hausgemachte Spätzle 36,80

Ragout vom Wildschwein *aus heimischer Jagd*
Wildjus | Gemüsegarnitur | hausgemachte Spätzle | Kroketten 28,20

Gebratenes Wolfsbarschfilet
Rieslingsößle | saisonales Gemüse | Kartoffelpüree 28,40

Paniertes Schnitzel
Schweinerücken paniert mit selbstgemachten Semmelbröseln |
saisonale Gemüsegarnitur | Pommes frites 21,00
-unsere hausgemachte Bratensoße servieren wir separat-

Hausgemachte vegetarische Krautwickel
gefüllt mit Räuchertofu, Gemüse und Bergkäse |
Waldpilzjus | Kartoffelpüree 24,80

Hirschbraten *von der Familie Bronner aus Leinstetten*
Wildjus | Gemüsegarnitur | hausgemachte Semmelknödel | Preiselbeeren 34,40
-12 Stunden im sous-vide Verfahren gegart-

Salat mit Pute von der *Schwarzwaldfarm in Rötenberg*
gegrillte Putenbruststreifen | bunte Blattsalate |
gepickeltes Gemüse der Saison | Löwen-Dressing 21,40