S u p p e n

Kraftbrühe vom Tafelspitz
mit Kräuterflädle o d e r Leberspätzle 6,80 €

Kürbiscremesuppe
mit Orange und Chili 6,80 €

V o r s p e i s e n

Bunter Salatteller
mit Blattsalat, Karotte, Gurke, Tomate, Kresse
und Kartoffelsalat [2,4,8] 6,90 €

Dreierlei vom Ziegenkäse
im Kataifiteig, karamellisiert und in Cornflakes gebraten,
dazu Feigensenf und Salatgarnitur 14,90 €

Tatar vom Rind – mild oder scharf
mit Salatbukett und Brot 16,90 €
als Hauptgang *20,90 €*

V e g e t a r i s c h

Gemüsecurry VEGAN
mit Kichererbsen, Kokosmilch, Limettenblättern
und Basmatireis 21,70 €

Herbstliches Kürbisrisotto
mit Dörrobst, Äpfeln und Nüssen,
dazu gebratenen Ziegenkäse mit Sonnenblumenkernen 21,70 €

Salate & Pastagerichte

Herbstlicher Salatteller
mit Rote, Bete, Kürbiskernen und Kürbiswürfeln 14,00 €

dazu

- ⇨ gebratene Garnelen (3 Stück) [7] 7,50 €
- ⇨ in Sonnenblumenkernen gebratener Ziegenkäse 7,80 €
- ⇨ gebackene Fischknusperli und Remouladensoße 7,80 €
- ⇨ Tagliata (Scheiben vom rosa gebratenen Rinderrücken) 14,00 €

Frische Linguine
mit Oliven, Cherrytomaten, Junglauch und Rucolapesto 18,00 €

dazu

- ⇨ gebratene Garnelen (3 Stück) [7] 7,50 €
- ⇨ gebratene Kretzerfilet 12,00 €
- ⇨ Tagliata (Scheiben vom rosa gebratenen Rinderrücken) 14,00 €

Wurstsalat
mit Kalbslyoner, Essiggurken und Zwiebeln, dazu Brot 14,80 €

Schweizer Wurstsalat
mit Kalbslyoner, Emmentaler Käse
und Zwiebeln garniert, dazu Brot 14,80 €

„Weingenuss ohne Alkohol" – einfach mal probieren...

Grauburgunder ALKOHOLFREI
Entalkoholisierter Wein
<0,5%vol. – VEGAN
Heitersheim, Baden
Weingut Julius Zotz

0,10 l	5,80 €
0,20 l	10,80 €
0,75 l	34,00 €



F i s c h g e r i c h t e

Bodensee Kretzerfilet – je nach Fang	34,80 €
als kleine Portion	*32,80 €*
wenn kein Kretzer gefangen wurde *Wolfsbarschfilet*	*31,90 €*
als kleine Portion	*29,90 €*
Zanderfilet	29,90 €
als kleine Portion	*27,90 €*

- gebraten mit Mandelbutter o d e r natur
  dazu Ofengemüse und Dampfkartoffeln

- gebraten auf Kürbiscreme mit Zitronengras-Kokossoße,
  dazu Brokkoli und Dampfkartoffeln

- gebraten auf Rahmwirsing mit Speck,
  dazu Dampfkartoffeln

Lachs hausgebeizt mit Roter Bete
mit Äpfeln, Meerrettich und Blattsalat

als Vorspeise – mit einem Kartoffelpuffer	16,80 €
als Hauptgang – mit zwei Kartoffelpuffern	22,00 €

Matjes vom Bodensee Rotauge (hausgemacht) ODER Hering – je nach Verfügbarkeit
nach norwegischer Art mit Äpfeln, Dill, Senf und eingelegten Gurken in Joghurtsoße, dazu Salatbukett

als Vorspeise – mit einem Kartoffelpuffer	16,80 €
als Hauptgang – mit Dampfkartoffeln	20,90 €

Löwens Klassiker

Hausgemachte Käsespätzle vom Allgäuer Käse mit Schmelzzwiebeln an buntem Salat[8]	18,90 €
als kleine Portion	*16,90 €*
Hausgemachte schwäbische Maultaschen mit Hackfleisch gefüllt und Zwiebel-Speck-Schmelze, dazu Kartoffel-Blattsalat[2,4,8]	21,00 €
Saure Kutteln, dazu Bratkartoffeln	18,90 €
Wiener Schnitzel von der Kalbshüfte dazu Pommes frites ODER bunter Salat	29,80 €
als kleine Portion	*27,80 €*
Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit frischen Pilzen, flambiert mit Weinbrand, dazu hausgemachte Spätzle	31,00 €
als kleine Portion	*29,00 €*
Gesottener Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Preiselbeeren, dazu Ofengemüse und Bratkartoffeln	25,20 €
als kleine Portion	*23,20 €*
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Premium Rinderrücken mit Schmelzzwiebeln, dazu Speckböhnchen und hausgemachte Spätzle	32,00 €
Halbe Ente mit Cassissoße, Blaukraut und Kartoffelknödel	28,00 €
Viertel Ente mit Cassissoße, Blaukraut und Kartoffelknödel	23,00 €
Ragout vom Hirsch aus heimischer Jagd mit Rahmwirsing und hausgemachten Spätzle	26,80 €

Zusatzstoffe

1 = mit Konservierungsstoff
2 = mit Farbstoffen
3 = mit Antioxidationsmittel
4 = mit Geschmacksverstärker
5 = mit Phosphat
6 = mit Süßungsmittel
7 = enthält eine Phenylalaninquelle
8 = geschwefelt
9 = geschwärzt
10= gewachst
11 = koffeinhaltig
12 = chininhaltig