



## Hotel - Restaurant Löwen

SCHOPFHEIM - GÜNDENHAUSEN  
www.loewen-schopfheim.de / Tageskarte

### Us de Suppeschüssle

- |   |      |
|---|------|
| <b>Tagessuppe <u>oder</u> - Dessert</b> | 3,00 |
| <i>Dailysoup or - Dessert</i>           |      |
| • <b>Großmuddis Markklößlisuppe</b>     | 4,20 |
| <i>Marrow bone dumplin soup</i>         |      |
| <b>Ungarisch Gulaschsuppe</b>           | 4,50 |
| <i>Hungarian goulash soup</i>           |      |
| <b>Kürbiscremsuppe mit Kernöl</b>       | 4,50 |
| <i>Pumpkin soup with seed oil</i>       |      |

### Diä hütige Tellergericht

- |  |       |
|--|-------|
| • <b>Im Bühler Hans si paniertes Schwiineschnitzel vom Hals mit Bommfrit</b> | 12,90 |
| <i>Pork scallops vienna styl served with french fries</i>                    |       |
| • <b>Jäger Schnitzel mit Speck, Zwieble, Champignons un Spätzli</b>          | 14,60 |
| <i>Pork scallops hunter style served with mushroom and spaetzle</i>          |       |
| • <b>Ä Cordon bleu vo de Sau wils eifach guet isch mit Bommfrit</b>          | 14,90 |
| <i>Cordon bleu filled with ham and cheese served with French fries</i>       |       |

### Unseri psunderi Empfehlilig *Our special recommendation*

- |   |       |       |
|---|-------|-------|
| <b>Rindsfiletspitze " wiä fum Maitre Stroganoff " mit Zucchini mues un Spätzli</b>  | 17,50 | 21,00 |
| <i>Beef " Stroganoff " served with zucchini and spaetzle</i>  |       |       |
| <b>Geschnetzletis Kalbsfleisch " Zürcher Art " mit Nüdeli</b>   | 13,80 | 16,50 |
| <i>Sliced veal "Zurich style" served with noodles</i>   |       |       |
| <b>Kalbsruggesteak " Michael Stupfer ", an Curryrahmsoße mit gebackene Mandle - Ananasschiebe un Frücht garniert un dezüe gits Riis</b> | 18,50 | 22,00 |
| <i>Veal steak " Michael Stupfer " with curry cream sauce baked pineapple, fruits and rice</i>   |       |       |
| • <b>Tranchierti Barbarie Entebusch an Orangesauce mit Krokettli</b>  | 18,50 |       |
| <i>Tranched Barberie Duck breast served with orange sauce and croquettes</i>  |       |       |

## Tagesmenü €

**Tomatencremsuppe  
Orangesaft oder Gmischte Salat**

\*\*\*

**Souffliertis Lachsschnitzel an Zitronebuttersoße  
mit Blattspinat un Riis**

\*\*\*

**lis Kaffi  
oder Kaffi / Espresso**

16,50

### Feini Gricht ohni Fleisch *Vegetarien*

- **Gemüesvariatione mit Rosmarinherdöpfel** 9,20  
*Vegetablevariatione with rosmarin potatoes*
- Hotze Wälder Spätzli mit Öpfelschnitz** 8,70  
*Brotherdöpfel, Rahm, Chäs un Zwieble*  
*Fried potatoes, cream, cheese and Onions with apple wedges*
- **Pikanti Makkeroni an Tomatesoße** 8,50  
*mit Zucchini, Olive un g'hackte Peterli*  
*Spicy noodles in tomato sauce with zucchini, olives and parsley*

**" Maulburger " mit Wedges un Salat 12,50**  
Burger im Sesambuns mit Tomate, Chäs un Zwieble  
*Home made Burger with tomatoes, Chees, onions and salad*

inkl. gemischtem Salat oder Tagessuppe  
*Our main courses served with salad or dailysoup*

**" Nur wer selber ruhig bleibt, cha zur Ruhestätte all desse werde, was Ruhi süecht ! "**  
Unser Wuche - Spruch für Sie *Ihr Leue - Team*

# Vom Grill - ä guet Stuck Fleisch

ca. 150g 220g 350g

*From the grill - a good piece of meat*

**Qualivo Schweinefleisch (Qualivo Pork)** - us Bonndorfs Firma Adler eigene Schlachtig vo uns mariniert

**Saftigs Burgermeister - Kotlett** in de heiße Gusspfanne serviert 17,00  
*Juicy Burgermeister - Chop served in the hot pan*

**Schwineruggesteak** des isch im warschte Sinn - Sau guet ! 12,80 14,80 19,50  
*Pork steak - sow good!*

**Dütschis Premium Rind (German Beef)** - vo uns mit Whisky, Soja un tasmanischem Pfeffer mariniert

**Saftigs Rib Eye Steak** - so richtig schön durchwachse 22,00  
*Juicy Rib eye steak - so really beautiful*

**Ä Steak vom Rügge** - mr nennts au Antrecot 16,80 20,00 25,00  
*A steak from the back - it is also called Rumpsteak*

**S`edelste Stuck vom Rind isch s`Filetsteak** 21,00 25,00 31,00  
*The finest piece of beef is the Filetsteak*

**Söbpli:** grüeni Pfeffer, Schpeck - Paprika, • Barbeque, •• Kräuterbutter oder als • Meeredigsteak  
*Sauce: green pepper, bacon sweet pepper, barbecue, herbal butter or horseradish*

**& Bilage könne** Huusgmachtli: *homemade:* • Spätzli, • Krokettli & •• Röschtli mit Griebschmalz.  
• Fini Nudle, •• Riis, •• Wedges Herdöpfel, • Bommfrit

**sie selber wähle** •• Paprika - Zucchini - Maisgmües oder mit gmischtem Salat umlegt  
*Paprika - zucchini - corn vegetables or only with salad*

## Mi Ehr isch im Schmidt Alfred (Lehrchef) si berühmte „Sunnetoast“

mit Schweinefilet, Spargle, Cafe de paris überbache un Salat umlegt 14,80 € un si

*Its an honour to serve you a special dish of my teaching chef Alfred Schmidt "Sunnetoast" Filet of pork, asparagus, café de paris and side salad*

• **Antrecot Cafe de Paris** mit Gmues un Krokettli 20,00 € **ihne abiete zdürfe !**

*or Rumpsteak "café de paris" served with vegetables and croquettes - them allowed*

# Des hets scho immer bi uns geh *Home Specials*

Kleini - / Volli Portion  
*small- / full portion*

- **Schweinefiletmedaillons** im Speckmantel uf gruene Bohne mit Dörrzwetschge un Rösti 14,20 17,00  
*Pork filet medallions in bacon coat on green beans with dried plums and roesti*
- Kalbsbriesli (Milken)** im Krütermantel an fine Calvadossoße mit Krokettli 14,60 17,50  
*Sweetbread in a herbal mantle with a fine Calvadossauce with croquettes*
- Kalbschnitzeli** • Wiäner Art mit Krokettli oder an Rahmsoße mit Nudle 15,80 19,00  
*Wiener schnitzel served with homemade croquettes or with creamsauce and noodles*
- Kalbsfiletmedaillons** mit Pfifferlingsoße uf Blattspinat dezue gits fini Nudle 18,50 22,00  
*Veal fillet medallions with chanterelle sauce on leaf spinach and fine noodles*
- **Tranchiertis Rindsfiletsteak** uf Pfifferling - Pfeffer - Gmüesragout un selbergmachte Krokettli 21,00 25,00  
*Carved Filet of beef with canterelles, pepper, vegetables ragout & croquettes*
- Schotte Lachssteak** mit Kräuterkruste an Rieslingsoße uf Pfirsich-Fenchelgmües un Riis 17,50 21,00  
*Scotch salmon steak with herb crust on Rieslingsoße uf peach fennel vegetables and served with Riis*

# Leue - Gedeck *in drei Gäng* *Leue - place setting in three courses*

**Nüsslisalat Badisch un Gallert (mit Musik) & Badner Teller\* & Schwarzwaldbecher**

*Lambs lettuce salad and homemade Sülze & House spezial & Black forest coupe*

\* vo Schüfeli, Schweinefilet im Speckmantel un Kalbsbriesli uf grüne Bohne mit Röschtli 23,50  
*Schäufele (spezial ham), Pork filet wrapped in bacon and veal bread on green beans with rösti*

## Ab 2 Persone gits :

For 2 Persons we like to serve you

<b>Löweplatte</b> - Voschiedeni Filetmedaillons ( Rind, Kalb un Schwein ) rich garniert anere Rahmsoße mit früsche Pilzli <i>Lions plate</i>	<i>Filet of beef, pork and veal rich garniehed with vegetables and cream sauce with fresh mushrooms</i>	für 2 Pers. 52,00
--	---	----------------------

### Uf Vorbstellig - " ä kurze Aruef gniägt " - dann mache mir au :

in Order of advance booking - just let us know a day before

<b>Schatobrio</b> - Doppeldis Rindsfiletsteak rich garniert anere Sauce Bearnaise <i>Double filet of beef</i>	<i>Filet of beef, pork and veal rich garniehed with vegetables and sauce bearnaise</i>	58,00
---	--	-------

## Mit Chäs überbacke *Over baked with cheese*

<b>Chässchnitte</b> <i>Cheese on homemade bread</i>	ä mit Wii tränkdis Buurebrot, mit Schinke, Tomate un Raclettechäs <i>saturated with white vine, ham, tomato and raclette cheese</i>	9,30
<b>Mafiositoast</b> <i>Toast mafiosi</i>	mit Schinke, Salami, Champignons un Tomatewürfeli <i>served with ham, salami, mushrooms and tomato</i>	9,50

## Oder lieber ä Vesper - mit unserem selber bachene Buurebrot

*cold dishes*

*served with homemade bread*

<b>Galler mit Musik</b> <i>Gallert with music</i>	Huugsmacht Sülze dünn ufgschnitte mit Essig, Öl un fine Zwieble <i>Homemade sülze thinly sliced with vinegar oil and fine onions</i>	7,80
<b>" Löweteller "</b> <i>Lion's Dishes</i>	mit Bluet-, Leberwurst, Gallert, Speck, Chäs un Obstler <i>black pudding, liver pate, sülze, bacon, cheese an schnaps</i>	9,50
<b>Wurschtsalat mit Chäs</b>	<i>Salad from sausage - very traditional served with cheese</i>	7,20
<b>Badische Wurschtsalat</b>	" wie friher " anere Wiße Soße mit g´hacktem Ei, Essiggurke - un Tomatewürfel <i>Salad from sausage "Badisch style" like in old time served with egg, gherkin &amp; tomato on white sauce</i>	7,80
● <b>" Stramme Max "</b> <i>Strammer max</i>	Buurebrot mit Schinke un zwei Schpiägeleier <i>homemade bread with ham and fried eggs</i>	6,70

● **Gluten frei**   ● **Lactose frei**   ● **Vegan**   & sonstige Allergieä = Bitte schwätze sie mit uns  
*free*   *free*   *and any other Allergy = please contact your waitress*

### Zusatzstoffe

1: mit Farbstoff   2: mit Konservierungsstoff   3: mit Antioxidationsmittel   4: mit Phosphat  
5: mit Süßungsmittel(n)   6: mit jodiertem Kochsalz   7: mit Nitritpökelsalz   8: geschwefelt  
gekochter -/ roher Schinken, Fleischkäse, Aufschnitt, Blutwurst, Senf -Ketchup,  
(2,3,6,7)   (2)   (2,3,4)   (2,3,4,6,7)   (7)   (5)

MWSt. un Bedienig sin inbegriffe, nur mitneh dürfet ihr keini !