



Hotel - Restaurant Löwen

SCHOPFHEIM - GÜNDENHAUSEN

www.loewen-schopfheim.de / Tageskarte

Tagesmenü €

Gmüesbrüehe mit Broccolirössli
Orangesaft oder **Gmischte Salat**

Schellfischfilet an Paprikagmüessoße
mit Überbackene Aubergine un pikante Nudle

Kabinettpudding mit Zwetschge
oder **Kaffi / Espresso**

11,00

Us de Suppeschüssle

- Tagessuppe oder - Dessert** 3,00
- **Großmuddis Markklöblisuppe** 4,20
- Knoblauchsuppe** mit Brotwürfeli 3,90
- Pfifferlingcremsuppe** 4,50
- Badischi Schneggesuppe** 4,90

Feini Gericht mol ohni Fleisch

- **Gemüesvariatione** mit Rosmarinherdöpfel 8,90
- Hotze Wälder Spätzli** mit Öpfelschnitz
Brotherdöpfel, Rahm, Chäs un Zwieble 8,30
- **Pikanti Makkeroni** an Tomatesoße
mit Zucchini, Olive un g'hackte Peterli 7,90

" Maulburger " mit Wedges un Salat 11,00
Burger im Sesambuns mit Tomate, Chäs un Zwieble
& pikante Avocado - Dipp

Diä hütige Tellergericht

inkl. gemischtem Salat oder Tagessuppe

- Gfüllte **Wirsing Kruutwickel** mit Paprikagmües an provencal Soße un Rosmarin Herdöpfel 11,50
- **Gröschteteti Chuddle** uf Brotesoße mit Röschti 11,50
- Im Bühler Hans si **paniertes Schwiineschnitzel** vom Hals mit Bommfrit 11,80
- **Jäger Schnitzel** mit Speck, Zwieble, Champignons un Spätzli 13,30
- **Ä Cordon bleu** vo de Sau wils eifach guet isch mit Bommfrit 13,50

Unseri psunderi Empfehlig

kleini / volli Portion

- Rindsfiletspitze** " wiä fum Maitre Stroganoff " mit Zucchinigmues un Spätzli 16,50 19,80
- S'klassische Kalbsruggesteak** an Morchlesoße mit fine Nudle 18,50 22,00

" Wer an de Spiegel tritt, um sich z`ändere, der het sich bereits gändert ! "

Unser Wuche - Spruch für Sie **Ihr Leue - Team**

Vom Grill - ä guet Stuck Fleisch

ca. 150g 220g 350g

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

Saftigs **Burgermeister - Kotlett** in de heiße Gusspfanne serviert 15,50
Schwineruggesteak des isch im warschte Sinn - Sau guet ! 11,50 13,50 17,50

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

Saftigs **Rib Eye Steak** - so richtig schön durchwachse 21,00
Ä Steak vom Ruge - mr nennts au Antrecot 15,80 19,00 24,50
S`edelste Stuck vom Rind isch s`**Filetsteak** 19,60 23,50 30,00

Sößli: grüeni Pfeffer , Schpeck - Paprika , • Barbeque , •• Kräuterbutter **oder** als • Meeredigsteak
& Huusgmacht : • Spätzli , • Krokettli , Tiroler Chäs Nocke & •• Röschi mit Griebschmalz.

Bilage könne • Fini Nudle, •• Riis, • Buebespitzli , •• Wedges Herdöpfel
sie selber wähle •• Paprika - Zucchini - Maisgmües **oder** mit gmischtem Salat umlegt

Mi Ehr isch im Schmidt Alfred (Lehrchef) si berühmte „ Sunnetoast “
mit Schweinefilet, Spargle, Cafe de paris überbache un Salat umlegt 13,50 € un si
• **Antrecot Cafe de Paris** mit Gmues un Krokettli 19,00 € **ihne abiete zdürfe !**

Des hets scho immer bi uns geh

Kleini - / Volli Portion

- **Schwinfiletmedaillons** im Schpeckmantel uf gruene Bohne mit Röschi 12,80 15,50
- Kalbsbriesli (Milken)** im Krätermantel an fine Calvadossoße mit Spinat Nocke 14,00 16,80
- Kalbsschnitzeli** an Rahmsoße mit Nudle **oder** • "Wiäner Art" mit Krokettli 15,00 18,00
- Kalbfiletmedaillons** anere Pfifferlingrahmsoße uf Blattspinat mit Nudle 17,50 21,00
- Kalbsruggesteak " Michael Stupfer "**, an Curryrahmsoße
mit gebackene Mandelananasschiebe un Frücht garniert un dezue gits Riis 17,50 21,00
- **Wildsaupfeffer** nochäme alte Rezept vo de Försterin mit Spätzli (• mit Grumbiere) 15,40 18,50
- Wildsauschnitzel** mit Zitronegras mariniert, früschi Pilz, Cashewkerne un Buebespitzli 16,50 19,80
- Schwarzi Tiger Gambas** nur ganz kurz in Oliveöl brote mit knusper Toast
Butter, Knoblauch, Zitrone un Kräuter - liecht pikant do bruchts kei Soße 16,30 19,50

Leue - Gedeck in drei Gäng

Wilde Kräuter - Blattsalat un Gallert (mit Musik) & **Badner Teller*** & **Schwarzwaldbecher**

* vo Schüfeli,, Schweinefilet im Speckmantel un Kalbsbriesli uf grüne Bohne mit Röschi 19,50

Ab 2 Persone gits :

Löweplatte - Voschiedeni Filetmedaillons (Rind, Kalb un Schwein) für 2 Pers.
rich garniert anere Rahmsoße mit früsche Pilzli . 52,00

S'Beste vom Reh uf einem Teller
Vo Schnitzel, Ruggemedailon, Filet un Ragout mit Früsche Pilz un Spätzli . 54,00

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

Schatobrio - Doppeldis Rindsfiletsteak
rich garniert anere Sauce Bearnaise . 58,00

Mit Chäs überbacke

Chässchnitte	ä mit Wii tränkdis Buurebrot, mit Schinke, Tomate un Raclettechäs	8,30
Mafiositoast	mit Schinke, Salami, Champignons un Tomatewürfeli	8,70
Jägertoast	mit zwei Schwineplätzli un Champignons	8,90

Oder lieber ä Vesper - mit unserem selber bachene Buurebrot

" Löweteller "	mit Bluet-, Leberwurst, Rohschinke, Speck, Chäs un Obstler	8,40
● Schwarzwurschtsalat		6,70
Wurschtsalat mit Chäs		7,00
Badische Wurschtsalat	" wie friher " anere Wiße Soße mit g'hacktem Ei, Essiggurke - un Tomatewürfel	7,50
● Schinkeplatte	mit rohem un gkochtem Alemanne Schinke	7,80
● Brotene Fleischchäs	mit Zwieble un Brotesoße	6,90
● " Stramme Max "	Buurebrot mit Schinke un zwei Schpiägeleier	6,70

● Gluten frei ● Lactose frei ● Vegan & sonstige Allergieä = Bitte schwätze sie mit uns !

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 !