

## Unsere Menüempfehlungen 2020

Landgasthof *Löwen* ★★★

Familie Blaich

75387 Neubulach-Oberhaugstett

Tel. 07053/9693-0 Fax 07053/9693-49

www.schwarzwald-landgasthof-loewen.de

loewengasthof@t-online.de

### **Zum Empfang empfehlen wir**

Glas Sekt / Sekt-Orange € 3,00 pro Person

Glas „Löwen-Leckerle“ Trollinger Likör mit Sekt € 3,30 pro Person

### Vorspeisen

(zu allen Vorspeisen servieren wir Ihnen Baguette)

Räucherlachsrose und Schwarzwälder Forellenfilet mit Meerrettichmousse und Brot-Chip € 7,50

Knackiger Rucola mit Kirschtomaten und gehobelten Parmesanspänen € 5,50

Blattsalate mit gebackenen Champignons und Joghurdip € 5,50

Gebratene hausgemachte Maultaschenecke auf Gurken-Kartoffelsalat,  
mit gebratener Speckscheibe € 5,50

---

### Menü 1 / € 25,80

Rinderkraftbrühe mit Flädle

\*

bunter Salatteller

\*

### **Schwäbisches Kalbsbrätle, ofenfrischer Braten vom Württemberger Weiderind und Schnitzel „Wiener Art“**

mit feiner Rahm und Natursauce, dazu hausgemachte Spätzle, Pommes frites und bunte Gemüseplatte

\*

Cremiges Vanilleeis mit heißen Himbeeren, garniert mit Sahne

---

### Menü 2 / € 28,80

Cremesuppe von frischen Gartenkräutern mit Kartoffelwürfel

\*

bunter Salatteller

\*

### **Medaillons vom Schweinefilet mit Kräuter-Schmand-Kruste, Roulade vom Naturparkrind und Kalbsschnitzel „Wiener Art“**

mit feiner Rahm- und Natursauce

dazu hausgemachte Spätzle, Pommes frites und bunte Gemüseplatte

\*

Zweierlei Mousse von heller und dunkler Schokolade auf Himbeerspiegel,  
garniert mit marinierter Ananas, gekrönt mit Sahne

---

### Menü 3 / € 29,80

Spargelcremesuppe mit frittierten Spargelspitzen (nach Saison)

\*

bunter Salatteller

\*

### **„Schwabenplatte“**

**Zwiebelrostbrätle mit Röstzwiebeln, Filetmedaillons vom Schwein  
mit frischen Champignons und Schnitzel „Wiener Art“, mit feiner Rahm- und Natursauce,  
dazu hausgemachte Spätzle, Kroketten und bunte Gemüseplatten**

\*

Frucht- und Vanilleeis mit Obstsalat von frischen Früchten, garniert mit Sahne

---

### Menü 4 / € 27,80

Karotten-Ingwer-Suppe mit gerösteten Mandeln

\*

Blattsalate mit Balsamicocreme und Walnüssen

\*

**Geschmortes Bugfilet vom Württemberger Weiderind,  
Mandelschnitzel von der Hähnchenbrust und  
Hirschkalbsbraten aus heimischer Jagd mit Preiselbeeren**

dazu feine Rahm- und Natursauce,  
hausgemachte Semmelknödel, Kroketten und bunte Gemüseplatten

\*

Hausgemachtes Kokos-Mousse und Cassis-Sorbet an Waldbeerensauce, garniert mit Sahne

---

### Menü 5 / € 37,00

Schwäbische Festtagssuppe

\*

Knackiger Feldsalat mit gerösteten Speckstreifen und Croutons

\*

**Rehbraten „Baden-Baden“**

mit Preiselbeerbirne und Wildrahmsauce

**und zarte Filetmedaillons von Rind und Schwein**

mit frischen Edelpilzen, hausgemachte Spätzle und Serviettenknödel, dazu bunte Gemüseplatten

\*

Hausgemachtes Pistazien-Parfait mit frischen Erdbeeren (nach Saison), garniert mit Fruchtsauce und Sahne

---

### Menü 6 / € 40,80

Kartoffel-Riesling-Cremesuppe mit gerauchter Forelle

\*

bunter Salatteller

\*

**„Zweierlei vom Württemberger Weiderind“**

**Medaillon vom Rinderfilet und zart geschmortes Bäckchen** (auf Teller serviert)

mit Kräuterbutter und feiner Trollinger-Sauce

dazu hausgemachte Spätzle, Pommes Dauphine und bunte Gemüseplatten

\*

Walnusseis mit Mango-Pannacotta, garniert mit Kiwi-Sauce, gekrönt mit Sahne

---

Die Menüs können je nach Wunsch abgeändert, Suppen, Beilagen und Desserts getauscht werden.

Dadurch kann sich der Menüpreis ändern!

Bei allen Gerichten reichen wir gerne Fleisch, Beilagen und Gemüse nach. Bei einer Gemüseplatte mit frischem Stangenspargel erhöht sich der Menüpreis um € 2,00 pro Person.

---

### **Kaffeedeck ...**

**Bis 19 Personen € 5,40 / ab 20 Personen € 5,00 pro Person / ab 50 Personen € 4,80 pro Person**

### **Kinderermäßigung ...**

**Kinder bis 3 Jahre erhalten einen Räuberteller / 4-13 Jahre 50 % / ab 14 Jahre 100%**

---

**Wir freuen uns, Ihre Feier mit Ihnen gemeinsam planen zu können. Unser freundliches Team berät Sie gerne in allen Fragen und sorgt für ein gelungenes Fest.**

**Für die Tischdekoration berechnen wir eine Pauschale zwischen € 8,00 und € 20,00!**

---