

Unsere Menüempfehlungen 2024

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 € 3,50

Glas „Löwen-Leckerle“ | Trollinger Likör | Sekt € 3,60

Vorspeisen

(zu allen Vorspeisen servieren wir Ihnen Baguette)

Schwarzwälder Forellenfilet | geräuchert | aus dem Waldachtal | Meerrettich | € 10,80

„Original Schwäbisch“ | Maultaschenecke | Linsensalat | Kartoffelsalat € 8,50

„Nüssli-Salat“ Feldsalat | Croutons | Walnüsse | Balsamico € 7,20

Menü 1 | € 34,80

Rinderkraftbrühe | Flädle

*

bunter Salatteller

*

Schwäbisches Kalbsbrätle | Schnitzel „Wiener Art“

Ofenfrischer Braten vom Württemberger Weiderind

Rahmsauce | Natursauce | hausgemachte Spätzle | Pommes frites | Gemüse

*

Cremiges Vanilleeis | heiße Himbeeren | Sahne

Menü 2 | € 48,50

Cremesuppe | Gartenkräuter | Kartoffelwürfel

*

bunter Salatteller

*

Medaillons vom Hirschrücken | Kalbsschnitzel „Wiener Art“ | Barbarie-Entenbrust

Trollingersauce | hausgemachte Spätzle | Kroketten | Apfelrotkohl

*

Hausgemachte Mousse au chocolate | Vanilleeis | Himbeerspiegel | Sahne

Menü 3 | € 40,50

Kürbiscremesuppe | Kürbiskerne | Kernöl

*

bunter Salatteller

*

„Schwabenplatte“

Zwiebelrostbrätle mit Röstzwiebeln | Schnitzel „Wiener Art“

Medaillons vom Schweinefilet | frischen Champignons

Rahmsauce | Natursauce | hausgemachte Spätzle | Kroketten | Pommes frites | Gemüse

*

Creme brûlée | Karamelleis | Rotweinzwetschgen | Sahne

Menü 4 | € 38,80

Maronensuppe | Walnüsse | Räucherspeck

*

Bunter Salatteller

*

Rostbrätle | Mandelschnitzel von der Hähnchenbrust | Hirschedelgulasch

Rahmsauce | Natursauce | hausgemachte Spätzle | Kroketten | Serviettenknödel | Gemüse

*

Panna Cotta „Vanille“ | Pistazieneis | Orangensalat | Sahne

Menü 5 | € 51,80

„Schwabenmenü“

(auf Teller serviert)

Schwäbische Festtagssuppe

*

Kartoffelsalat | Feldsalat

*

Filetmedaillons von Schwein und Kalb

frische Champignons | Rahmsauce

hausgemachte Spätzle | Kroketten | Gemüse

*

Ofenschlupfer | Vanilleeis | Eierlikörschaum

Menü 6 | € 58,50

Karotten-Ingwer-Suppe | Croutons

*

Feldsalat | Granatapfel | Walnüsse

*

Rehbraten aus heimischer Jagd

Preiselbeeren | Wildrahmsauce

Zarte Filetmedaillons von Rind

Natursauce | Waldedelpilze | hausgemachte | Serviettenknödel | Gemüse

*

Hausgemachtes Zimtparfait | warme Sauerkirschen | 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 | Gemüse nach. Bei einer Gemüseplatte mit frischem Stangenspargel erhöht sich der Menüpreis um € 5,00 pro Person.

Kaffeegedeck ...

Bis 19 Personen € 5,80 | ab 20 Personen € 5,40 pro Person | ab 50 Personen € 5,20 pro Person

Kinderermäßigung ...

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

Für die Tischdekoration berechnen wir eine Pauschale von € 10,00 bis € 50,00 je nach Aufwand

Wir freuen uns, Ihre Feier mit Ihnen gemeinsam planen zu können.

Unser Team berät Sie gerne in allen Fragen und sorgt für ein gelungenes Fest.

Alle Preise inkl. MwSt. | Wir behalten uns Preisänderungen vor.