

Unsere Menüempfehlungen 2025

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 € 3,80

Vorspeisen

(zu allen Vorspeisen servieren wir Ihnen Baguette)

Schwarzwälder Forellenfilet | geräuchert | aus dem Waldachtal | Meerrettich | € 11,20

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

Hausgemachte Nudeln | Kirschtomate | Kräuterpesto | Parmesan € 8,80

Räucherlachs-Frischkäse-Crepeinette | Wildkräutersalat € 11,20

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 | € 37,80

Cremesuppe | Gartenkräuter | Kartoffelwürfel

*

bunter Salatteller

*

Geschmorte Rinderfehlrippe | Mandelschnitzel von der Hähnchenbrust

Medaillons vom Kalbsrücken | frische Champignons

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

*

Hausgemachte Mousse au chocolate | Vanilleeis | Früchte | Himbeerspiegel | Sahne

Menü 3 | € 41,50

Spargelcremesuppe | gebackene Spargelspitzen (nach Saison)

*

bunter Salatteller

*

„Schwabenplatte“

Zwiebelrostbrätle mit Röstzwiebeln | Schnitzel „Wiener Art“

Medaillons vom Schweinefilet | frischen Champignons

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

*

Creme brûlée | Joghurteis | Waldbeerenkompott | Sahne

Menü 4 | € 40,50

Champignoncremesuppe | Sahnehaube | Käse Chip

*

Bunter Salatteller

*

Geschmortes Bugfilet vom Württemberger Weiderind | Cordon bleu Saltimbocca vom Liebelsberger Hähnchen

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

*

Panna Cotta „Vanille“ | Karamelleis | Kirschkompott | Sahne

Menü 5 | € 41,50

„Schwabenmenü“

(auf Teller serviert)

Schwäbische Festtagssuppe

*

Bunter Salatteller

*

Filetmedaillons vom Schwein | „Wiener Kalbsschnitzel“

frische Champignons | Rahmsauce | Speckchip
hausgemachte Spätzle | Krokette | Gemüse | Kartoffelsalat

Apfelküchle | Vanilleeis | Weinschaum

Menü 6 | € 58,50

Karotten-Ingwer-Suppe | Croutons

*

Blattsalate | geröstete Speckstreifen | Walnüsse

*

Rehbraten aus heimischer Jagd

Preiselbeeren | Wildrahmsauce

Zarte Filetmedaillons von Rind

Natursauce | frische Edelpilze | hausgemachte Spätzle | Serviettenknödel | Gemüse

*

Hausgemachtes Beereneis | Mousse von weißer Schokolade | Mango Kompott | 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.**