

FRISCHE SUPPEN

HAUSGEMACHTE RINDERKRAFTSUPPE MIT GEMÜSEINLAGE (AGCL) und Grießnockerl, Frittaten oder Kaspressknödel	4,80
LEICHTE TOMATENSUPPE (GH) mit Olivenöl und Basilikum	5,20
KAROTTEN-INGWERSUPPE (G) <i>Empfehlung des Küchenchefs</i> mit frischem Koriander	5,20

KLEINIGKEITEN

LÖWENTRIO (AGH) dreierlei hausgemachte Aufstriche mit hausgemachtem Fladenbrot (Rhonen-Kichererbsen, Bärlauch-Radieschen & Frischkäse-Kräuter)	7,90
SCHLUTZKRAPFERL UND PRESSKNÖDEL (AGL) mit brauner Butter, Tiroler Bergkäse & Radieschen-Kressebrot	6,90
CARPACCIO VON DER TOMATE (AG) <i>Empfehlung des Küchenchefs</i> mit Mozzarellamousse, Basilikumpesto & krossem Baguette	6,40
HAUSGEMACHTE ERDÄPFELPUFFER (ACGM) mit marinierten Blattsalaten und Honig-Senfdip	7,90
wahlweise mit: - mit geräuchertem Fjordlachs (F)	12,40
SOMMERLICHER VITAMINSALAT mit Gurken, Karotten, Kürbiskernen & Walnüssen wahlweise mit: - gegrillten Hühnerstreifen (GH) 12,80 - gegrillten Rindsstreifen (GH) 14,50 - geräuchertem Fjordlachs (DGH) 15,40 - gebackenen Rhonen-Hirsebällchen (AH) 12,80	
SALAT VOM BUFFET	5,40
UND DAZU...	
- Hausflade vom Grill (A)	2,10
- Tiroler Krustenbrot (A)	2,50

HAUPTSPEISEN

LÖWENPLATTE (ABGL) (ab 2 Personen) pro Person 21,60

Gegrilltes von Rind, Huhn und Schwein, Speck, Garnelenspieß, dazu Schwenkgemüse, Maiskolben, Ofenkartoffel mit Sauerrahm, Knoblauchbrot, Kräuterbutter und hausgemachte Dips

OFENFRISCHER SCHWEINSBRATEN (GLMO) 12,60

im Dunkelbiersaft, dazu hausgemachte Semmelknödel und Krautsalat

täglich frisch aus dem Ofen!

LÖWENTELLER (GL) 17,20

Gegrilltes von Rind, Huhn und Schwein, mit Würstel und Kräuterbutter, dazu Speckbohnen und Pommes Frites

WIENERSCHNITZEL vom Schwein (ACG) 12,60

mit in Butter geschwenkten Petersilkartoffeln und Preiselbeeren

- original: vom heimischen Kalb (ACG) 18,50

HENDL IM KÖRBERL (ACG) 12,80

Hühnerfilet in Kürbispanade mit Löwen-Frites & Krenpreiselbeeren

“PFANDL” (AGCO) 16,80

Medaillons vom Schweinefilet mit hausgemachten Spätzle und Pilzrahmsauce

GEGRILLTES ZANDERFILET (ADGO) 17,20

mit Tomaten-Risotto, dazu gebratener Fenchel & Portweinsoße

HAUSGEMACHTE SCHLUTZKRAPFEN (ACG) 12,50

mit Spinat-Topfenfülle, Bergkäse, Tomatenwürfeln und brauner Butter

GEGRILLTER ZUCCHINI (G) 12,50

mit frischem Rosmarin, Schafskäse, Erdäpfel-Karottenstampf und Oliven-Tomaten Chutney

TIROLER KÄSSPÄTZLE (ACG) 11,20

mit Röstzwiebeln & grünem Salat

BIRNEN-RADICCHIO-RISOTTO (GL) 13,60

mit glacierten Zuckerschoten und Parmesanspänen

Empfehlung
des Küchenchefs

löwenhaus



MINUTESTEAKS

DIE SAUCE MACHT DEN UNTERSCHIED...



FEINE KLEINE GRILLGERICHTE AUS ALLER WELT VON UNSEREM OFFENEN GRILL, MIT FLOR DE SAL UND GROBEM PFEFFER GEWÜRZT.

ZU ALL DIESEN GRILLGERICHTEN SERVIEREN WIR
ROSMARIN- HEURIGE UND CREMIGEN BLATTSPINAT

VOM RIND (G)	16,50
mit Petersilien-Chimichurri	
VOM WOLFSBARSCH (GD)	19,80
mit Tomaten-Black Garlic Relish	
VOM LAMM (GM)	17,80
mit Ribisel-Schalotten-Vanille Chutney	
VOM HUHN (G)	14,50
mit Mais-Zitronengras Dip	
VOM ANTIPASTIGEMÜSE UND FETA (G)	13,80
in der Folie, mit Paprika-Thymianragout	

LÖWENHAUS FLAMMFLADEN



HAUSGEMACHTE WEIZENFLADEN FRISCH
AUS DEM STEINOFEN

... FRISCH BELEGT MIT BUNTEN SALATEN

SOMMERTRÄUMER (AGO) 14,80
mit Aiolisauce, Parmaschinken,
Melone, Rucola und Balsamico Glace

BUNTER KRÄUTERGARTEN (AG) 14,20
mit gegrillten Hühnerstreifen,
Topfen-Kräuter-Dip, frischer Kresse
und hausgemachten Chips

SPROSSEN-GEMÜSEBEET (AF) (VEGAN) 13,80
mit gegrilltem Sprossengemüse,
Rhonen-Kichererbsenmus
Koriander-Limettenmarinade,
Kresse und frischer Minze

ALPEN RIND (AGM) 15,20
mit scharf gegrilltem
heimischen Rind,
rauchiger BBQ-Honigsauce,
Limetten-Chilimarinade
und hausgemachten Chips

**VEGETARISCHES
MITTELMEER** (AG) 14,20
mit Tzatzikisauce,
gegrilltem Antipasti-Gemüse,
Schafskäse und Rucola

... ÜBERBACKEN IM STEINOFEN

NACH ELSÄSSER ART (AGL) 9,80
mit Tiroler Speck, roten Zwiebeln,
Kräuter-Sauerrahm und Bergkäse
überschmolzen

NACH MEDITERRANER ART (AGO) 13,50
mit Hühnerstreifen, schwarzen Oliven,
frischem Basilikum, Tomaten, Aiolisauce
und Mozzarella überschmolzen

NACH RÖBLERS ART (ADG) 15,20
mit Räucherlachs,
frischen Apfelscheiben, Krensaucе,
Honig und Schafskäse überschmolzen

NACH TIROLER ART (AGLM) 13,90
mit dünn geschnittenem Schweinebraten,
süßem Senf, geriebenem Kren
& Tiroler Bergkäse überschmolzen

FLADE DER SAISON

Die aktuelle Flade der Saison
finden Sie auf unserer
saisonalen Karte.

DER KLEINE, SÜSSE ABSCHLUSS...

KARAMELLISIERTE CREME BRULÉE (CG) mit marinierten Erdbeeren & Minze	3,50
SCHOKOKÜCHLEIN (ACGH) mit Schokosauce und Vanilleeis	4,50
ZWEIERLEI SCHOKOMOUSSE (CG) mit Vanille-Marillenragout	4,50
HAUSGEMACHTE SORBET VARIATION Ingwer-Limette, Heidelbeere, Mango-Orange	4,50
WARMES TOPFENSOUFFLÉ (ACGH) mit Vanillesoße und Himbeeren	4,50
APFEL ODER TOPFEN- MARILLENSTRUDEL (ACG) wahlweise mit: Vanillesauce, Vanilleeis oder Schlagsahne	3,60 4,60

EINMAL ALLES BITTE...	14,50
-----------------------	-------

LÖWENHAUS -DESSERTVARIATION (ACGH) eine kulinarische Reise durch unsere hausgemachten Desserts	
--	--