

FRISCHE SUPPEN

TAGESSUPPE (GH)	3,40
HAUSGEMACHTE RINDERKRAFTSUPPE MIT GEMÜSEINLAGE (AGCL) und Grießnockerl oder Frittaten	4,80
KAROTTEN-INGWERSUPPE (G) <i>Empfehlung des Küchenchefs</i> mit Basilikumpesto	5,20

SALATE & KLEINIGKEITEN

LÖWENTRIO (AGHD) dreierlei hausgemachte Aufstriche mit hausgemachtem Fladenbrot (Rhonen-Kichererbsen, Lachs-Dip & Frischkäse-Radieschendip)	7,90
HAUSGEMACHTES LACHSTARTARE (AGDM) mit Honig-Dillsenf & Hausflade	8,90
APPETITBROT (ACGM) Bauernbrot mit Schweinsbraten, Bergkäse, Essiggurken, Zwiebelringe, gekochtem Ei, Radieschen & frischem Kren	6,80
ERDÄPFELPUFFER (ACGM) mit marinierten Blattsalaten & Honig-Senf dip wahlweise: - mit geräuchertem Fjordlachs (D)	8,40 12,60
SOMMERLICHER VITAMINSALAT mit Gurken, Karotten, Kürbiskernen & Walnüssen wahlweise mit: - gegrillten Hühnerstreifen (GH0) - gegrillten Rindsstreifen (GH0) - geräuchertem Fjordlachs (DGHO) - Kaspressknödel (AHO)	13,20 15,60 16,20 12,80
SALAT VOM BUFFET	5,60
UND DAZU... - Hausflade vom Grill (A) - Baguette (A)	2,10 2,00



HAUPTSPEISEN

MINUTESTEAK vom heimischen Rind (AEO) 18,20
mit mariniertem Rucola-Tomatensalat, Späne vom Bergkäse & Aiolisauce

OFENFRISCHER SCHWEINSBRATEN (GLMO) 12,80
im Dunkelbiersaft, dazu hausgemachte Semmelknödel & Krautsalat
täglich frisch aus dem Ofen!

LÖWENTELLER (GLA) 17,60
Gegrilltes vom Rind, Huhn und Schwein, mit Würstel
und Kräuterbutter, dazu Grillgemüse & Pommes Frites

WIENERSCHNITZEL original vom heimischen Kalb (ACG) 19,40
mit in Butter geschwenkten Petersilkartoffeln und Preiselbeeren
- vom Schwein (ACG) 12,80

ZWIEBELROSTBRATEN von der Beiried (AE) 18,90
mit Kartoffelkroketten, Speckbohnen & Röstzwiebeln

HENDL IM KÖRBERL (ACG) 13,20
Hühnerfilet in Kürbispanade
mit Löwen-Frites & Krenpreiselbeeren

“PFANDL” (AGCO) Medaillons vom Schweinefilet 16,90
mit hausgemachten Spätzle, Rosmaringemüse & Pilzrahmsauce

GEGRILLTES ZANDERFILET (ADGO) 18,40
mit Safran-Risotto & Portweinsauce

ZILLERTALER SCHLUTZKRAPFEN (ACG) 13,20
mit Spinat-Topfenfülle, Parmesan, Tomatenwürfeln und brauner Butter
- wahlweise als Duo mit hausgemachten Kaspressknödel (ACG) 13,40

HAUSGEMACHTER ERDÄPFEL-KAROTTENSTAMPF (G)
mit Schafskäse & Oliven-Tomaten Chutney
wahlweise mit:
- gegrillten Zucchini 13,60
- gegrilltem Hühnerfilet 15,80

TIROLER KÄSSPÄTZLE (ACG) 11,80
mit Röstzwiebeln & grünem Salat

LÖWENHAUS FLAMMFLADEN



HAUSGEMACHTE WEIZENFLADEN
DIREKT AUS DEM STEINOFEN

FRISCH BELEGT....

BUNTER KRÄUTERGARTEN (AG) 14,80
mit Salat, gegrillten Hühnerstreifen,
Topfen-Kräuter-Dip, frischer Kresse
& hausgemachten Chips

SPROSSEN-GEMÜSEBEET (AF)(VEGAN) 14,20
mit gegrilltem Sprossengemüse,
Rhonen-Kichererbsenmus
Koriander-Limettenmarinade,
Kresse & frischer Minze

ALPEN RIND (AGM) 15,80
mit Salat, scharf gegrilltem
heimischen Rind,
rauchiger BBQ-Honigsauce,
Limetten-Chilimarinade
& hausgemachten Chips

ÜBERBACKEN...

NACH MEDITERRANER ART (AGO) 14,20
mit Hühnerstreifen,
schwarzen Oliven,
frischem Basilikum,
Tomaten, Aiolisauce &
Mozzarella überschmolzen

NACH LÖWEN ART (ADG) 16,20
mit Räucherlachs,
frischen Apfelscheiben,
Krensaucе, Honig &
Schafskäse überschmolzen

NACH TIROLER ART (AGLM) 14,50
mit dünn geschnittenem
Schweinsbraten, süßem Senf,
geriebenem Kren &
Tiroler Bergkäse überschmolzen

NACH ELSÄSSER ART (AGL) 10,40
mit Tiroler Speck, roten Zwiebeln,
Kräuter-Sauerrahm
& Bergkäse überschmolzen

DER KLEINE, SÜSSE ABSCHLUSS...

KARAMELLISIERTE CREME BRULÉE (CG) 5,60
mit Erdbeer-Minzragout

SCHOKOKÜCHLEIN (ACGH) 5,80
mit Schokosauce und Vanilleeis

ZWEIERLEI SCHOKOMOUSSE (CG) 6,20
mit marinierten Erdbeeren

APFEL ODER TOPFEN- MARILLENSTRUDEL (ACG) 3,60
wahlweise mit:
Vanillesauce, Vanilleeis oder Schlagsahne 4,60

LÖWENHAUS -DESSERTVARIATION (ACGH) 14,50
eine kulinarische Reise durch unsere hausgemachten Desserts