

Menüvorschläge

Landgasthof
»Zum Löwen«
Beutelsbach

Liebe Gäste,

vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus. Beiliegend erhalten Sie Vorspeisen, Suppen, Hauptgänge und Desserts, die Sie beliebig zu einem gemeinsamen Menü zusammenstellen können.

Gerne sind wir Ihnen dabei behilflich. Je nach Marktangebot und Jahreszeit können wir Ihnen weitere Vorschläge unterbreiten.

Viel Spaß beim Studieren !

Die Menüabsprache sollte spätestens 14 Tage vor Ihrer Festlichkeit stattfinden. Bitte melden Sie sich hierfür telefonisch an. Telefon: 0 71 51 – 6 77 33.

Bedingt durch Wareneinkauf und Organisation erbitten wir die korrekte Personenzahl 3 Tage vor der Veranstaltung uns mitzuteilen. Die Berechnung erfolgt nach dieser Personenangabe. Gerne können Sie Ihre eigenen Kuchen und Torten mitbringen. Bitte beachten Sie aber das wir hierfür ein Tellergeld verlangen

Schon heute garantieren wir Ihnen besten Service, eine gute Küche und einen reibungslosen Ablauf Ihres Festes.

Mit freundlichen Grüßen



Familie Schmid und Mitarbeiter

Lieber Kunde: Beachten Sie bitte bei selbstgemachten Desserts, Kuchen oder ähnlichem die Verordnung zur Verwendung von Produkten mit Frisch-Ei (EULEbensmittelhygieneverordnung – EG – Nr. 852/2004). Wir weisen Sie darauf hin das alle Speisen, die aus unserem Hause kommen und Frisch-Ei, bzw pasteurisierte Ei-Produkte enthalten nach obigen Richtlinien gelagert und verarbeitet sind und anschließend komplett erhitzt, bzw durchgebacken wurden. Eventuelle Rechtsansprüche im Falle einer Verunreinigung bzw. Erkrankung durch falsch behandelte Frisch-Ei-Produkte sind damit unsererseits nicht geltend. Wir behalten uns im Falle einer Anzeige vor, Regressansprüche geltend zu machen. **Bitte bringen Sie deshalb keine Speisen, Kuchen, Dessert, ... mit rohem Ei (z. B. Tiramisu) mit zu uns.**

Diese Menükarte ist gültig ab 01. Dezember 2023 – alle älteren Menüvorschläge verlieren damit ihre Gültigkeit.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch, wenn Sie noch Fragen zu unseren Vorschlägen haben, rufen Sie uns bitte an.

Die klaren Suppen

Flädle-Suppe

Nudel-Suppe

Hochzeits-Suppe

(Kraftbrühe mit verschiedenen Klößchen) ^{2,3}

Kraftbrühe mit Markklößchen ^{2,3}

Kraftbrühe mit Leberknödel

Ochsenschwanz-Suppe mit Käsestange ³

Kraftbrühe mit Maultäschle ³

Die gebundenen Suppen

Champignoncreme-Suppe

Tomaten-Suppe mit Gin und Sahnehaube

Blumenkohlcreme-Suppe

Kartoffel-Suppe mit Croutons

Die Vorspeisen

Honigmelone mit Schwarzwälder-Schinken

und kleinem Salatbouquet ^{2,3}

Geräuchertes Forellenfilet

mit Preiselbeersahne, Butter und Weißbrot ³

Hausgebeizter Graved-Lachs

mit Meerrettichsahne und kleinem Salatbouquet,
sowie Butter und Baguette ^{2,3}

Gebackene Champignons

mit Remouladensoße auf Blattsalaten ^{2,3}

Fischvorspeisenteller „Landgasthof Löwen“

(gebeizter Lachs, geräucherte Forelle, Krabben) ^{2,3}

Gemischter Vorspeisenteller

(Graved Lachs, geräucherte Forelle, Carpaccio, Roastbeef)

1 geschmelzte Maultasche

auf lauwarmem Kartoffelsalat ³

Pikanter Rindfleisch-Salat

mit bunten Paprikastreifen

Krabben-Salat

mit Tomatenwürfeln in Cocktailsoße ^{2,3}

Wild-Terrine

mit Cumberlandsoße und Salatgarnitur ^{2,3}

Die Fleisch-Hauptgänge

Zu allen Fleisch-Hauptgängen servieren wir Ihnen zwei verschiedene Beilagen:
Pommes frites oder Kroketten, hausmacher Spätzle und einen gartenfrischen Salatteller

Portion frisches Gemüse extra

Schweinehals vom Backofen

mit Speckchampignons ³

Kalbs- und Schweinebraten vom Backofen

mit Pilzen

Kalbsrahmbraten

mit Pilzen und Rahmsoße

Schweinemedallions in Rahm

mit Champignons und Kräuterbutter belegt ^{3,4}

Dreierlei Lendchen „Löwen Art“

belegt mit Pilzen, Kräuterbutter und grünen Pfefferkörnern ^{3,4}

Kalbsrückensteak

mit Waldpilzen

Gefüllte Kalbsbrust frisch vom Backofen

Rinderfilet

am Stück gebraten

Hirschbraten im Trollinger geschmort

mit Waldpilze und Preiselbeeren ³

Die Fisch-Hauptgänge

Lachs vom Grill auf Blattspinat

mit Kräuterbutter, Butterkartoffeln oder Butternudeln

Zanderfilet gebraten auf Blattspinat

mit Kräuterbutter, Dillkartoffeln oder Butternudeln ^{3,4}

Duett von Zander und Lachs

auf mediterranem Gemüse

dazu Butterkartoffele

dazu gartenfrische Salate

(1) Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure)

(2) Phosphat

(3) Konservierungsstoff (E 250, E 251, Nitritpökelsalz)

(4) Geschmacksverstärker (Glutaminsäure)

(5) Farbstoff

Die Desserts

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

oder Schokoladensoße und Sahne ⁵

Früchte-Coupe

Vanilleeis mit frischen marinierten Früchten und Sahne ⁵

Bananen-Coupe

Vanilleeis mit Bananenspalten,
kalter Schokoladensoße & Krokantsahne ⁵

Rote Grütze mit Vanilleeis ⁵

Warmer Ofenschlupfer

auf kalter Vanillesoße ^{3,5}

Pfirsich „Melba“ ^{3,5}

Birne „Helene“ ^{3,5}

Apfelstrudel

mit Vanillesoße oder Vanilleeis ⁵

Orangen-Crepes

belegt mit exotischen Früchten und Vanilleeis ⁵

Schokoladenmousse

garniert mit Früchten

Variationen von hellem und dunklem Mousse

garniert mit Früchten

Zartes Vanille-Parfait

mit Früchten garniert