

**Besondere Empfehlungen
sowie unser Tagesmenü
finden Sie in unserer Speisekarte
vor Ort.**

Spezialitäten mit badischem Spargel

Spargelcremesuppe € 6,90

Kräuterpfannkuchen gefüllt mit Spargel

Sauce Hollandaise, bunte Salate vom Buffet

€ 21,80 (klein € 17,40)

Portion Spargel mit Petersilienkartoffeln oder Kratzete

zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise

€ 25,80 (kleine Portion € 20,60)

Hierzu können Sie folgendes hinzu bestellen:

roher und gekochter Schwarzwälder Schinken € 5,80

gebratenes Filet der Schwarzwald-Forelle € 9,80

Schweine-Medaillons € 10,80

Schweineschnitzel € 9,80

Rumpsteak € 13,80



Herzlich Willkommen im * Schwarzwaldgasthof-Hotel Zum Löwen - Unteres Wirtshaus**



79822 Titisee-Neustadt - Langenordnach 4 - Familie Straub

Tel: 07651/1064 oder 92299-0

www.loewen-titisee.de

info@loewen-titisee.de

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Sonntag jeweils durchgehend geöffnet

Montag = Ruhetag / Mittwoch ab 17.00 Uhr geöffnet

*** * ***

**Schwarzwälder Gastlichkeit - traditionell - familiär
Nebenräume für Familien-/Betriebsfeiern und Tagungen**

**Komfort-Zimmer, Appartements und Ferienwohnungen
Wohlfühlbereich mit Sauna und Panorama-Ruheraum
Aufenthalts- und Verzehrgutscheine nach Ihren Wünschen
nachhaltige und ökologische Energiegewinnung durch
Stromerzeugung mit Wasserrad & Holz-Heizung**

**Spezialitäten-Tage wie Grillabende, Schlemmerfrühstück
Fondue, Schlachtplatte, Fischtage, Wildwochen
saisonale Gerichte wie Spargel oder Pfifferlinge und mehr....**

**Zur Herstellung und Zubereitung unserer Speisen
verwenden wir vorwiegend heimische Produkte und Zutaten
aus dem Naturpark Südschwarzwald. Hiermit unterstützen wir auch
die Landwirtschaft unserer direkten Umgebung.**

**Die Gastgeberfamilie und das gesamte Team freuen sich,
Sie bewirten zu dürfen und wünschen einen guten Appetit...!**

Suppen & Salate

Feinschmeckersuppe

aus der Tagesmenü-Empfehlung

Kraftbrühe mit Kräuterflädle € 5,80

hausgemachte Goulaschsuppe⁴ mit Brot € 6,90

bunte Salat-Schale vom Buffet ^{1,2,3,4,5} € 5,90

Fitnesssteller: bunte Salatplatte ^{1,4}

mit gebratenen Putenbruststreifen und Brot € 18,50 (klein € 14,80)

bunte Salatplatte Schwarzwälder Art ^{1,2,3,4,10}

mit Schinkenröllchen, Ei, Brot € 15,50 (klein € 12,40)

Vegetarische Gerichte

Kartoffel-Gemüse-Gratin ^{1,2,3,8}

-mit Käse überbacken- bunte Salate vom Buffet € 17,50 (klein € 13,90)

Allgäuer Käsespätzle *mit hausgemachten Eierspätzle*

Röstzwiebeln, bunte Salate vom Buffet € 15,90 (klein € 12,70)

Reibekuchen mit Apfelmus ^{1,3}

bunte Salate vom Buffet € 14,50 (klein € 11,60)

Spaghetti Napoli mit Tomatensoße

bunte Salate vom Buffet € 12,80 (klein € 10,20)

Spinat-Tortellinis mit Ricottafüllung ¹

Tomatensoße, Parmesan, bunte Salate vom Buffet € 15,50 (klein € 12,40)

Wild & Fisch - Spezialitäten

Rehedelragout nach Art des Hauses ¹
mit Preiselbeerbirne, hausgemachte Eierspätzle
bunte Salate vom Buffet
€ 27,50 (klein € 21,90)

Schwarzwald-Forelle Müllerin Art gebacken
Petersilienkartoffeln, bunte Salate vom Buffet € 25,50

Filets der Schwarzwald-Forelle gebraten an Mandelbutter
Petersilienkartoffeln, bunte Salate vom Buffet
€ 26,20 (klein € 20,90)

Matjesfilet Hausfrauen Art ^{2,3}
mit Petersilienkartoffeln
€ 16,80 (klein € 13,50)

Leckere Toasts

Holzfüllertoast ^{1,2,3,4,10}
Schweinerückensteak auf Garschinken
mit gebratenem Speck und Champignons an Salatgarnitur
€ 23,50 (klein € 18,80)

Toast Hawaii ^{1,2,3,10}
Ananas auf Garschinken mit Käse überbacken
und Salatgarnitur € 12,90 (klein € 10,30)

Toast Helvetia ^{1,2,3,10}
Tomatenscheiben und Spargel auf Garschinken
mit Käse ²⁾ überbacken und Salatgarnitur
€ 13,80 (klein € 10,90)

Hauptgerichte

Rumpsteak vom heimischen Weiderind

pommes frites, bunte Gemüseauswahl € 33,50 (klein € 26,80)

mit Brot € 27,50 (klein € 21,90)

mit einer Beilage nach Wahl:

*hausgemachte Kräuterbutter oder Röstzwiebeln
oder Pfefferrahmsoße*

Rinderzunge an Madeirasofße¹⁰

hausgemachte Eierspätzle, bunte Salate vom Buffet

€ 24,50 (kleine Portion € 19,60)

Kalbsrahmbraten

Kartoffelkroketten, bunte Salate vom Buffet

€ 24,50 (kleine Portion € 19,60)

Schweinefilet mit Champignon-Rahmsoße⁴

Kartoffelkroketten, bunte Gemüseauswahl

€ 27,50 (kleine Portion € 21,90)

Schweineschnitzel paniert

pommes frites, bunte Salate vom Buffet

€ 21,50 (kleine Portion € 17,20)

Schweinerückensteak Jäger Art⁴

mit Champignon-Rahmsoße

hausgemachte Eierspätzle, bunte Salate vom Buffet

€ 23,50 (kleine Portion € 18,80)

hausmacher Bratwürste mit Röstzwiebeln³

Bratkartoffeln, bunte Salate vom Buffet € 18,50 (klein € 14,80)

mit Brot € 12,50 (kleine Portion € 9,90)

Putengeschnetzeltes in Limonengras-Currysoße^{2,3}

Basmatireis, bunte Salate vom Buffet

€ 23,80 (kleine Portion € 18,90)

auf Vorbestellung servieren wir

Rehrücken Baden-Baden ^{1,3}

mit Williams-Christ-Birne
Pfifferlingen und Preiselbeeren
Kartoffelkroketten, hausgemachte Eierspätzle
ab 2 Personen € 41,50 pro Person

Entrecôte double ¹⁰

mit Champignons und Gemüse umlegt
pommes frites, hausgemachte Eierspätzle, Kräuterbutter
ab 2 Personen € 39,80 pro Person

Fondue Chinoise in Brühe ³

mit Schweine -/ Puten -/ Rindfleisch
verschiedenen Soßen (Curry,-Cocktail,-Knoblauch,-Sauerrahm)
Kartoffeln, Baguette
ab 2 Personen € 38,90 pro Person

Getränke-Auswahl auf der Getränkekarte

* * * *

frisch gebrühte Kaffee-Spezialitäten

selbstgebackene Kuchen & Torten

Beachten Sie unsere Dessertkarte auf dem Tisch

* * * *

Gerne informieren wir Sie über Allergene Zutaten unserer Speisen und halten separate Informationen hierüber bereit. Fragen Sie bitte unsere Service-Mitarbeiter/innen! Außerdem bieten Ihnen auf Anfrage auch gluten- oder laktosefreie Gerichte an.

* * * *

zusätzliche Beilagen:

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne zusätzliche Beilagen
Hierfür berechnen wir einen entsprechenden Aufpreis

Verpackung / Umweltpauschale

Gerne verpacken wir Ihr Essen hygienegerecht zur Mitnahme ein.
Hierfür berechnen wir € 1,50 pro Verpackung

Angabe der Zusatzstoffe:

1 } mit Farbstoffen 2 } mit Konservierungsstoffe 3 } mit Antioxidationsmittel 4 } mit Geschmacksverstärker
5 } geschwefelt 6 } geschwärzt 7 } gewachst 8 } mit Süßungsmittel 9 } enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam, Acesulfam ,
Cyclamat , Saccharin 10 } mit Phosphat 11 } koffeinhaltig 12 } mit chininhaltig 13 } gentechnisch verändert.
Allergene & Zusatzstoffe auf Anfrage einsehbar.

Vesperkarte

Unterswirtshaus-Platte ^{2,3,4,10}

gemischte Hausmacherplatte mit rohem und gekochtem
Schwarzwälder Edelschinken, Speck, kaltem Braten,
Leber- und Schwarzwurst, Käse, zweierlei Brot und Butter
€ 14,50

Schwarzwälder Speck ^{2,3}

durchwachsener Speck auf dem Brett
mit zweierlei Brot
€ 12,90

gemischte Schinkenplatte ^{2,3,10}

mit rohem und gekochtem Schwarzwälder Edelschinken,
Butter und zweierlei Brot € 16,50

Strammer Max ^{2,3}

mit rohem Schwarzwälder Schinken und 2 Spiegeleiern
€ 16,20 (klein € 13,20)

1 Paar Wiener Würstchen ^{2,3,10} mit Brot € 7,50

Wurstsalate ^{1,2,3,10}

Wurstsalat mit zweierlei Brot € 11,90 (klein € 9,50)

Wurstsalat mit Bratkartoffeln € 14,90 (klein € 11,80)

Elsässer Wurstsalat mit Käse & zweierlei Brot € 12,50 (klein € 9,90)

Elsässer Wurstsalat mit Käse & Bratkartoffeln € 15,50 (kl. € 12,40)

Brot mit

	<u>normal</u>	<u>klein</u>
Schwarzwälder Schinken roh ^{2,3}	€ 12,80	€ 10,20
Schwarzwälder Schinken gekocht ^{2,3,10}	€ 11,50	€ 9,20
verschiedenem Käse ^{2,3}	€ 13,50	€ 10,80
Räucher-Lachs auf Toast mit Ei ^{2,3}	€ 15,50	€ 12,40