

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



79822 Titisee-Neustadt - Langenordnach 4 - Familie Straub
Tel: 07651-1064 - www.loewen-titisee.de - info@loewen-titisee.de

Genießen Sie folgende Auswahl:

Mittagskarte	11:30 – 13:30 Uhr
Kaffee & Kuchen, Eis und deftige Kleinigkeiten	13:30 – 17:30 Uhr
Abendkarte & Verwöhn-Halbpension	17:30 – 20:30 Uhr

Schwarzwälder Gastlichkeit in familiärer Atmosphäre
In unserem Restaurant verwöhnen wir Sie mit regionalen Spezialitäten,
saisonalen Gerichten und frischen Zutaten aus der Umgebung.
Ergänzt wird unser Angebot durch abwechslungsreiche Aktionstage wie
Grillabende, Wildwochen, Fischtage oder saisonale Gerichte.

Neben komfortablen Zimmern, Appartements und Ferienwohnungen
bieten wir auch einen Wohlfühlbereich mit Sauna und Panorama-Ruheraum sowie
Räumlichkeiten für Familienfeiern, Tagungen und Betriebsveranstaltungen.
Auch Nachhaltigkeit ist für uns wichtig, zusammen mit dem Sägewerk
gegenüber haben wir eigene Stromerzeugung durch Wasserkraft und einer
umweltfreundlichen Holzheizung.

Unsere Öffnungszeiten der Gaststube:

Dienstag, Donnerstag bis Sonntag 11:30 - 22:00 Uhr
Mittwoch 17:00 - 22:00 Uhr
Montag - Ruhetag

Spezialitäten

mit frischen Pfifferlingen

Pfifferlingrahmsuppe

€ 7,90



Bunte Salatplatte

mit gebratenen Pfifferlingen

€ 21,50 (klein € 17,20)

Pfifferlings-Toast

Putenbruststeak auf Garschinken mit gebratenen Pfifferlingen und Speck

€ 25,80 (klein € 20,60)

Rumpsteak mit Rahmpfifferlingen

dazu Pommes frites und bunte Salate vom Buffet

€ 36,50 (klein € 28,90)

Kräuterpfannkuchen mit Rahmpfifferlingen

vorweg bunte Salate vom Buffet

€ 22,80 (klein € 18,20)



Schweinefilets mit Rahmpfifferlingen

dazu hausgemachte Eierspätzle und bunte Salate vom Buffet

€ 29,80 (klein € 23,80)

Suppen & Salate

Feinschmeckersuppe

aus der Tagesmenü-Empfehlung

Kraftbrühe mit Kräuterflädle

€ 5,80

Hausgemachte Goulaschsuppe⁴ mit Brot

€ 6,90

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)

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

Bunte Salatplatte mit Schinkenröllchen, Ei und 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-Tortellini mit Ricottafüllung¹

Tomatensoße, Parmesan, bunte Salate vom Buffet

€ 15,50 (klein € 12,40)

Wild & Fisch - Spezialitäten

Rehedelragout nach Art des Hauses¹

mit Preiselbeer Birne, hausgemachte Eierspätzle

bunte Salate vom Buffet

€ 27,50 (klein € 21,90)

Schwarzwald-Forelle Müllerin Art gebacken

mit Petersilienkartoffeln, bunte Salate vom Buffet

€ 25,50

Filets der Schwarzwald-Forelle gebraten an Mandelbutter

dazu Petersilienkartoffeln, bunte Salate vom Buffet

€ 26,20 (klein € 20,90)

Matjesfilet Hausfrauen Art^{2,3}

mit Petersilienkartoffeln

€ 16,80 (klein € 13,50)

Leckere Toasts

Holzällertoast^{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 Käse²⁾ überbacken und Salatgarnitur

€ 13,80 (klein € 10,90)

Hauptgerichte

Rumpsteak vom heimischen Weiderind

dazu Pommes frites und eine bunte Gemüseauswahl

€ 33,50 (klein € 26,80)

oder mit Brot

€ 27,50 (klein € 21,90)

mit einer Beilage nach Wahl:

hausgemachte Kräuterbutter *oder* Röstzwiebeln *oder* Pfefferrahmsoße

Rinderzunge an Madeirasauce¹⁰

dazu hausgemachte Eierspätzle, sowie bunte Salate vom Buffet

€ 24,50 (klein € 19,60)

Kalbsrahmbraten

mit Kartoffelkroketten und bunte Salate vom Buffet

€ 24,50 (klein € 19,60)

Schweinefilet mit Champignon-Rahmsoße⁴

dazu Kartoffelkroketten und eine bunte Gemüseauswahl

€ 27,50 (klein € 21,90)

Schweineschnitzel paniert

mit Pommes frites, sowie bunte Salate vom Buffet

€ 21,50 (klein € 17,20)

Schweinerückensteak Jäger Art⁴

mit Champignon-Rahmsoße, hausgemachte Eierspätzle

und bunten Salate vom Buffet

€ 23,50 (klein € 18,80)

Hausmacher Bratwürste mit Röstzwiebeln³

dazu Bratkartoffeln und bunten Salate vom Buffet

€ 18,50 (klein € 14,80)

oder mit Brot

€ 12,50 (klein € 9,90)

Putengeschnetzeltes in Limonengras-Currysoße^{2,3}

mit Basmatireis und bunten Salate vom Buffet

€ 23,80 (klein € 18,90)

Auf Vorbestellung servieren wir

Rehrücken Baden-Baden^{1,3}

mit Williams-Christ-Birne, Pfifferlingen und Preiselbeeren

Kartoffelkroketten und hausgemachte Eierspätzle

ab 2 Personen für € 41,50 pro Person

Entrecôte double¹⁰

dazu Champignons und Gemüse umlegt

Pommes frites, hausgemachte Eierspätzle und Kräuterbutter

ab 2 Personen für € 39,80 pro Person

Fondue Chinoise in Brühe³

mit Schweine -/ Puten -/ Rindfleisch

dazu verschiedenen Soßen, Kartoffeln und Baguette

ab 2 Personen für € 38,90 pro Person

**Unsere Wein- und Getränkespezialitäten finden Sie in unserer separaten Getränkekarte.
Entdecken Sie außerdem unsere Kaffeespezialitäten,
hausgemachten Kuchen und Torten sowie unsere feine Dessertauswahl
in der Dessertkarte auf Ihrem Tisch!**

Weitere Hinweise

Allergene und Zusatzstoffe

Gerne informieren wir Sie über die Allergenen Zutaten unserer Speisen.

Eine entsprechende Übersicht liegt für Sie bereit. Bitte sprechen Sie unsere Service-Mitarbeiterinnen und Service-Mitarbeiter an.

Auf Anfrage bieten wir Ihnen zudem gerne Gluten- und laktosefreie Gerichte an.

Zusätzliche Beilage

Gerne servieren wir Ihnen auf Wunsch zusätzliche Beilagen gegen einen entsprechenden Aufpreis.

Verpackung / Umweltpauschale:

Selbstverständlich verpacken wir Ihre Speisen hygienegerecht zur Mitnahme.

Hierfür berechnen wir eine Verpackungs- und Umweltpauschale

von 1,50 € pro Verpackung.

Vesperkarte

Unterwirthaus-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)

Ein Paar Wiener Würstchen ^{2,3,10}

mit Brot
€ 7,50

Wurstsalate

Wurstsalat ^{1,2,3,10}

mit zweierlei Brot € 11,90 (klein € 9,50)
mit Bratkartoffeln € 14,90 (klein € 11,80)

Elsässer Wurstsalat ^{1,2,3,10}

mit Käse & zweierlei Brot € 12,50 (klein € 9,90)
mit Käse & Bratkartoffeln € 15,50 (klein € 12,40)

Brote mit

Schwarzwälder Schinken roh ^{2,3}	€ 12,80
Schwarzwälder Schinken gekocht ^{2,3,10}	€ 11,50
Verschiedenem Käse ^{2,3}	€ 13,50
Räucher-Lachs auf Toast mit Ei ^{2,3}	€ 15,50