Hotel – Restaurant Löwen

SCHOPFHEIM - GÜNDENHAUSEN

www.loewen-schopfheim.de / Tageskarte

Mir schwätze alemanisch

Us de Suppeschüssle €

- **Tagessuppe** oder **- Dessert** 4,00
  Dailysoup or - Dessert
- **Markklößlisuppe** wie vo de Großmutti 5,50
  Marrow bone dumplin soup
- **Badischi Schneggesuppe** 8,50
  Badisch snailsoup
- **Chürbsesuppe** mit - Öl un Kernli 7,50
  Pumkin soup

Abunzüe mol ohni Fleisch + Vegan

Vegetarien

- **Gemüesvariatione** mit Rosmarinherdöpfel
  Vegetablevariatione with rosmarin potatoes

Hotze Wälder Spätzli mit Öpfelschnitz
Brotherdöpfel, Rahm, Chäs un Zwieble
Fried potatoes, cream, cheese and Onions with apple wedges

- **Pikanti Makkeroni** an Tomatesoße
  mit Zucchini, Olive un g´hackte Peterli
  Spicy noodles in tomato sauce with zucchini, olives and parsley
- **Süssherdöpfel Kichererbse Curry** mit Kokos
  Cashew Kern, Bananepacchadis, Mango tschutney un Riis
  Sweet potato - chickpeasecurry with spices, mango, bananas, rice

je 16,00

Tagesmenü´s *Fridig 06.11.2026*

25,00 (Mittagsaktion 19,50)

Nudlesuppe
Gmischte Salat *oder* • Orangesaft

*****

1. **Rindsleberi suur gschnetzelt**
   mit Grüne Bohne un Brotherdöpfel
   oder
2. **Schwineruggesteak an Senfrahmsoße**
   mit Rotkraut un Krokette
   oder *(vegetarisch)*
3. **Herdöpfel Gnocchi**
   mit Butter un Salbei, Broccoli un Kirschtomate

*****

Frischer Obstsalat *oder*
Pfirsich Melba

Do hesch de Salat *Salad*

Nüsslisalat *Lambs lettuce*

- Badischi Art mit Speck un Brotwürfeli 8,50
  badisch style with bacon and croutons

oder • mit Parmesan un Sunnebluemekern 9,50
or with Parmesan & sunflower seeds

* (• mit Essig /Öl • ohni Nudlesalat • nur dezuesage)
(• with vinegar & oil • without noodle salad • just tell us)

Gmischte **Salatteller** *Small mixed salad* * 7,50
mit Güggeli Knusperli
mit knusprig backene Lachspflanzerl je 14,00
Salad with crusty chicken or, with crispy salmon

Große gmischte **Salatteller** * 12,00
mit Fetachäs, Olive un brotene. Zucchini 15,00
Large Bowl of salad with feta cheese, olive & zucchini

Unseri psunderi Empfehlig *Our special recommendagtion*

kleini *small-* / volli *full* Port.

Geschnetzletis Kalbsfleisch " Zürcher Art " mit Nüdeli 18,50 22,00
Sliced veal "Zurich style" served with noodles

„Die Lebensspanne isch dieselbe, ob mr sie lachend oder hülend verbring!"

Unser Wuchespruch für Euch vom Leue - Team

Vorspies *a starter*

• **6 Schnegge** mit Krüterbuder überbache 9,50
- brucht eweng Zit, bis mir si gfange hän
6 Snail with herbs buttered - needs some time until we caught there

Vom Grill - ä guet Stuck Fleisch *From the grill*

	ca.150g	220g	350g / €
Gmischte **Salatteller** *(inklusive)* *Small mixed salad* — *oder mit / or with* · **Nüsslisalat** mit Parmesan un Sunnebluemekern *Lambs lettuce with Parmesan & sunflower seeds*			1,00
Qualivo Schwinefleisch *(Qualivo Pork)* - us Bonndorfs Firma Adler eigene Schlachtig mariniert			
Saftigs **Burgermeister - Kotlett** - in de heiße Gusspfanne serviert *Juicy Burgermeister - Chop served in the hot pan*			29,00
Dütschis Premium Rind *(German Beef)* - mit Whisky, Soja un tasmanischem Pfeffer mariniert			
Ä Steak vom Roschtbeef - mr nennts au Antrecot *A steak from the back - it is also called Rumpsteak*	26,00	31,00	36,00
S`edelste Stuck vom Rind isch s´**Filetsteak** *The finest piece of beef is the Filetsteak*	31,00	37,00	44,00

Sößli: *Sauce :* • grüeni Pfeffer *green pepper*, • Schpeck - Paprika *bacon sweet pepper* **oder** •• Krüterbutter *herbal butter*

& Bilage könne Sie selber wähle : Huusgmachti : *homemade:* • Spätzli, • Krokettli & •• Röschti mit Griebeschmalz. je 4,50
• Fini Nudle, ••• Riis, ••• Wedges Herdöpfel, • Bommfrit je 4,00

Mi Ehr isch im Schmidt Alfred (Lehrchef) **si berühmte „ Sunnetoast "** 19,00 €
mit Schwinefilet, Spargle, Cafe de paris überbache un Salat umlegt
Its an honour to serve you a special dish of my teaching chef Alfred Schmidt "Sunnetoast" Filet of pork, aspargus, café de paris and side salad
un si • **Antrecot Cafe de Paris** mit Gmues un Krokettli 28,00 € - ihne abiete zdürfe !
or Rumpsteak " café de paris " served with vegetables and croquettes – them allowed

Des hets scho immer bi uns geh *Home Spezials*

	kleini *small-*	volli *full Port.*
• **Ä Cordon bleu** vo de Sau wils eifach guet isch mit Gmües Bouquet un Bommfrit *Cordon bleu filled with ham and cheese served with vegetable and french fries*	20,00	24,00
•• **Schwinefiletmedaillons** im Speckmantel uf gruene Bohne mit Dörrzwetschge un Rösti *Pork filet medallions in bacon coat on green beans with dried plums and roesti*	21,00	25,00
Kalbsfiletmedaillons so zart mit Pfifferlingsrahmsoße uf Blattspinat un fini Nudle *Delicate veal fillet medallions with chanterelle sauce on leaf spinach and fine noodles*	25,00	30,00
Tranchiertis Rindsfiletsteak uf Pfifferling-Gmüesragout mit grüenem Pfeffer un Krokettli *Carved Filet of beef with canterelles, pepper, vegetables ragout & croquettes*	28,00	34,00

Waidmann´s Heil zur Wildzeit

Pfifferlingcremesuppe - *Chanterelle soup* 8,50

• **Rehragout** nochäme alte Rezept vo de Försterin mit Spätzli (• mit Grumbiere) *Stew of venison " Forester style " served with cranbeeris, red cabbage and spätzle (·with potatoes)*	24,00	29,00
Tranchiertis Haseruggefilet an Waldbeerirahmsoße mit Buebespitzli *Carved back filet of hare served with potatoes noodles and wild berries sauce*	27,00	32,00
Hirschfiletmedaillons an Wachholdersuurrahmsoße mit Tyroler Chäs Nocke *Filet of deer with juniper sauce and tyroler cheese cam*	27,00	32,00
Martinsgans tranchierti Brust un Keule an Orange – Beifüeßsoße, Rotkruut un Herdöpfelknödel *Martin 's goose carve breast and mace on orange - mugwort sauce red cabbage and potato dumplings*		31,00



„Gmües un Früchtegarnitur isch bi Alle Wildgricht debi " - Vegetables and fruits are included in each w

3 Gänge Wahl Menü

Komplett : 42,00

- **Blockhouse Rindscarpaccio** mit Parmesan, Zitrone un Oliveöl tasmanischem Pfeffer un Ruculasalat
  Blockhouse beef carpaccio with parmesan, lemon and olive oil tasmanian pepper and rucola sal

oder

Hummercremsuppe mit Crevette - *Lobster cream soup with crevette* 14,00

* * * * * * * * * * *

- **Kalbschnitzeli** Saltimbocca mit Rohschinke un Salbei an Marsalasoße un Pesto Nudle
  Veal scallops saltimbocca with parma ham and sage on marsalasauce served with pesto noodles

oder

Wildsauruggemedaillons unter de Zwetschgekruste uf Rotkruut mit Buebespitzli 28,00
Medaillons of wild boar coasted with plums served with noodles



* * * * * * * * * * *

Gebackene Schogeladpudding ufere Schattemorellesoße mit Orangefilet
Mandle un Schlagrahm *Baked chocolate pudding on cherrysauce with oranges, almonds and whipped cream*

oder

Mousse au chocolat und Erdbeersorbet
mit Orange, Kiwi un Stern Hippe 9,50
Chocolate mousse and strawberry sorbet with Orange and Kiwi



Oder lieber ä Vesper - mit unserem selber bachene Buurebrot

cold dishes — *served with homemade bread*

" Löweteller " *Lion´s Dishes*	mit Bluet-, Leberwurst, Speck, Chäs un Obstler *black pudding, liver pate, bacon, cheese an schnaps*	14,50
Wurschtsalat mit Chäs	*Salad from sausage - very traditional served with cheese*	11,00
Badische Wurschtsalat	" wie friher " anere Wiße Soße mit g´hacktem Ei, Essiggurkt un Tomatewürfel	12,50

Salad from sausage " Badisch style " like in old time served with egg, gherkin & tomato on white sauce

• Gluten frei *free* • Lactose frei *free* • Vegan & sonstige Allergieä = Bitte schwätze sie mit uns *and any other Allergy = please contact your waitress*

Dessert sofern es no ihne mag

Gmischtis lis (3 Kugle) *Mixed ice cream 3 balls* 4,80 Schlagrahm dezüe *with whipped cream* 0,80

Zum selber zämme stelle: Vanille, Stracciatella, Schoko, Pistazie, •• Zitrone, je 1,60
Un Huusmachtis ••• Erdbeersorbet, ••• Pfirsichsorbet *homemade* je 2,00

„Pfirsich Melba" Kümmelknusper - ei ipackti Kugle Vanilliis mit Pfirsichragout un Erdbeersoße 4,00
Peach melba " carnelian crispy

- **Huusgmachti Meringe** nur mit Schlagrahm *Meringue with whipped cream* 6,00
  mit Vanill -, Erdbeeriis gfüllt un Schlagrahm obedruf *plus icecream* 8,50
- **S´Karamelköpfle** - mit marinierte Dörraprikose un Schlagrahm 5,50
  Cream caramel - with marinated dried apricots and whipped cream

Schwarzwaldbecher - s´got nit ohni den ! 8,00
Vanill- un Schokladiis mit Schattemorelle Chriesiwasser un Schlagrahm
Coupe black forest - Vanilla and chocolate ice cream with cherries brandy and whipped cream

Joghurt Becher - *so ä guede gits nur bi uns* 8,50
mit Zitronen- un Erdbeeriis, früschi Frücht un Schlagrahm mit Fruchtsoße
Yogurt cups - with lemons and strawberry ice cream fresh fruits whipped cream and fruit sauce

•• **Dreierlei Sorbet - Teller** - mit Frücht garniert *Three sorbet plates garnished with fruits* 8,50

MWSt. un Bedienig sin inbegriffe, nur mitneh dürfet ihr keini !