



**HOTEL LÖWEN**  
WEINSTUBE · MEERSBURG

## Speisekarte

### Vorspeisen

<b>Fischers Vorspeisenteller</b> Panna Cotta vom Räucherfisch, hausgebeizter Lachs, Terrine an Salatbukett mit Brot und Butter	12,50
<b>Hausgebeizter Lachs</b> Honig-Senfsauce, an kleinem Salat, Brot und Butter	11,90
<b>Gänseleber – Parfait</b> auf Apfelscheiben an Salatbukett beträufelt mit Kürbiskernöl dazu Kartoffelpuffer	14,90
<b>Löwen - Salat, gebratene Fischfilets</b> auf großem Salat mit Croutons	16,90
<b>Cremesuppe von frischen Tomaten</b> mit Gin verfeinert und Sahnehäubchen	6,50
<b>Kraftbrühe mit Maultaschen und Gemüse</b>	5,90

## Fleischgerichte

### Besondere Empfehlungen...

#### **Bengel Menü**

##### **„Großmuttersalat“**

Blattsalat mit Gänseleber – Parfait  
geröstetem Speck, Croutons und frischen  
Champignons

##### **Duett vom Rind**

Kalbsrückensteak und Rinderfiletscheibe vom Grill  
auf Portwein - Preiselbeersauce  
dazu Gemüse  
und hausgemachtem Kartoffelgratin

##### **Dessertteller „Hotel Löwen“**

42,00  
nur Hauptgang 28,90

### ...aus dem Ofen und vom Grill

#### **Rumpsteak vom Grill**

an karamellisierten Rotweinschalotten,  
Schmorgemüse mit Käsespätzle und Zwiebelschmelze  
€ 24,90

#### **„Meersburger Pfanne“,**

Schweinelendchen vom Landschwein  
auf Rahmpilzsauce mit hausgemachten Spätzle und Salat  
€ 19,50

#### **Rinderbäckchen geschmort in Rotweinsauce**

dazu Gemüse  
und hausgemachter Kartoffelgratin  
€ 24,20

## Fischgerichte

...frisch aus dem See  
Fischers Fritz fischt...

### Fischerin Menü

#### „Fischers Vorspeisenteller“

Panna Cotta vom Räucherfisch,  
hausgebeizter Lachs an Salatbukett

Felchenfilet pochiert mit Hummersauce  
dazu hausgemachte Eiernudeln

Lachsfilet gebraten  
auf überbackenem Blattspinat mit Dampfkartoffel

Zanderfilet gebraten  
auf Schmorgemüse mit Reis

Espresso-Eis  
im Tässchen serviert  
hausgemacht mit einem Sahneküsschen

42,50

Pochierte Lachsschnitte mit Hummersauce dazu Gemüse und hausgemachte Eiernudeln	19,90
Felchenfilet gebraten auf Chili-Garnelen In Schmorgemüse gegart dazu hausgemachte Bandnudeln	20,50
Zanderfilet gebraten, nach "Konstanzer Art" Champignons, Kapern, Tomatenwürfeln, frische Kräuter mit einem Hauch Knoblauch abgeschmeckt dazu Dampfkartoffeln	20,50
Pot au feu von Fischen, Klößchen mit frischem Gemüse, Champignons, verfeinert mit Safran	19,90

## Vegetarische Gerichte

Nicht nur für Vegetarier

<b>Vitamin-Pfanne überbacken</b> frisches Saisongemüse in Sahnesauce gegart, abgeschmeckt mit Knoblauch, dazu hausgemachte Eiernudeln	17,90
<b>Hausgemachte Tofubratlinge</b> auf Gemüse der Provence, dazu Basmatireis	17,90
<b>Gemüse-Tofu-Pfanne (pikant gebraten)</b> abgeschmeckt mit Knoblauch, dazu gebratene Kartoffeln	17,90
<b>Gebratene Falafel</b> auf Thaicurry-Gemüse, dazu Reis	17,90
<b>Überbackenes Pfannen-Rösti</b> belegt mit Rahmspinat, Spiegelei abgeschmeckt mit einem Hauch Knoblauch, dazu Salat	17,90

## Desserts

...darfs noch was Süsses sein?

### Die Kleinen nach dem Essen...

**Espresso-Eis im Tässchen serviert**  
hausgemacht mit einem Sahneküsschen  
3,90

**Joghurt-Eis**  
hausgemacht mit marinierten Früchten,  
Joghurt und einem Sahneküsschen  
3,90

<b>Whiskeybecher</b> mit Vanilleeis und Sahne	7,20
<b>Bananensplit</b> mit Schokoladensauce, Eierlikör, hausgemachtem Eis und Sahne	6,90
<b>Nussknacker</b> mit Walnusseis, Eierlikör und Sahne	7,20
<b>Rote Grütze – Becher</b> mit Vanilleeis und Sahne	7,20
<b>Hausgemachte Sorbet-Variation mit Secco</b> auch alkoholfrei	7,90
<b>Eisgugelhupf nach „Art des Hauses“</b> mit frischen Früchten und Sahne	7,20
<b>Mousse au chocolat</b> mit frischen Früchten	8,90

## Als Aperitif, zum Dessert oder Käsedessert

<b>Kracher Auslese Cuvée 2016</b>			5
cl 4,50			
Weinlaubenhof Kracher - Burgenland	0,375 l		28,00
Österreichischer Dessertwein			
<b>Portwein Delaforce „His Eminence's Choice“</b>		5 cl	7,50
Cuvée aus versch. Jahrgängen, milder, eleganter Tawny			
mind. 10 Jahre im Eichenholzfass gereift.			
... auch lecker zu unseren Kaffeespezialitäten			
<b>Käse-Dessert mit Trauben, Brot und Butter</b>			8,90

Wir halten für Sie eine Dokumentation über die Allergene in unseren Gerichten bereit.  
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer frischen Speisen können Spuren von Allergenen  
in unseren Zutaten nicht ausgeschlossen werden.

Hotel Weinstube Löwen  
Marktplatz 2  
88709 Meersburg  
Tel. +49 (0)7532 4 30 40  
Fax +49 (0)7532 4 30 410  
[www.hotel-loewen-meersburg.de](http://www.hotel-loewen-meersburg.de)  
E-mail: [info@hotel-lowen-meersburg.de](mailto:info@hotel-lowen-meersburg.de)