

## Suppen

**Rinderkraftbrühe** mit Schnittlauchflädle  
mit Leberspätzle und Kräutern  
mit einer Maultasche, Zwiebeln

**Tomatenrahmsuppe** mit Sahnehaube und Croutons

## Vorspeisen

**Mittlerer Salatteller** mit Parmesan und Pinienkernen

**Halbes Dutzend Weinbergschnecken** mit Weißbrot

**Eine Maultasche** mit Zwiebeln geschmälzt, Kartoffelsalat

## leicht & lecker

**Seelachsfilet** paniert mit Remouladensoße, Kartoffelchen

**„Knusperlachs“ im Cornflakesmantel**, reichlich Blattsalate

**Zanderfilet in der Mandelkruste gebraten**,  
mit Zitronenbroccoli und Kartoffelchen

**„Mediterraner Bauernsalat“**  
mit Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Schafskäse, Brot

**Schinkenpfannkuchen** mit knackigen Salaten  
**Salatauswahl** mit Thunfisch und Mozzarellakugeln, Brot

**Blattsalate „Italian Style“**  
mit Parmesanstreifen, Früchten, Kräutergarnelen und Brot

**„Salat Löwen Spezial“**  
Große Salatplatte mit Joghurtdressing,  
Hähnchenbrustfilet, frischen Früchten und Brot

**Schupfnudelpfanne**  
mit viel frischem Marktgemüse

**Appenzeller Rösti**  
mit Pilzen und Käse überbacken, frische Gemüse garnitur

**Hähnchengeschnetzeltes**  
im Früchte-Currysößle mit Reis

**Züricher Leckerli**  
Hähnchenbrustfilet mit Käsesoße, Gemüse und Röstinchen



## Tradition mit Geschmack

### Hausgemachte Maultaschen

- mit Zwiebelchen abgeschmälzt
- mit Käse gratiniert, Soße, Knusper-Speckstreifen
- mit Schinkenstreifen, Salatgarnitur

**Hausgemachte saure Kutteln** mit Bratkartoffeln

**Linsen mit Spätzle** und Würstchen

**Gebratener Fleischkäse** mit Zwiebelsoße und Brot

**Schwäbische Käsespätzle** mit geschmälzten Zwiebeln

**„Strammer Max“** Schinkenbrot mit Spiegelei, Salatgarnitur

**Schweizer oder Schwäbischer Wurstsalat**  
mit Brot  
mit Bratkartoffeln

## Hauptgerichte

**Paniertes Schnitzel „Wiener Art“** mit Salatteller

**„Cordon-bleu“** vom Schwein mit Pommes-frites

**Rahmschnitzel mit Champignons** und Eierspätzle

**Naturschnitzel auf Innsbrucker Art**  
mit Schinken & Käse gefüllt,  
Pilze und Schinkenstreifen, dazu Pommes frites

**„Schwabenteller“** Medaillons vom Schweinefilet  
an Champignon-Rahmsoße, Spätzle vom Brett

**„Teufelspieß“**  
Schweinemedallions an feuriger Madagascar-Pfeffersoße  
mit Pommes-frites

**Filetteller auf Gärtnerin Art** Schweinefilets  
mit Kräuterbutter, frischem Marktgemüse und Kartoffelchen

**„Schlemmer-Grillpfanne“** Schweinefilet mit Pfifferlingen und  
kleiner Zwiebelrostbraten, Spätzle, Maultäschle, Bubaspitzla

**Rindersteak „à la Mayer“**  
mit Spiegelei, Kräuterbutter und großem Salatteller

**Rosa gebratenes Rumpsteak**  
- mit Kräuterbutter und Pommes-frites  
- mit feiner Pfeffersoße und Pommes frites

## Unsere Rostbratenspezialitäten

**Zwiebelrostbraten“** mit buntem Salatteller

**Schwäbischer Zwiebelrostbraten in Lembergersößle**  
mit Spätzle oder Bratkartoffeln

**Pfefferrostbraten an Madagascar-Pfeffersoße**  
dazu Brettspätzle und Maultäschle

**Rahmrostbraten an Kräuterpfifferlingen**  
mit Eierspätzle und Schupfnudeln

**Dazu empfehlen wir Ihnen einen Beilagensalat**