

Feste feiern im „Löwen“

Familienfest, Firmenjubiläum oder Tagungsgesellschaft.
Unser Haus bietet ihnen in ländlich- idyllischer Region
und fast historischem Gemäuer sicherlich den passenden
Rahmen für Ihre Veranstaltung.
Ob in unserem gemütlichen Restaurant,
welches über 60 Plätze verfügt,
in unserem „Stübchen“ für bis zu 14 Personen
oder in unserem Gartensaal mit Freiterrasse
wo bis zu 70 Personen Platz finden.

Es erwartet sie eine
anspruchsvolle Frischeküche im Takt der Jahreszeiten,
ohne Fertigprodukte, Geschmacksverstärker und sonstige
„Kunststoffe“.
Begleitet von einem herzlichen und
aufmerksamen Serviceteam.

Alle bekannten Restaurantführer empfehlen
unser Haus als eines der Besten der Region.

Diese Menüvorschläge stellen nur einen
kleinen Auszug der Löwenküche dar.
Wenn sie uns Informationen über Anlass,
Wünsche und Budget überlassen, erarbeiten wir
ihnen gerne individuell einen Vorschlag.
Schon jetzt vielen Dank für Ihr Interesse

Familie Sauter und Mitarbeiter

Alle vorherigen Menüvorschläge verlieren ihre Gültigkeit

Unsere Menüs:

ab 10 Personen

Menü 1:

Frische Salate aus der Grossmarkthalle
mit unserem Hausdressing € 10.--

Klare Kraftbrühe vom Rindertafelspitz
mit Flädle, Gemüsewürfelchen und Kräutern € 9,50

Geschmorte Kalbsschulter mit eigenem Saft'l,
Butterspätzle und frischem Gemüse € 25,—

Kleiner „Käsekuchen“ im Glas mit
Kirschen und Milchsokolade- Rumeis € 9,--

3 Gänge (ohne Suppe) € 44,—

4 Gänge: € 53,50

Menü 2:

Törtchen von der gerauchten Spessart Forelle
mit Räucherlachs und Senf- Honig- Dillsauce € 15,--

Kartoffel- Lauchsüppchen mit Schalotten,
Champignons, Walnüssen und Petersilie € 9,50

Duo vom Landschwein mit geschmorter Backe
und Filet in der Bratwurst mit Majoran Sauce,
frischem Gemüse und Semmelknödel € 26.—

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce
und Honig- Mandeleis € 10,—

3 Gänge(ohne Suppe)€ 51,—

4 Gänge: € 60,50

Menü 3:

Feldsalat in Kartoffel Dressing mit Kürbiskernen
Kracherle und gebratenen braunen Champignons € 12,—

Cremesüppchen von Apfel und Sellerie mit
Mandeln, Apfelwürfeln und Schnittlauch € 9,50

Hirschkeule Niedertemperatur gegart mit Wildrahm,
Preiselbeeren, frischem Gemüse und Butterspätzle € 27,—

Unser Tiramisu mit Portweinkirschen und
Eis von Callebaut Zartbitterschokolade € 11,—

3 Gänge (ohne Suppe) € 50,—
4 Gänge: € 59,50

Menü 4:

Vitello tonnato
Saftig gebratene Kalbshälfte mit Thunfischsauce
Tomate, Rucola und gehobeltem Parmesan € 15,—

Spaghettini in Zitronensauce mit Blattspinat
und gebratenem Lachs € 15,—

Roastbeef Scheibe mit Rotwein- Zwiebelsauce,
gehobeltem Meerrettich , feinem Gemüse
und Kartoffel- Ziegenkäse- Stampf € 29,—

Panna cotta mit frischer Mango
und Himbeereis € 11,—

3 Gänge (ohne Spaghettini) € 55.—
4 Gänge € 70.—

Menü 5:

Duett von gebeiztem und gerauchtem Lachs
mit Senf- Honig- Dillsauce, gebackenen
Kartoffelplätzchen und kleinem Salat € 18.—

Kürbisknödel mit Schnittlauchsauce
und Spitzkohl- Kürbis- Gemüse € 10.—

Kalbsfilet im Steinpilzmantel
mit Portwein- Trüffelsauce, frischem Gemüse,
und Bechamel Kartoffeln € 34.—

3 Gänge (ohne Suppe) € 65,—
4 Gänge: € 75.—

Menü 6: (Vegetarisch)

Carpaccio von der Roten Bete
mit karamellisiertem Ziegenkäse,
Buttercroutons, Walnußkernen und bunten Salaten

€ 15,—

Rahmsüppchen vom Hokkaido Kürbis

€ 9,50

Tiroler Bergkäseknödel mit Rahmpilzen

€ 23,—

Gebackenes Apfelkuchle in Zimtzucker gewälzt
mit Vanillesauce
und weiße Schokolade- Tonkabohnen Eis

€ 10.—

3 Gänge (ohne Suppe) € 48.—

4 Gänge: € 58.50

Menü 7:

Gewürzlachs nach Dieter Müller
mit Avocado, Gurke, Radieschen, Soja und Wasabi

€ 17,--

Jakobsmuscheln auf Linsengerichter Linsen
und Pancettasauce

€ 17,--

Rinderfilet mit Kräutern und Knoblauch gebraten
mit Burgundersauce, roter Zwiebelmarmelade,
Kartoffel- Lauchpüree und frischem Gemüse

€ 34--

Apfel Crumble und Mousse vom Lübecker Marzipan
mit Birnen Ragout und Tonkabohnen Eis

€ 13.—

4 Gänge: € 81.—

3 Gänge: (ohne Lachs) € 64.—

Unsere Büfets:

Das Landbüfett:

ab 40 Personen € 55,— pro Person

Holländische Matjesfilets auf „Hausfrauen Art“

Gerauchte Forelle mit Roter Bete Tatar

Wiener Backhendl mit Zitronen Mayonnaise

Grillgemüse mit Parmaschinken und Rucola

Bohnen- Schafskäse Salat mit getrockneten Tomaten,
Oliven, roten Zwiebeln und Gurken

Kartoffelsuppe mit Lauch und Speck

Kräftig gewürzter Schopfbraten vom Landschwein
Butterspätzle und Mandel Brokkoli

Kalbsragout aus dem Schmortopf mit
Semmelknödel und überbackenem Blumenkohl

Schokoladenmus mit Orangensalat

Panna cotta mit Beerenragout

Tiramisu

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce

Hausgemachtes Honig- Mandeleis

Unser kleines Schlemmerbüfett:

ab 40 Personen € 62,-- pro Person

Kleine Vorspeisen fix und fertig auf Tellerchen angerichtet:
(Wir rechnen ca. 3 Tellerchen pro Person)

Gewürzlachs mit Soja und Wasabi
Grönlandkrabben mit frischer Mango und Cocktail Dip
Mus von der Strauchtomate mit eingelegtem Schafskäse
Vitello tonnato mit Rucola und Parmesan
Gerauchte Entenbrust mit Leberpraline im Nußmantel
Carpaccio von Roter Rübe mit Südtiroler Speck
Feldsalat, Bergkäse gehobelt und Walnüssen

Rahmsüppchen von frischen Pilzen

Schweinefilet im Steinpilz Mantel mit Rahm
Geschmorte Rinderbacken mit Champignons
Kalbshälfte rosa, mit Blauschimmel- Käsesauce
Kartoffelgratin, Spätzle und frische Gemüse

Unser Tiramisu
Mus von brauner Schokolade mit Kirschen
Blanc manger von der Kokosnuss mit Ananas
Gebackene Apfelküchle mit Zimtzucker

Hausgemachtes Tonkabohnen Eis

Das Löwen-Arrangement

„alles inklusive“: € 98.— pro Person

Buchbar ab 40 Personen

Es besteht aus einem rundum sorglos Packet mit :

Bereitstellung unseres Festsaaes mit Terrasse und Garten
Festlich geschmückten Tischen, natürlich auch mit
Kerzen, Menükarten, aber **ohne** Blumenarrangements,

Sektempfang

4- Gänge Schlemmer Menü, festlich arrangiert
und Mitternachts Imbiss,

-oder-

Festbüfett mit verschiedenen Vorspeisen, Suppe,
3 verschiedenen Hauptgerichten zur Wahl
und „Süßem, was das Herz begehrt“.

Ausgesuchte Weine, Biere, alkoholfreie Getränke,

7 Stunden unbegrenzter Konsum.
inklusive Raummiete und aller Nebenkosten

Menüvorschlag:

Verschiedene Brotsorten, Kräuterquark, Schmalz oder Butter

Forellen Törtchen mit Räucherlachs,
Krabben, Senf- Honig- Dillsauce und Meerrettich

Hochzeitssuppe mit Grießklößchen,
Gemüse Würfelchen und frischen Kräutern

Rinderrücken am Stück gebraten mit Rotwein- Thymiansauce,
roter Zwiebelmarmelade,
buntem Gemüse und Kartoffel- Lauch- Stampf

Terrine von Buttermilch und Limone mit frischer Flugmango,
Himbeeren und Himbeereis

Als Mitternachtsimbiss steht zur Wahl:

Quiche Lorraine
oder Spaghetti al Olio,
oder Mini Makkaroni Carbonara
oder Kartoffelsuppe mit Lauch und Speck,
oder Münchner Weisswürste mit frischen Laugenbrezeln,
oder Gulaschsuppe
oder Käse vom Brett

Schlemmerbüfett Vorschlag:

Kleine „Gaumenkitzler“ fix und fertig auf Tellerchen angerichtet:

(Wir rechnen ca. 2,5 Tellerchen pro Person)

Hausgebeizter Lachs mit Senf- Honig- Dillsauce
Grönlandkrabben mit frischer Mango und Cocktail Dip
Gerauchtes Forellenfilet mit Rote Bete
Kräuter- Frischkäse- Bällchen mit eingelegtem Gemüse
Vitello tonnato mit Rucola und Parmesan
Duett von der Ente

Rahmsüppchen von frischen Pilzen

Schweinefilet im Steinpilzmantel mit eigenem Saft
Kalbshüfte rosa, mit Rahmsoupe
Putenbrust Niedertemperatur gegart
Tiroler Käseknödel auf Rahmschwammerl

Kartoffelgratin, Butterspätzle und frische Gemüse

Unser Tiramisu
Bayrische Vanillecreme mit Beerenragout
Mus von brauner Schokolade mit Kirschen
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce

Hausgemachte Eiscreme

Sonstiges:

Die Bereitstellung für Gartensaal, Garten und Stube und die Endreinigung ist in der Pauschale enthalten.

Genaue Personenzahl bitte spätestens 4 Tage vor Veranstaltungstermin, ansonsten gehen wir von der oben angegebenen Personenzahl aus.

Ab 1 Uhr nachts berechnen wir € 80 pro angefangene Stunde für erhöhten Serviceaufwand.

Um 3 Uhr bitten wir die Feier spätestens zu beenden.