

Löwen

Ringhotel & Restaurant

Fränkische Gastlichkeit seit 1450

Verehrte Gäste,

bei der Produktauswahl für unsere Speisekarte legen wir großen Wert auf die Verwendung frischer Zutaten und eine partnerschaftliche Zusammenarbeit mit regionalen Erzeugern. So beziehen wir einen Großteil unserer Fleisch- und Wurstwaren von einer hiesigen Metzgerei, Salat und Gemüse aus Segnitz, Reh aus dem Steigerwald oder Karpfen aus Obervolkach.

Unsere Küchenöffnungszeiten:

11:30 – 14.00 und 18:00 – 21:45

(letzte Bestellung jeweils 10 Minuten vor Küchenschluss)

Unsere Aperitif Empfehlungen:

Frankonia Weinaperitif –

die fränkische Antwort auf Portwein	5 cl	2.90
<u>alkoholfrei:</u> Crodino	0,1l	3.30
Frankensecco “Fraenzi”	0,1l	3.30
„Fraenzi“ mit Weinbergspfirsichlikör	0,1l	3.60
Sherry dry	5 cl	2.90
Sherry medium dry	5 cl	2.90
Sherry Cream	5 cl	2.90
Campari Orange	0,2l	3.70
Campari Soda	0,2l	3.70
Martini bianco auf Eis	5 cl	2.80
Martini rosso auf Eis	5 cl	2.80
Martini extra dry auf Eis	5 cl	2.80

Löwen

Ringhotel & Restaurant
Fränkische Gastlichkeit seit 1450

Aus dem Suppenkessel

Fränkische Kartoffelsuppe mit Röstzwiebeln und frischer Petersilie	3.40
Bayerische Leberklößchensuppe mit Schwimmerli	3.60
Fränkische Mostsuppe vom Marktbreiter Silvaner mit Zimtroutons	3.60
Fruchtige Tomatensuppe mit Sherry und Sahnehaube	3.60

FrISCHE Salate und Leckeres ohne Fleisch

Gebackene Champignons mit Kräuterquark, Saisonsalat, Weißbrot und Butter	9.80
Breite Bandnudeln mit Ratatouille-Gemüse, gehobelten Parmesanspänen und Salatbeilage	9.80
Vegetarischer Kartoffel-Gemüseauflauf mit Käse überbacken	10.90
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Saisonsalat	7.90
Großer, bunter Salatteller mit gerösteten Sonnenblumenkernen und Kartoffelpuffer	7.90
Zanderfilet vom Grill an marinierten Blattsalat und ofenfrischem Ciabatta	10.90
Saisonsalate in Kräutervinaigrette mit zart gebratener Hähnchenbrust und ofenfrischem Ciabatta	9.80
Bunter Blattsalat mit getrockneten Tomaten, Parmesan und Riesengarnelen vom Grill, dazu ofenfrisches Ciabatta	9.80

(1) geschwefelt (2) Phosphat (3) Süßungsmittel

Löwen

Ringhotel & Restaurant

Fränkische Gastlichkeit seit 1450

Zünftig Fränkisch...

„Fränkisches Hochzeitsessen“ oder für „Neigschmeckde“: Tafelspitz in Meerrettichsauce ⁽¹⁾ mit Butternudeln und Preiselbeeren	13.50
Zartes Rindsgulasch mit breiten Bandnudeln und Saisonsalat	11.50
Knuspriges Schäufile mit Kartoffelklößen ⁽¹⁾ , Dunkelbiersauce und Krautsalat	11.90
Fränkischer Sauerbraten mit Kartoffelklößen ⁽¹⁾ und Apfelrotkohl	11.50
Jungschweinebraten in Biersauce mit Kartoffelklößen ⁽¹⁾ und Krautsalat	10.50
Fränkische Bratwürste ⁽²⁾ mit Sauerkraut, Senf und Bauernbrot	7.20
„Blaue Zipfel“ ⁽³⁾ in Essig-Gewürzsud mit herzhaftem Bauernbrot und Zwetschgensch snaps	8.50
Fränkische Weinnudeln - Bandnudeln mit Tomaten, Champignons und gekochtem Schinken in Frankenwein geschwenkt und Käse überbacken	9.90

Karpfen, Zander und mehr...

½ fränkischer Karpfen im Bierteig gebacken mit großem Salatteller, Kartoffelsalat und Sahnemeerrettich ⁽¹⁾	14.50
Zanderfilet vom Grill auf einem Lauchbeet mit gebutterten Bandnudeln und Blattsalat	16.80
Schollenfilet „Finkenwerder Art“ mit geröstetem Speck, herzhaften Bratkartoffeln und Blattsalat	11.90
Zartes Lachsfilet gedünstet an Tagliatelle in Kräuter-Silvanersauce angerichtet, dazu einen Blattsalat	12.80

(1) geschwefelt (2) Phosphat (3) Süßungsmittel

Löwen

Ringhotel & Restaurant

Fränkische Gastlichkeit seit 1450

Unser Küchenchef

Dieter Müller empfiehlt

Schweinelendchen vom Grill an Rahmsauce, frischen Champignons, hausgemachten Spätzle und Saisonsalaten	15.50
Grillteller „Fürst Schwarzenberg“ - Medaillons vom Schwein, Rind und Kalb mit Speck vom Grill, Berner Rösti, Champignons und Salatteller	15.90
½ knusprig gebratene Bauernente gefüllt mit Äpfeln und Rosinen, fränkische Kartoffelklöße ⁽¹⁾ mit gerösteten Bröckala und Apfelrotkohl	15.80
¼ knusprig gebratene Bauernente gefüllt mit Äpfeln und Rosinen, fränkische Kartoffelklöße ⁽¹⁾ mit gerösteten Bröckala und Apfelrotkohl	12.50
Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Zitrone, herzhaftes Speckkartoffeln und Saisonsalat	14.80
Rahmgeschnetztes vom Kalb mit frischen Champignons, hausgemachten Spätzle und Salatteller	15.50
Wildragout vom Hirsch mit Waldpilzen, Herzoginkartoffeln und Brokkoli	13.20
Hähnchenbrustfilet „Mediterran“ auf Tomaten-Basilikumsauce, Gemüsereis und Blattsalat	12.80
Hähnchen-Geschnetztes in Currysauce mit Früchten, Gemüsereis und Saisonsalat	12.80

Löwen

Ringhotel & Restaurant

Fränkische Gastlichkeit seit 1450

Steaks vom argent. Angusrind und Schweinerücken...

Rumpsteak (englisch, medium, well done) mit Ofenkartoffeln, Kräuterquark und Salat der Saison	17.90
Rumpsteak (englisch, medium, well done) mit Röstzwiebeln, herzhaften Bratkartoffeln und Salat der Saison	17.90
Rumpsteak (englisch, medium, well done) mit Madagaskar-Pfeffersauce, Kartoffelspalten und Saisonsalat	17.90
Rumpsteak „Surf & Turf“ (englisch, medium, well done) mit Riesengarnelen, Kräuterbutter, Kartoffelspalten und Salat	21.90
Schweinerückensteak mit Schinken und Käse gratiniert, Pommes frites und Salatteller	11.90
Schweinerückensteak auf Rahmsauce mit rosa Pfeffer, Butternudeln und buntem Salat	11.90

Für unsere kleinen Gäste...

Eine fränkische Bratwurst ⁽²⁾ mit Pommes frites und Salat	4.90
Eierpfannkuchen mit Apfelmus ⁽³⁾	4.60
Zwei Schweinelendchen mit Spätzle an Rahmsauce und Salat	8.30
Kinderschnitzel mit Pommes frites und Salat	6.80
Fischstäbchen mit Salzkartoffeln und Salat	5.90
Hausgemachte Spätzle oder Kloß ⁽¹⁾ mit feiner Rahmsauce	3.50

(1) geschwefelt (2) Phosphat (3) Süßungsmittel

Löwen

Ringhotel & Restaurant
Fränkische Gastlichkeit seit 1450

...und eine zarte Versuchung zum Dessert

Hausgemachte Weincreme von der fränkischen Lieblingsrebe <i>Silvaner</i> an frischen Früchten	5.60
Hausgemachter fränkischer Apfelstrudel mit einer Kugel Mövenpick Creme Vanille und Sahne	5.90
Pflaumen eingelegt im fränkischen Weinbrand an einer Kugel Mövenpick Walnusseis	5.90
Lecker gebackene Apfelküchle auf Vanillesauce und Sahne	5.70
Weißes Schokoladenparfait mit Grand Marnier und Bourbon Vanille verfeinert, dazu einen Espresso	6.20
Dessertteller „Hotel Löwen“ eine Auswahl unserer Nachspeisen	6.90
Gemischtes Eis Mövenpick (3 Kugeln nach Wahl) mit Sahne	4.90
Kugel Mövenpick Eis:	1.40
Sorten:	
Erdbeer, Schokolade, Walnuss, Vanille	
<u>Kein „Platz“ mehr für ein ganzes Dessert?!</u>	
Caffé affogato – Espresso mit einer Kugel Mövenpick Bourbon Vanille	3.30
Kleine aber feine Käseauswahl mit Trauben, Brot und Butter	7.20
Gerupfter (fränkisch für angemachter Camembert) mit Bauernbrot	5.80

Löwen

Ringhotel & Restaurant

Fränkische Gastlichkeit seit 1450

Zur Brotzeit...

Häcker-Brotzeit (Häcker = Winzer) – Hausmacher Wurst, roher Schinken und Käse mit Bauernbrot, Gurke ⁽³⁾ , Butter und Zwetschgenschnaps	9.30
Gerupfter (fränkisch für angemachter Camembert) mit Bauernbrot	5.80
Portion kalter Schweinebraten mit Bauernbrot, Butter, Senf und Gurke ⁽³⁾	8.90
Käse vom Brett mit Bauernbrot, Trauben und Butter	9.80
Kleine Käseauswahl mit Bauernbrot, Trauben und Butter	7.20
Bauernbrot mit rohem Schinken und Gurke ⁽³⁾	5.20
Bauernbrot mit Schnittkäse und Tomate	4.70

(1) geschwefelt (2) Phosphat (3) Süßungsmittel

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.

Kleinere Portion unserer Speisen (falls möglich!) abzgl. € 2.00

**Sie brauchen noch ein Geschenk...
über einen Restaurantgutschein freut sich
jeder!**

**Ihr kostenfreies W-Lan Ticket erhalten
Sie an der Theke.**

**Besuchen Sie uns auch im Internet
unter: www.ringhotel-loewen.de**

