



*Lieber Gast,
die nachfolgend beschriebenen Angebote sind für alle Anlässe
gedacht, die Sie für einen Personenkreis von zwanzig oder mehr
Teilnehmern planen.*

*Unsere Vorschläge sind selbstverständlich beliebig, nach Ihren
Wünschen zu verändern.*

*Um Ihren Gästen das Beste zu bieten, stehen wir jederzeit mit
Rat und Tat bei der Auswahl und der Zusammenstellung der
Menüs oder Buffets zur Verfügung.*

*Da in unserer Küche ausschließlich frische Produkte verarbeitet
werden, ist es selbstverständlich, dass wir auch jahreszeitliche
Angebote wie Spargel, frische Erdbeeren, Pfifferlinge und
anderes für Sie zubereiten.*

*Um zum Gelingen Ihrer Feier beizutragen, werden wir Sie gerne
unterstützen. Sehen Sie sich in Ruhe unsere Vorschläge an,
wählen Sie aus den angebotenen Möglichkeiten aus und reden
Sie einfach mit uns über möglichen Änderungen der Zusammenstellung.*

Der Hotel-Gasthof-Löwen bietet Ihnen folgende Räumlichkeiten an:

| | |
|---------------------------|--------------------------|
| <i>Raum Forstwald</i> | <i>max. 50 Personen</i> |
| <i>Raum Kohlwald</i> | <i>max. 30 Personen</i> |
| <i>Raum Fuchswald</i> | <i>max. 30 Personen</i> |
| <i>Löwensaal komplett</i> | <i>max. 180 Personen</i> |

*Für größere Feste und Feiern kann von uns die Mühlwieshalle
in Marschalkenzimmern angemietet werden.*

max. 350 Personen



Frühlingsmenü – 26,00 Eur

*Lachsterrine an Dillrahm,
dazu Pariser Brot*

Fleischbrühe mit Gemüsestreifen

*Kräuterlammbraten,
Speckbohnen und Kartoffelgratin*

*Hausgemachtes Kirschwasserparfait
mit warmen Sauerkirschen*

Sommermenü – 20,00 Eur

Krackiger Sommersalat

Fleischbrühe mit Kräuterflädle

*Mariniertes Schweinerückensteak,
Ratatouillegemüse, Kartoffelgratin*

Quarkmousse an gartenfrischen Beeren



Herbstmenü – 25,50 Eur

Pfifferlingrahmsuppe

Bunter Salatteller

*Hirschkalbsragout mit Preiselbeeren,
Semmelknödel und Rosenkohl*

*Schwarzwaldbecher: Vanilleeis mit
heißen Schattenmorellen und Sahne*

Wintermenü – 23,90 Eur

*Bunte Blattsalate im Walnussdressing,
geröstete Pinienkerne,
Pariser Brot und Butter*

Kräuterrahmsuppe mit Lachsstreifen

*Sauerbraten,
Rotkraut und Kartoffelklöße*

Zimtparfait mit eingelegten Zwetschgen



Beispiel für Hochzeitsmenü – 25,50 Eur

*Bunte Blattsalate mit Kartoffeldressing,
gerösteten Speckstreifen, Broteroutons,
Pariser Brot und Butter*

Klößlesuppe nach „Omas“ Rezept

*Zarte Putensteaks,
Rinderschmorbraten mit frischen Pilzen,
Gefüllter Schweinehals,
Rahmsoße und Bratensoße,
hausgemachte Spätzle, Pommes frites,
Kroketten und
Gemüse der Jahreszeit*

*Dessertteller „Löwen“
Mousse au chocolat mit Vanilleeis
und frischen Früchten, Sahne*



Beispiel für Hochzeitsmenü 30,40 Eur

Vorspeisenteller

mit hausgeräuchertem Lachs und Makrele

an würzigem Sahnemeerrettich,

Tomaten mit Mozzarella an feiner Basilikummarinade,

Erfrischende Honigmelone mit Schwarzwälder Schinken,

Mariniertes Sommergemüse

Dazu Pariser Brot und Butter

Schwäbische Hochzeitssuppe mit

Maultäschle, Markklößchen, Grießklößchen und Flädle

Filetteller mit Medaillons von Schwein und Rind,

Putensteaks,

hausgemachte Spätzle, Kartoffelgratin,

Gemüse vom Markt

Leichtes Quarkmousse auf fruchtigem

Mangopüree



Fischmenü – 31,50 Eur

*Avocados, gefüllt mit Salat von Meeresfrüchten,
Pariser Brot*

*Miesmuscheln „Matrosen Art“
im Gemüse-Weißwein-Sud*

*Zanderfilet, gebraten, an feinem Safransößle,
auf Blattspinat, dazu Butterkartoffele*

Crème Caramel

Vegetarisches Menü – 22,50 Eur

*Tomaten-Mozzarellasalat mit frischem Basilikum,
dazu Pariser Brot*

Grünkerncremesuppe

*Dinkelbratlinge mit Kräuterrahmsöße,
bunte Nüdele und Gemüseallerlei*

Tiramisu



Schwäbisches Menü – 26,50 Eur

Honigmelone mit Schwarzwälder Schinken

Fleischbrühe mit kleinen Maultäschle

*Blattsalate im Kartoffeldressing,
mit Broteroutons und gerösteten Speckstreifen,
Pariser Brot und Butter*

Schweinerückensteak „Schwarzwälder Art“,

mit Sauerkirschen,

Kroketten, Gemüse der Jahreszeit

Ofenschlupfer mit Vanillesoße

Spargelmenü – 28,90 Eur

Marinierter Stangenspargel

mit Salatgarnitur

Spargeloremesuppe

Spargel „Mainzer Art“, mit gehacktem Ei

und Butterkartoffele

Erdbeeren mit Weinschaum



Menü 1 – 24,50 Eur

*Bunte Blattsalate in Balsamicodressing,
mit Streifen von hausgeräuchertem Lachs,
Pariser Brot und Butter*

Spargeleremesüpple

*Schweinerückensteak mit Cognacrahmsoße,
Kartoffelgratin,
Gemüse der Jahreszeit*

*Mousse au chocolat
mit frischen Früchten*

Menü 2 – 22,50 Eur

*Frühlingssalat
mit frischen Kräutern und Pariser Brot*

*Spinatgnocchi in Knoblauchsoße,
überbacken mit Käse*

*Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“,
hausgemachte Spätzle,
Gemüse der Jahreszeit*

Frische Erdbeeren mit Weinschaum

Aperitif

| | |
|---|-----------|
| <i>Alpirsbacher Mini-Pils 0,1l</i> | 1,00 Eur |
| <i>Glas Sekt aus dem Hause Geldermann</i> | 2,80 Eur |
| <i>Flasche Sekt Hausmarke</i> | 16,50 Eur |
| <i>Flasche Orangensaft 1l</i> | 7,70 Eur |
| <i>Kir Royal, Glas Sekt mit Cassislikör</i> | 3,80 Eur |
| <i>Campari Orange</i> | 3,80 Eur |

Pikantes Blätterteiggebäck

| | |
|---|----------|
| <i>Gefüllt mit Lachs, Wienerle, Lauch/Speck, Tomatenmousse, pro Stück</i> | 0,80 Eur |
|---|----------|

Kalte Vorspeisen

| | |
|--|----------|
| <i>Bunte Blattsalate mit Balsamicodressing, geräucherte Lachsstreifen, Pariser Brot und Butter</i> | 5,40 Eur |
|--|----------|

| | |
|---|----------|
| <i>Bunte Blattsalate im Kartoffeldressing, geröstete Speckstreifen, Broteroutons, Pariser Brot und Butter</i> | 4,40 Eur |
|---|----------|

| | |
|--|----------|
| <i>Honigmelone an Schwarzwälder Schinken</i> | 4,90 Eur |
|--|----------|

| | |
|---|----------|
| <i>Lachs aus unserem Rauch, mit Sahnemeerrettich, Pariser Brot und Butter</i> | 6,90 Eur |
|---|----------|

| | |
|--|----------|
| <i>Schwarzwälder Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Pariser Brot und Butter</i> | 7,90 Eur |
|--|----------|

| | |
|--|----------|
| <i>Avocados, gefüllt mit Salat von Meeresfrüchten, Pariser Brot und Butter</i> | 7,10 Eur |
|--|----------|

| | |
|---|----------|
| <i>Lachsterrine mit Dillrahm, Pariser Brot und Butter</i> | 6,90 Eur |
|---|----------|

Suppen

| | |
|---|-----------------|
| <i>Klösslesuppe nach „Omas“ Rezept</i> | <i>4,00 Eur</i> |
| <i>Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle</i> | <i>4,00 Eur</i> |
| <i>Kartoffelsuppe mit „Kracherle“</i> | <i>4,00 Eur</i> |
| <i>Markklöbchensuppe</i> | <i>4,50 Eur</i> |
| <i>Badisches Kräuterrahmsüpple</i> | <i>4,50 Eur</i> |
| <i>Pilzrahmsuppe mit Sahnehäubchen</i> | <i>4,50 Eur</i> |

Warme Vorspeisen

| | |
|---|-----------------|
| <i>Hausgemachte Maultäschle, in Tomatensoße, überbacken mit Käse</i> | <i>4,50 Eur</i> |
| <i>Spinatgnocchi in Knoblauchsoße, überbacken mit Käse</i> | <i>4,50 Eur</i> |
| <i>Bunte Nudeln mit Lachsstreifen in Dillrahmssoße</i> | <i>6,00 Eur</i> |
| <i>Spaghetti an Basilikumssoße</i> | <i>4,50 Eur</i> |
| <i>Kleine Lachsschnitte, gedünstet, an Safransoße, auf schwarzen Nudeln</i> | <i>6,70 Eur</i> |
| <i>Lachsklößle mit Dillsoße und Wildreis</i> | <i>7,40 Eur</i> |



Dessert

| | |
|---|-------------------|
| <i>Gemischtes Eis mit Sahne</i> | <i>3,00 Eur</i> |
| <i>Löwenbecher: Vanilleeis mit frischen Früchten, Eierlikör und Sahne</i> | <i>4,80 Eur</i> |
| <i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</i> | <i>4,80 Eur</i> |
| <i>Rote Grütze mit Vanilleeis</i> | <i>4,50 Eur</i> |
| <i>Obstsalat von frischen Früchten, mit Schwarzwälder Kirschwasser und Sahne</i> | <i>4,10 Eur</i> |
| <i>Mousse au chocolat an Früchten der Jahreszeit</i> | <i>4,90 Eur</i> |
| <i>„Löwenwirts“ Kirschwasserbömble; Halbgefrorenes an frischen Früchten</i> | <i>4,90 Eur</i> |
| <i>Dessertbuffet ab 50 Personen mit Eispyramide, Mousse au chocolat, Obstsalat, Tiramisu Ofenschlupfer mit Vanillesoße, Rote Grütze, Eisgugelhupf</i> | <i>6,00 Eur</i> |
| <i>Mitternachtssnacks</i> | |
| <i>Gulaschsuppe pro Portion</i> | <i>3,50 Eur</i> |
| <i>Kartoffelsuppe pro Portion</i> | <i>3,50 Eur</i> |
| <i>Chili con Carne</i> | <i>4,00 Eur</i> |
| <i>Feinschmeckerplatte in Buffetform mit Fisch, Käse, Feinkostsalaten, dazu Brotauswahl für 10 Personen als Hauptgericht oder für 30 Personen als Mitternachtssnack</i> | <i>100,00 Eur</i> |



Nachmittagskaffee

Bei den Preisen für Nachmittagskaffee liegen folgende Gegebenheiten zu Grunde:

- *der Kuchen wird auf Tortenplatten mitgebracht*
- *der Kuchen wird von uns geschnitten und mit Tortenhebern versehen*
- *der Kuchen wird als Buffet aufgebaut*

*Kaffee, Kaffee Hag, Heiße Schokolade oder Tee
pro Person 7,50 Eur*

*Weitere Kosten wie Gedeckpreise, Kosten für Lagerung
oder Schneiden des Kuchens fallen nicht an.*

Kaffee anstatt Mitternachtsimbiss

Kuchen und Kaffeegeschirr wird als Buffet aufgebaut

Preis pro Gedeck 1,00 Eur

*Preis für 1 Kanne Kaffee 15,00 Eur
(entspricht 10 Tassen)*



Sonstiges

Dekoration

Wir dekorieren Ihre Tafel mit Menükarten, Kerzen und Servietten nach Ihren Farbwünschen.

Bei sonstiger Dekoration wie Blumenschmuck, Tischkarten oder Tischband beraten wir Sie gerne.

Nach vorheriger Absprache kann die Dekoration (wenn vom Lokal aus möglich) bereits am Tag vor Ihrem Fest erfolgen.

Preise

-alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung in Euro

-Preise ohne Mengenangaben sind pro Person

*Kinder bis zum 5. Lebensjahr essen beim Menü kostenlos
Kinder von 5-12 Jahren erhalten einen Nachlaß von 50%*

Teilnehmerzahl

Die endgültige Teilnehmerzahl muss uns spätestens 1 Tag vor Beginn der Veranstaltung mitgeteilt werden. Diese gemeldete Personenzahl ist auch Grundlage der Berechnung.

Bitte bei der Personenzahl jeweils angeben wie viele Kinder, und wie alt die Kinder sind.

Sperrzeitverkürzung

Falls Sie länger als 1.00 Uhr feiern wollen, haben wir die Möglichkeit eine Sperrzeitverkürzung bis maximal 4.00 Uhr für Sie zu beantragen.