

# *Fauch's Löwen*

HOTEL • RESTAURANT • CATERING

## Vorspeisen

Consommé mit Flädle	7,80 €
Pfifferlingcremesuppe	9,80 €
Gazpacho „Andalusische Art“ mit Büffelmozzarellaschaum und Basilikumcroustini	9,80 €
Weinbergschneckenrahmsuppe	10,80 €
Kleiner gemischter Neuershauser Salat	8,80 €
Sommerlicher Blattsalat an Vinaigrette, steirischem Kürbiskernöl, Burrata und gerösteten Nüssen	12,80 €
Gebackener Ziegenfrischkäse mit eingelegten Aprikosen, Lavendel, geröstete Pistazien und Salatbukett	17,80 €
Mariniertes Carpaccio vom Rinderfilet von der deutschen Färsche mit Pinien, Olivenöl, Grana Padano und Salatbukett	19,80 €
Tartar vom Rinderfilet "Surf & Turf" mit gebratener Gamba, Avocado und Salatbukett	19,80 €
"Vitello Tonnado 2.0" Vitello und Tranche vom Thunfisch an Tomaten- Kalamataolivensalsa mit Burrata, Kapern und Salatbukett	19,80 €

# *Fauch's Löwen*

HOTEL • RESTAURANT • CATERING

## Unser Kleines Menü

Sommerlicher Blattsalat an Vinaigrette,  
steirischem Kürbiskernöl,  
Burrata und gerösteten Nüssen

\*\*\*

Maispoulardenbrüstchen auf geschmortem Gemüse  
mit gebackenen Kartoffeln  
und hausgemachtes Tzatziki

\*\*\*

Hausgemachtes Joghurteis mit Aprikosenröster im Honigsud  
und Mandel Marzipan crumbl

49,- €

## Vegetarisches Menü

Gazpacho „Andalusische Art“  
mit Büffelmozzarellaschaum und Basilikumcroustini

\*\*\*

Sautierte Pfifferlinge mit kleinen hausgemachten Semmelknödeln  
an brauner Butter mit Schmorgemüse und Grana Padano

\*\*\*

Mangosektsüppchen mit Beeren  
und Vanille Eis

45,- €

# *Fauch's Löwen*

HOTEL • RESTAURANT • CATERING

## Löwen Menü

"Vitello Tonnado 2.0"  
Vitello und Tranche vom Thunfisch  
an Tomaten- Kalamataolivensalsa mit Burrata,  
Kapern und Salatbukett

\*\*\*

Gazpacho „Andalusische Art“  
mit Büffelmozzarellaschaum  
und Basilikumcroustini

\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet an Beurre Blanc  
mit Pfifferlingen, Gemüse  
und Kartoffelkräuterpüree

\*\*\*

Pochierter Pfirsich mit Marsalasabyon  
Himbeersorbet und Marzipanrumbl

3 Gänge ohne Zwischengericht 65, €  
4 Gänge 75,- €

*Fauch's Löwen*  
HOTEL • RESTAURANT • CATERING

An heißen Tagen

"Löwen Mix"

Wurstsalat mit Kräuterquark und Bratkartoffeln

19,80 €

Neuershauser Blattsalat mit Balsamicodressing  
gebratenen Gambas an Basilikumpesto  
und Datteltomaten

29,80 €

"Löwen Bowl"

mit Eismeershrimps und gebratener Eismeerforelle  
auf Quinoa mit Avocadoquacamole  
Kichererbsen, Paprika, Gurken  
Dillschmand und geröstete Kerne

25,80 €

# *Fauch's Löwen*

HOTEL • RESTAURANT • CATERING

## Fleisch

„Löwen Hexe“ Schweinerücken gefüllt mit Schinken und Käse, pikant scharf gewürzt mit Gemüse und Pommes frites	26,80 €
Schweineschnitzel mit Pommes Frites und gemischter Salat	24,80 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit hausgemachtem Kartoffelsalat, gemischter Salat und Preiselbeeren	Menüportion 26,80 € 32,80 €
Cordon Bleu vom Kalb mit Gemüse und Kartoffelkroketten	Menüportion 26,80 € 32,80 €
Kalbskotelett an Jus mit Pfifferlingen Gemüse und Dörrtomatenbasilikum- Kartoffelplätzchen	39,80 €
Rib Eye Steak ca. 300 g mit hausgemachter Kräuterbutter Gemüse und Bratkartoffeln	36,80 €

## Fisch

Gebratenes Zanderfilet an Beurre Blanc mit Pfifferlingen, Gemüse und Kartoffelkräuterpüree	39,80 €
Gebratene Eismeerforelle "Finkenwerder Art" mit Shrimps, Schalotten; Speck, braune Butter an Gemüse und Kartoffeln	34,80 €

## Vegetarisches und Pfifferlinge

Sautierte Pfifferlinge mit kleinen hausgemachten Semmelknödeln an brauner Butter mit Schmorgemüse und Grana Padano	26,80€
Pfifferlinge mit Speck, Schalotten, Junglauch, Datteltomaten und Bratkartoffeln	26,80 €
Limonenrisotto mit geschmorten Gemüsen und Ziegenfrischkäse	26,80 €