



Herzlich Willkommen bei uns im



König Ludwig II. von Bayern

Liebe Gäste,

Sie wundern sich sicherlich, warum wir hier den „Kini“ darstellen. Ihm haben wir das Familienhotel Löwen zu verdanken. Am 8. September 1878 ritt König Ludwig II. von Bayern höchstpersönlich von Seeg nach Nesselwang und stellte fest:

„Es ist meinen Untertanen nicht zuzumuten, zwischen dem Schwaltenweiher und Nesselwang keine Einkehrmöglichkeit zu haben.“ Da erhielt Florian Unsinn die Konzession für eine Gast- und Schankwirtschaft in Lachen bei Nesselwang. Als Name wurde das Bayerische Wappentier „der Löwe“ gewählt.

Der „Löwen“ war daraufhin gut 130 Jahre im Familienbesitz von Familie Unsinn. Seit 1. April 2023 sind wir die Gastgeber im Familienhotel Löwen und schreiben mit viel Herzlichkeit und frischen Ideen die Geschichte des traditionsreichen Hauses fort.

Genießen Sie unsere leckere bayerisch-schwäbische Küche. Wir verwenden frische Produkte aus unserer Region, die unser Küchenteam mit viel Herzblut und Leidenschaft für Sie verarbeitet. Da wir alle Gerichte frisch für Sie zubereiten, kann es auch mal etwas länger dauern. Dafür bitten wir um Ihr Verständnis.

Wir wünschen Ihnen in unserem Haus viele angenehme Stunden und hoffen, dass Sie sich in unserer familiären und herzlichen Atmosphäre wohl fühlen.

Ihr Familienhotel Löwen-Team

P.S. Wir verwenden keine Geschmacksverstärker. Die Kennzeichnung weiterer Zusatzstoffe sowie Hinweise auf Lebensmittelallergien finden Sie in unserer Musterspeisekarte



... und weitere Partner aus der Region – genießen Sie es!

Unsere regionalen Lieferanten



Der Name Kröswang steht für hochwertige Fleisch- und Wurstwaren aus der Region und dem benachbarten Österreich. Aber auch Waren aus dem Bereich Feinkost vervollständigen die breite Produktpalette dieses regionalen Spitzenpartners.



Unser Obst, Gemüse und Salat kommt von **Diedrichsen Obst** aus Durach. Diedrichsen garantiert für Frische, Herkunft und regionalen Anbau. Die Ware kommt direkt vom Erzeuger ohne Zwischenhändler zu uns. Dies sorgt für Frische, die man schmeckt!



Unsere Eier bekommen wir direkt vom **Allgäuer Bauernhof Deiss**. Der bäuerliche Familienbetrieb hat sich auf die Erzeugung und Vermarktung von Eiern aus Bodenhaltung spezialisiert. Unsere Gäste können den Hof in Lengenwang auch gerne besichtigen und sich vom guten Leben der Hühner selbst ein Bild machen!



Unsere Kaffee- und Teespezialitäten beziehen wir von **Eilles**, dem Spezialitätenhaus für Kaffee, das 1873 von dem bayerischen Kaffee- und Teehändler Joseph Eilles eröffnet wurde und schon als Hoflieferant König Ludwig II begeisterte.



Sie genießen bei uns das Bier der Privat-Brauerei ZÖTLER aus Rettenberg im Allgäu, nur 20 km vom Landgasthof Löwen entfernt. Seit dem Jahr 1447 ist die Privat-Brauerei ZÖTLER in Familienbesitz und ist damit eine der älteste Familienbrauereien der Welt!



Wir führen Spirituosen der **Allgäu-Brennerei** aus Sulzberg im Allgäu im Ausschank. Die Brennerei befindet sich nur 20 km vom Landgasthof Löwen entfernt. Die Firmengeschichte hat 1914 begonnen und setzt sich bis heute in der vierten Generation fort.

und weitere Partner aus der Region – genießen Sie es!

Aus der Suppenküche

Rindersuppe vom Allgäuer Rind mit hausgemachtem Flädle
5,50

Salate

Kleiner Beilagensalat vom Buffet
5,90

Großer Salatteller vom Buffet
12,20

zum Salat:

- 200 gr. Roastbeef - 15,10
- Paniertes Hähnchenbrust – 9,40

Deftige Brotzeitschmankerl

Bayerischer Wurstsalat
mit Zwiebeln und Essiggurken dazu Brot
11,40

Schweizer Wurstsalat
Bayerischer Wurstsalat mit Streifen vom Allgäuer Emmentaler
12,40

Familienplatten

Unsere beliebten Familienplatten sind speziell für Euch speziell kreiert worden. Genießt verschiedene Köstlichkeiten aus unserer Speisekarte zusammengefasst auf einer schön angerichteten Platte.
Die Familienplatten sind generell auf 2 Erwachsene und 2 Kinder ausgelegt.

Alpspitz-Platte

2 panierte Schnitzel vom Schwein,
2 panierte Hähnchenbrust,
8 Chicken Crossis
mit Pommes, Spätzle, Rahm und Bratensoße
und 2 Salate vom Buffet
58,90

Löwen-Platte

2 Rindersteaks, 4 Schweinefilet,
2 panierte Hähnchenbrust
mit Pommes, Gemüse, Hollandaise ,
Zwiebelsoße und Kräuterbutter
76,90

vegetarisch

Frische hausgemachte Kässpatzen (mit dreierlei Käse)
und Schmelzzwiebeln

12,40

Lachener Waldpilz-Rahmtopf

Semmelknödel in Rahmschwammerlsauce
und Salat vom Buffet

16,40

vegane Gerichte

Bunte Kartoffel-Gemüse-Pfanne

mit Blumenkohl, Karotten, grüne Bohnen, Zwiebeln

15,40

Reis-Gemüse-Pfanne

mit Blumenkohl, Karotten, grüne Bohnen, Zwiebeln, Tomatensauce

15,40

Fischgerichte

Zanderfilet mit Basmatireis
Hollandaise und Marktgemüse
18,60

Lachsfilet mit Hollandaise
auf frischem Marktgemüse
mit Basmatireis
20,40

Pasta Gerichte

Spaghetti Bolognese
15,60

Spaghetti mit Tomatensauce
13,60

Spaghetti Mediterran
mit selbstgemachtem Basilikum Pesto, gerösteten Pinienkernen
und Parmesan
15,40

Spaghetti Funghi
mit Salat vom Buffet
17,60

Hauptgerichte

Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“
dazu Pommes-Frites oder Kartoffelsalat
17,60

Münchner Schnitzel im Merrettichpanade
dazu Bratkartoffel mit Zwiebel
18,60

Jägerschnitzel
mit Spätzle und Salat vom Buffet
19,60

Hähnchen-Kröstchen
Hähnchenschnitzel in Pankomehl
mit Pommes und Salat vom Buffet
17,60

Hähnchenbrust mit Basmatireis
dazu Marktgemüse und Bratensauce
19,90

Hauptgerichte

200 gr. Rumpsteak

mit Kräuterbutter, Pommes
und Salat vom Buffet

27,30

Zwiebelrostbraten „Löwen Art“

herzhaft gegrilltes Rumpsteak 200gr. mit Zwiebelsauce,
dazu Kässpatzen und Schmelzzwiebeln

26,60

Nesselwanger Sennerpfanne

Gegrillte Schweinefilet-Medaillons mit Rahmschwammerl,
selbstgemachten Kässpatzen und frischem Gemüse

22,60

Schweinefilet

mit Butterspätzle, Bratsauce und Salat vom Buffet

22,60

Schweinebauch gefüllt mit Semmelknödel

dazu Blaukraut und Dunkelbiersauce

17,90

Hit's für Kid's

„Olaf“

Selbstgemachte Spätzle mit Rahmsoße

6,40

„Super Mario“

Kinderpommes mit Ketchup und Mayo

5,50

„Nemo“

Fischstäbchen mit Pommes-Frites

7,50

„Arielle“

Spaghetti mit selbstgemachter Tomatensauce

7,10

„Pumuckel“

Spaghetti Bolognese

9,10

„Mickey Mouse“

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes

9,50

„Bugs Bunny“

Paniertes Schweineschnitzel mit Spätzle und Rahmsoße

9,90

„Paw Patrol“

Knusprig gebackene Hähnchencrossies mit Pommes-Frites

9,10

„Balu, der Bär“

ein Semmelknödel mit Rahmsauce

5,50

„Peppa Wutz“

Schweinefilet mit Spätzle und Gemüse

10,80

Für Naschkatzen

Unser selbstgemachter Kaiserschmarrn,
(auf Anfrage, Dauer mind. 30 Minuten)
Mit Apfelmuss und Vanilleeis

Kleine Portion als Dessert – 10,20
Große Portion zum Schlemmen – 15,10

3 Apfelküchle in Zimt und Zucker,
mit Vanilleeis und Sahne
8,80

Lauwarmer hausgemachter Apfelstrudel
mit Vanillesauce oder Vanilleeis – 6,20
mit Vanilleeis und mit Vanillesauce - 7,20

Eiskarte

Sorten: Vanille - Stracciatella - Schokolade - Erdbeere (je Kugel 1,60)

Kindereis „Pinocchio“
1 Kugel Vanilleeis mit Waffelmütze und Schokolinsen
3,30

Gemischtes Eis & Sahne
3 Kugeln Eis nach Wahl
5,10

Coupe Danmark
3 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und heißer Schokoladensauce
6,60

Nussknacker
2 Kugeln Walnusseis, 1 Kugel Schokoladeneis ,Nüsse mit Schokoladensauce und Sahne
7,20

Eiskaffee
2 Kugeln Vanilleeis, Kaffee mit Sahnehaube
6,50

Warme Getränke

Unsere Kaffee- und Teespezialitäten von Eilles,
dem Hoflieferanten von König Ludwig II.



Eilles Kaffee

Königliche Premium Qualität für alle Kaffeeliebhaber

Tasse Kaffee	3,50
Cappuccino	3,80
Milchkaffee	3,80
Latte Macchiato	4,20
Espresso	2,30
Eine ausgewogene harmonische Mischung edler Arabica- und würziger Robustabohnen – vollmundig im Aroma, würzig und intensiv, stark und ausdrucksvoll	
Doppelter Espresso	3,80
Espresso Macchiato	2,90
Heiße Schokolade	3,90
Chococchino – heiße Schokolade mit Espresso und Milchschaum	4,90

BIOTEAQUE

Chiemgauer Tee Manufaktur

BIOTEAQUE

Looser Blatt- und Broken-Tee In verschiedenen Sorten.

Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal an und wir präsentieren Ihnen die verschiedenen Teesorten.

4,20

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,2 l	2,20
	0,4 l	3,60
Allgäuer Natürliches Mineralwasser medium oder still	0,25 l	2,90
	0,75 l	6,80
Alpina-C Cola, Orangenlimonade, Zitronenlimonade oder Spezi	0,2 l	3,00
	0,4 l	4,20
Coca-Cola light	0,33 l	3,50
Eistee	0,2 l	3,20
	0,4 l	4,50
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	3,80
Tonic Water	0,2 l	3,80
Almdudler Kräuterlimonade	0,35 l	3,80

Säfte

Orangensaft Exquisit – von Schönauer aus Überlingen/Bodensee	0,2 l	3,20
	0,4 l	4,50
Apfelsaft Exquisit – von Schönauer aus Überlingen am Bodensee	0,2 l	3,20
	0,4 l	4,50
Johannisbeersaft schwarz – von Pölz aus Garching an der Alz	0,2 l	3,20
	0,4 l	4,50
Saftschorle	0,2 l	3,00
	0,4 l	4,20
Holunderblütenschorle	0,2 l	3,00
	0,4 l	4,20

Für die ganze Familie

1 Liter Karaffe alkoholfreies Getränk: Zitronen- oder Orangenlimonade, Cola, Spezi, Saftschorle, Tafelwasser	1,0 l	9,90
--	-------	------

Unsere Bier-Spezialitäten

Sie genießen bei uns das Bier der Privat-Brauerei ZÖTLER aus Rettenberg im Allgäu, nur 20 km vom Landgasthof Löwen entfernt. Seit dem Jahr 1447 ist die Privat-Brauerei ZÖTLER in Familienbesitz und ist damit eine der ältesten Familienbrauereien der Welt! Die Familie Zötler freut sich gerne auf Ihren Besuch und bietet spannende Brauereibesichtigungen, Braukurse und Brauerlebnisse. Bitte grüßen Sie von uns.



ZÖTLER BAYERISCH HELL (vom Fass)

Das Helle strahlt schon beim Einschenken in typischem Hellgelb und präsentiert einen weißen, feinporigen Schaum. In die Nase steigen die fein-süßlichen Malznoten. Vollmundig und dennoch schlank im Trunk durch den hohen Vergärungsgrad – mit ausgewogenem Hopfen- und Malzaroma.

Alkohol: 4,9 % vol. – Stammwürze: 11,8 %

0,3 l 3,80

0,5 l 4,90

1,0 l 9,50



ZÖTLER HEFEWEIZEN HELL (vom Fass)

Das helle Hefeweizen präsentiert sich in frischer, strohgelber Farbe mit feiner Hefetrübung und dichtem, feinporigem Schaum. Bevor Sie in den spritzigen Genuss des Antrunks kommen, steigt Ihnen der reine, fruchtig-würzige Geruch in die Nase. Ein purer Genuss, auch dank der Zötler-Rein-Zuchtheffe.

Alkohol: 5,2 % vol. – Stammwürze: 12,5 %

0,3 l 3,80

0,5 l 4,90



ZÖTLER HEFEWEIZEN DUNKEL

Das Hefeweizen dunkel zeigt sich in kräftigem rotbraun, mit feiner Hefetrübung. In die Nase steigt ein leicht nussiges, von Röstaromen geprägtes Aroma. Im Geschmack erkennt man sowohl das kräftige dunkel Malz, als auch die Aromen von reifer Banane. Fein abgerundet, durch die spritzige Kohlensäure.

Alkohol: 5,2 % vol. – Stammwürze: 12,7 %

0,5 l 4,90



ZÖTLER HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI

Voller Geschmack ohne Alkohol. Der ideale Durstlöscher von Natur aus isotonisch und erfrischend

Alkohol: < 0,2 % vol. – Stammwürze: 7,8 %

0,5 l 4,90



ZÖTLER Kellerbier 1447 NATURTRÜB

Das 1447 naturtrüb schimmert bernsteinfarben, mit feiner Hefetrübung und weißem Schaum. Die speziell für dieses Bier verwendete obergährige Ale-Hefe und die besondere Hopfung verleihen einen fruchtig-frischen Geruch und Geschmack. Abgerundet wird das 1447 naturtrüb durch seine Spritzigkeit. Das Bier ist dem über 570-jährigen Bestehen der Familienbrauerei gewidmet.

0,5 l 4,90

Alkohol: 4,9% - Stammwürze: 12,5%



ZÖTLER GOLD ALKOHOLFREI

Das Gold alkoholfrei bietet Genuss, Erfrischung und eignet sich als isotonisches Getränk perfekt zur Regeneration nach und während des Sports. Beim Einschenken nimmt man schon die feine Hopfenblume wahr. Im Geschmack zeigt sich zuerst eine leichte Malzsüße, die durch das würzige Bittere abgerundet wird. Mittels sogenanntem Kälte-Kontakt-Verfahren brauen wir unser alkoholfreies Gold, um alle wertvollen Vitamine und Mineralstoffe zu bewahren

0,5 l 4,90

Alkohol: 0,2% - Stammwürze: 7,8%



ZÖTLER KORBINIAN Dunkel

Seit über 500 Jahren braut Zötler schon das Korbinian Dunkel. Kastanienbraun mit einem cremigen, braunen Schaum glänzt das Dunkel im Glas und in die Nase steigt das feine Röstmalzaroma und ein Hauch Schokolade. Auch im Mund finden sich diese Aromen wieder und präsentieren ein angenehm vollmundiges Trinkerlebnis.

0,5 l 4,90

Alkohol: 5,2% - Stammwürze: 12,5%

Weitere Biere

Radler – Helles mit Zitronenlimonade	0,25 l	3,50
	0,5 l	4,90
Radler naturtrüb alkoholfrei	0,33 l	3,90
Mohren (Weizen mit Cola) oder Russ (Weizen mit Zitronenlimonade)	0,3 l	3,50
	0,5 l	4,90
Geißenmaß – Dunkles Bier mit Cola und Kirschlikör	1,0 l	11,50

Sekt

Geldermann Carte Blanche trocken-sec Sektcellerei seit 1838; traditionelle Flaschengärung	0,2 l Piccolo	7,90
Henkell trocken	0,1 l Glas	3,50
	0,7 l Flasche	18,00
Piccolo alkoholfrei	0,2 l Piccolo	6,90

Aperitifs

Haus Aperitif – wechselnde Auswahl	25 cl	5,90
Aperol Spritz - Prosecco, Aperol und ein Spritzer Soda	25 cl	6,80
Hugo – Prosecco und Holunderblütensirup	25 cl	6,80
Martini Bianco	5 cl	3,50
Glas Sekt	10 cl	3,50
Piccolo Sekt alkoholfrei	20 cl	6,90

Spirituosen & „etc.“

Wir haben Spirituosen der Allgäu-Brennerei aus Sulzberg im Allgäu im Ausschank. Die Brennerei befindet sich nur 20 km vom Landgasthof Löwen entfernt. Die Firmengeschichte hat 1914 begonnen und setzt sich bis heute in der vierten Generation fort.



Unsere Empfehlung:

Zirbenschnap 38%	2 cl	4,90
Aufgrund ihrer Anpassungsfähigkeit und dem Vorkommen im hochalpinen Raum wird die Zirbe auch "Königin der Alpen" genannt. Der Zirbenduft ist eine Wohltat für die Sinne - und auch der Geschmack dieser Spirituose steht dem in nichts nach. Gewonnen aus den Zapfen der Pflanze entwickelt sich ein ganz besonderer Geschmack. Überzeugen Sie sich selbst!		
Alte milde Birne 35 %	2 cl	4,90
Der beliebte Geschmack nach vollreifen Williams-Christbirnen entfaltet sich bei der Alten milden Birne besonders intensiv. Kombiniert mit einer dezenten Süße wird dieser Tropfen zum intensiven Geschmackserlebnis		
Obstler 38%	2 cl	3,90
Williams Christ Birne 40 %	2 cl	3,90
Himbeergeist 40 %	2 cl	3,90
Marillenbrand 40 %	2 cl	3,90
Enzian 40 %	2 cl	3,50
Allgäuer Heuschnaps 30%	2 cl	3,90
Haselnuss 30%	2 cl	3,50
Cappuccino-Sahne-Likör	2 cl	3,50

Die Klassiker:

Ramazotti 30 %	2 cl	3,50
Averna 32 %	2 cl	3,50
Fernet Branca 42 %	2 cl	3,50
Jägermeister 35 %	2 cl	3,50
Grappa Cellini Oro 38 %	2 cl	3,50
Amaretto 28 %	2 cl	3,50