



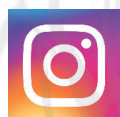
Herzlich Willkommen!

Lassen Sie sich verwöhnen,
in unserem familiengeführten Genusshotel in Leogang.

Genießen Sie feinste alpine Kulinarik und
traditionelle Rezepte mit einem modernen Touch!

Unsere Löwenküche verwendet vorwiegend
regionale und saisonale Produkte und bemüht sich sehr
Ihre Wünsche zu erfüllen!

Zeigen Sie uns Ihren besten Schnapsschuss
der Löwen-Kulinarik mit dem #hotelderloewe!



@hotelderloewe



@hotelderloewelebefrei

VORSPEISEN

Hirschrücken - kurz angebraten
Preiselbeer-Vinaigrette | Steinpilze
Focaccia
18,50

Hausgebeizter Lachs
(Fischzucht Grundner Leogang)
Gurkensorbet | Mango | Sauerrahmcreme
Sesam-Karamell- Chips
16,50

Tomaten - Caprese - Burrata
(Mozzarella)
Basilikumsorbet | Balsamico | Olivenöl
13,00

SUPPEN

Kräftige Rinderbouillon
Pinzgauer Kaspressknöderl
6,00

Kräftige Rinderbouillon
Kräuterfrittaten
5,50

Steinpilzcremesuppe
Croûtons
7,50

FLEISCH

Wiener Schnitzel vom Milchkalb

Petersilienkartoffeln | Pinzgauer Preiselbeeren
21,50

Filet Mignon

Kartoffel-Sellerie-Püree | Wirsing
Pesto | Rotweinjus
29,00

Rinderfiletspitzen Stroganoff

Handgeschabte Butterspätzle | Frisches Marktgemüse
19,00

Rosa gebratener Hirschrücken

Gnocchi | Speckbohnen | Pilze
Preiselbeerjus
32,00

Saftig gebratenes Schweinekotelett

Kartoffelnockerl | Pilze | Kräuterbutter
17,50

Beef Burger

100% Bio-Beef - Schattbachbauer Leogang
Cheddarkäse | Bacon | Zwiebeln | Essiggurken
Rucola | Tomate | Pommes frites
16,00

Rehbraten

Spätzle | Speckbohnen | Preiselbeeren
21,00

AUS HEIMISCHEN GEWÄSSERN

Knusprig gebratenes Lachsforellenfilet

(Fischzucht Grundner Leogang)

Kürbiscreme | Gnocchi

Kräutersauce

19,50

Gebratenes Zanderfilet

Mediterranes Gemüse | Polenta

Tomatensauce

20,00

VEGETARISCH

Empanadas

Tomaten | Zwiebel

Olivenöl

12,00

Spinatknödel

Braune Butter | Bergkäse | Blattsalat

16,00



Pinzgauer Almkasnock'n

Röstzwiebeln | Frischer Schnittlauch | Blattsalat

14,50

Hausgemachte Gnocchi

Steinpilzen | Blattsalat

19,00

SALATE

Original Caesar Salat

Romana Salat | Caesar Dressing (mit Sardellen)

Gegrilltes Hühnerfilet | Kräutercroûtons

Grana Padano Spähne

14,00

Tranchen vom Rinderfilet

Rucola | Parmesan | Kirschtomaten

18,00

Gemischter Salat

Hausdressing

5,50



DESSERT

Sorbetvariation

Crumble | Frische Beeren

6,50

Crème Brûlée von der Tonkabohne

Weintrauben | Karamelleis | Nusscrunch

8,50

Karamellierter Kaiserschmarren

Apfelmus * ca. 20 Minuten Wartezeit *

9,00

Schokoküchlein mit flüssigem Kern

Vogelbeereis | Birne * ca. 15 Minuten Wartezeit *

8,50

Den Abend richtig ausklingen lassen!

Ausgefallene Drinks, eine riesen Auswahl an edlen Digestifs und eine schöne Atmosphäre, um den Abend perfekt zu machen, erwartet Sie in unserer LIONS LOUNGE.

Genießen Sie den Moment, ganz nach unserem Motto LEBE FREI.



LIONS
lounge

Lieber Gast!

Wir verwenden vorwiegend regionale und Bioprodukte aus heimischer Wirtschaft von regionalen Lieferanten.

Rind, Kalb und Schwein: Vorwiegend Österreich, Schattbachbauer

Milch und Milchprodukte: Mei Muich Zieferhof, Pinzgauer Milch

Freilandeier: Johann Frank, Saalfelden

Bioeier: Thomanhof Imlauer, Saalfelden

Erdäpfel, Obst und Gemüse der Saison: aus heimischer Landwirtschaft

Leoganger Forelle: Forellenzucht Grundner, Leogang

Allergenverordnung:

Glutenhaltiges Getreide: A – Krebstiere: B – Ei: C – Fisch: D

Erdnuss: E – Soja: F - Milch/Laktose: G – Schalenfrüchte: H Sellerie: L

Senf: M – Sesam: N – Sulfite: O – Lupinen: P – Weichtiere: R

Unser Serviceteam informiert Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer