

„Ein herzlich Grüß Gott aus unserer Stadt, die vom Salzquell ihren Namen hat“

Wir freuen uns Dich im Brauerei Ausschank Zum Löwen begrüßen zu dürfen!

Wir lieben unsere regionale & frische Schwäbische Küche,  
wie auch unsere Heimat!

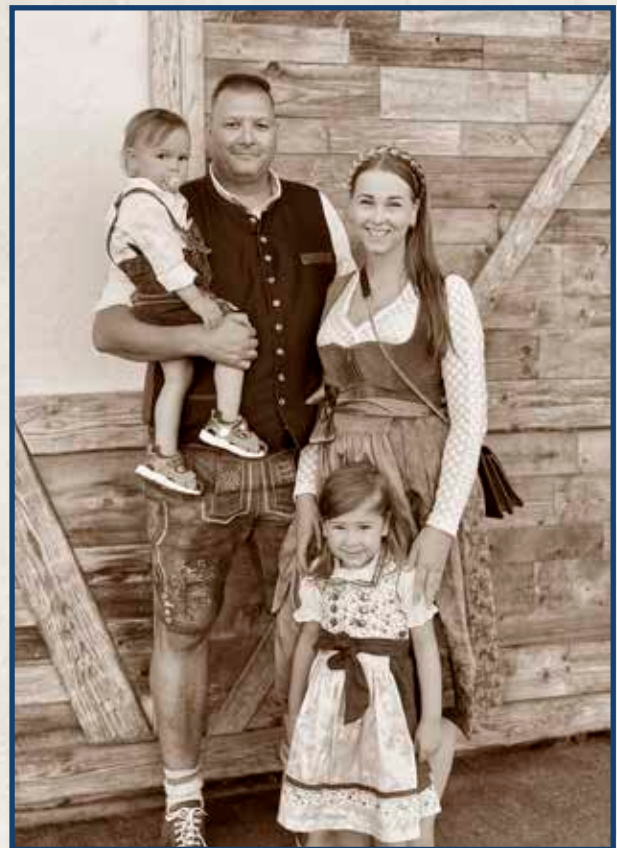
Daher versuchen wir möglichst alle unsere Produkte bei regionalen  
Lieferanten zu beziehen, die wir alle persönlich kennen und  
mit denen wir in stetigem Austausch sind.

Das ist ökologisch wertvoll, garantiert uns Frische und beste Qualität!  
Wir sind eine Gastronomenfamilie, die im Herzen von Schwäbisch Hall zu Hause  
ist. Wir sind stetig auf der Suche nach Neuem und  
verbinden Tradition mit Moderne!

Wir wünschen Dir einen schönen Aufenthalt voller Genuss!

„Genieß was unsere Köchen & Kellner hergeben und habe eine unvergessliche Zeit  
in unserem geliebten Schwäbisch Hall!“

Es grüßt Dich  
Gesa und André Hartmann mit Kindern  
& das gesamte Löwen-Team



„Im Brauerei Ausschank Zum Löwen herrscht ausschließlich das Du!“

BRAUEREI

zum Löwen

AUSSCHANK

## Herzlich willkommen

... im Brauerei-Ausschank Zum Löwen!

Unser Brauerei-Ausschank ist das traditions-reiche Stammhaus der Löwenbrauerei Hall und der Ort, an dem die Geschichte der Löwenbrauerei Hall begann. Im Jahr 1851 erhält der Schwäbisch Haller Bierbrauer Georg Friedrich Deutelin vom königlichen Oberamt die Erlaubnis, ein Schild „Zum Löwen“ an seinen Gasthof in der Mauerstraße zu hängen. Das war die Geburtsstunde des „Löwen“ und damit auch der Marke „Haller Löwenbräu“.

Die Tochter von Georg Friedrich Deutelin, dessen Familie bereits seit 1724 in Schwäbisch Hall Bier braute, heiratete im Jahr 1876 den jungen Bierbrauer Friedrich Erhard aus Weikersheim.

Und dieser Friedrich Erhard gab der Brauerei maßgebliche Impulse, indem er im Jahr 1903 den markanten Backsteinbau in der Katharinvorstadt – heute Teil der Kunsthalle Würth – errichtete, der 85 Jahre lang das Wahrzeichen der Löwenbrauerei Hall bleiben sollte. Doch schließlich wurde es einfach zu eng in der mittelalterlich geprägten Altstadt und so wird 1987 eine moderne Brauerei in der Ritterstraße gebaut; gleich neben der Wildbadquelle, dem Schwäbisch Haller Mineralbrunnen, einer Tochtergesellschaft der Löwenbrauerei.

Bis heute werden dort all die frischen Haller Bierspezialitäten gebraut, die Sie in unserem Brauerei-Ausschank probieren können. Und immer noch ist die Löwenbrauerei Hall eine Familienbrauerei im besten Sinne und wird mittlerweile bereits in der 5ten Generation durch die Gründerfamilie geführt.

Wir sind stolz darauf sagen zu können:

Schwäbisch Hall und Haller Löwenbräu – Stadt und Brauerei gehören zusammen wie die beiden Seiten eines Bierdeckels. Und das bereits seit 1724 und somit seit bald 300 Jahren!





# Biere

<b>Frisch vom Fass</b>	<b>0,3l*</b>	<b>0,5l</b>	<b>1,0l</b>
<b>Zwickelbier</b> mit leichter Hopfenbittere, unfiltriert, vollmundig	<b>3,90</b>	<b>5,90</b>	<b>10,90</b>
<b>Meistergold</b> Spezialität der Braumeisterart, Feinwürzig & vollmundig im Geschmack	<b>3,90</b>	<b>4,90</b>	<b>9,90</b>
<b>Edelpils</b> pilsener Art – klassisch gebraut	<b>3,90</b>	<b>4,90</b>	<b>9,90</b>
<b>Hefeweizen</b> frisch & belebend	<b>3,90</b>	<b>5,90</b>	<b>10,90</b>
<b>Möhrenköpfe</b> Die Schwäbisch-Hällischen Landschweine wurden früher Dank ihres sympathischen Äußeren liebevoll „Mohrenköpfe“ genannt. Das Mohrenköpfe-Landbier wurde nach Ihnen benannt.	<b>3,90</b>	<b>5,90</b>	<b>10,90</b>
<b>Haller Radler</b> die Durstlöschende Erfrischung aus Meistergold und Citrosina - Wildbadquelle.	<b>3,90</b>	<b>4,90</b>	<b>9,90</b>
<b>„A Meder“ (Pfiff)</b> Probieren Sie die vielfältige Auswahl an Bieren von Haller Löwenbräu	<b>10 x 0,1l*</b>	<b>16,00</b>	
<b>Flaschenbiere</b>	<b>0,33l</b>	<b>0,5l</b>	
<b>Meistergold alkoholfrei</b>			<b>4,90</b>
<b>Kristallweizen</b>			<b>4,90</b>
<b>Mohrenköpfe Hefeweizen</b>			<b>4,90</b>
<b>Hell – mild &amp; süffig</b>			<b>4,90</b>
<b>Hefeweizen alkoholfrei</b>		<b>4,50</b>	
<b>Naturtrübes Radler</b>		<b>4,50</b>	
<b>Naturtrübes Radler alkoholfrei</b>		<b>4,50</b>	

\*serviert nur Glas | 0,5l/Maß auf Wunsch im gefrostetem Steinkrug

## Alkoholfreie Getränke

	0,2l	0,4l	0,7l
Wildbadquelle Mineralwasser naturell, medium, classic	3,50	4,70	6,90
Coca-Cola (Zero, light)   Fanta   Spezi	3,90	5,60	
Eistee	3,90	5,60	
Pfirsich, Zitrone, Waldbeere			
Citrosina-Wildbadquelle vom Fass	3,90	5,60	
Schweppes Tonic Water, Wild Berry	3,90	5,60	
Fruchtsäfte	4,90	6,90	
Orangen-, Multivitamin-, Apfelsaft naturtrüb   Johannisbeer-, Rhabarber-, Maracujanektar			
Saftschorle	4,50	5,90	
Wildbadquelle Bitter Lemon   Bitter Orange   Träublesschorle	0,33l	4,50	

## Kaffee- & Schokoladenspezialitäten

Kaffee gross	3,90
Cappuccino gross	4,70
Espresso	3,50
Doppelter Espresso	4,20
Espresso Macchiato	4,20
Latte Macchiato   Moccachino   Milchkaffee	4,90
Heiße Schokolade mit Sahne	4,90

## Teespezialitäten

von Ronnefeldt – Tea Excellence Since 1823

Bergkräuter   Earl Grey   English Breakfast   Fruity Camomile	3,90
Refreshing Mint   Summer Gold   Rooibos Cream Orange	
Sweet Berries	



# Weine

<b>Weißweine</b>		<b>0,2l</b>	<b>0,75l</b>
Riesling QW halbtrocken oder trocken		5,90	
Grauburgunder Kabinett trocken		8,50	25,50
Riesling mit Muskateller QW fruchtig		7,90	22,90
Mosel Timo Dienhart Riesling Kabinett Sonnenuhr		9,90	29,00
<b>Weingut Gut von Beiden</b>			
Chardonnay trocken „Appenhofer Steingebiss“		9,90	29,00
<b>Weissburgunder</b>		8,90	26,00
Weissburgunder Magnumflasche	1,5l		69,00
Weissburgunder Jeroboam	3,0l		139,00
Weissburgunder Methusalem	6,0l		289,00
Weissburgunder Salmanazar	9,0l		495,00
<b>Roséweine</b>		<b>0,2l</b>	<b>0,75l</b>
Schwarzriesling Weißherbst QW halbtrocken		5,90	
Apatura QW fruchtig „Der Muskatschillerwein“		9,00	26,00
Rosé Cuvée „DURCHBLICK“ (Gut von Beiden) Rebsorten Spätburgunder/Cabernet/Sauvignon		9,90	29,00
<b>Rotweine</b>		<b>0,2l</b>	<b>0,75l</b>
Trollinger mit Lemberger QW halbtrocken oder trocken		5,90	
Samtrot Spätlese fruchtig		7,90	22,90
Lemberger Kabinett trocken		8,90	25,90
Merlot QW trocken „im Holzfass gereift“		13,00	38,00
Zaleo Tempranillo tinto DO Extremadura		8,90	26,00
Merlot Roche-Audran Rhône		9,90	29,00
Bordeaux Les Demoiselles de Falfas Rebsorten Cabernet/Sauvignon/Merlot		14,90	43,90
<b>Weinschorle</b>		<b>0,2l</b>	<b>0,5l</b>
„Siederschorle“ Riesling QW halbtrocken mit Wildbadquelle Classic Mineralwasser im „Gockelglas“		3,90	
Weinschorle süß oder sauer		3,90	7,60
<b>Maß</b>			<b>14,90</b>

# Aperitif/Schnaps/Likör

Aperitif	0,1l	0,2l	0,75l
Lillet Wild Berry		7,90	
Aperol Spritz		7,90	
Fürstenfass Cuveé Sekt	4,50		29,50
Fürstenfass Cuveé Sekt alkoholfrei	4,50		29,50
Champagner			
Champagner Nominé-Renard	0,375l		38,00
Champagner Nominé-Renard	0,75l		89,00
Champagner Nominé-Renard	1,5l		179,00

Schnäpse, Liköre, Brände der Brennerei Strecker		2cl	
Williams-Christ Birnenbrand 40% Vol			3,90
Waldhimbeergeist 40% Vol.			3,90
Obstbrand aus Birnen und Äpfeln Bio 40% Vol.			3,90
Kirschwasser 40% Vol.			3,90
Zwetschgenwasser 40% Vol.			3,90
Quittenbrand 40% Vol.			3,90
Brombeergeist 40% Vol.			3,90
Mirabellenwasser 40% Vol.			3,90
Blutwurz Magenbitter 30% Vol.			3,90
<i>Unsere Empfehlung</i>			
Williams Gold 25% Vol.			4,90
Streuobst Äpfel 27% Vol.			5,90
Weinbergpfirsich-Likör 20% Vol.			3,90
Zirbenlikör 25% Vol.			4,90
Haselnusslikör 25% Vol.			4,90
Daachfatza-Birne Bio 40% Vol.			3,90

Haller Stadtbrand by Timo Schmeckenbecher-Cammalleri		2cl	0,5l
Böckle 40,7% Vol. gebrannt aus Haller Löwenbräu Bockbier   <i>Wussten Sie schon?</i> Das Destillat wird 12 Monate abgelagert im Eichenfass, danach folgt ein 18-monatiges „Finish“ im Rotweinfass!		6,90	159,00
Grappa Riesling 42% Vol.		4,90	
Obstler 40,3% Vol.		4,90	
Apfel-Quitte 40,3% Vol.		4,90	
Moro Blutorangen Geist 42,6% Vol.		4,90	



# Spirituosen

	2cl
<b>Absolut Wodka</b>	3,90
<b>Walter Gin der Brennerei Strecker</b>	4,90
<b>Urkorn Gin</b>	4,90
<b>Malteser</b>	3,90
<b>Linie Aquavit</b>	3,90
<b>Ouzo</b>	3,90
<b>Asbach Uralt</b>	3,90
<b>Jack Daniels</b>	4,90
<b>Havana</b>	3,90
<b>Bacardi</b>	3,90
<b>Ramazotti</b>	3,90
<b>Jägermeister</b>	3,90
<b>Baileys Likör</b>	3,90
<b>Longdrinks</b>	0,2l
<b>Asbach, Jack Daniels, Wodka, Havana, Walter Gin, Urkorn Gin 4cl gemischt mit Softdrinks</b>	7,90
<b>gemischt mit Saft</b>	8,90

# Cocktails

<b>Mojito 14,1% Vol.</b>	7,00
Weißer Rum, Limetten-Minz-Likör, Zitronensaft, Limettensaft, frische Minz, Eis	
<b>El Presidente 14,1% Vol.</b>	7,00
Brauner Rum, Ananassaft, Limettensaft, Grenadinesirup, Sauerkirschsafft, Heidelbeere	
<b>Sex on the Beach 14,1% Vol.</b>	7,00
Wodka, Ananassaft, Cranberrysaft, Pfirsichlikör, Orangensaft, Heidelbeere	
<b>Wild Passion Fruit 8,0% Vol.</b>	7,00
Fruchtwein, Maracujasirup, Maracujasaft, Limettensaft, frische Minze	
<b>Pink Grapefruit 8,0% Vol.</b>	7,00
Fruchtwein, Grapefruitsirup, Grapefruit	
<b>Red Berry 8,0% Vol.</b>	7,00
Fruchtwein, Heidelbeersirup, Cranberrysaftkonzentrat, Himbeersaftkonzentrat, schwarzes Johannisbeersaftkonzentrat	
<b>Colada 8,0% Vol.</b>	7,00
Fruchtwein, Ananassaftkonzentrat, Kokossirup	
<b>Caipi 14,1% Vol.</b>	7,00
Cachaca, Limetten-Likör, Rohrzucker, Limettensaft, frische Limette	

# Salate

wahlweise Essig-Öl-Dressing oder Joghurt-Dressing

	Klein	Standard
Beilagensalat		5,90
Bunter Salatteller	9,90	15,90
Bunter Salatteller wahlweise mit:		
Putenbruststreifen		18,90*
Rindfleischstreifen		21,90*
panierten Camembert-Ecken & Preiselbeer-Dip		18,90
panierten Maultaschen		21,90
Hausgemachter Kartoffelsalat		6,90

# Suppen

	Klein	Standard
Oma Erna´s Kartoffelsuppe mit Leberwurst und Bauernbrot	8,90	12,90
Schwäbische Grießkockerlnsuppe	7,90	11,90
Kräftige Rinderbrühe mit Maultaschen	7,90	11,90
Tomatensuppe mit Bauernbrot	6,90	9,90
Herzhafte Gulaschsuppe mit Bauernbrot	8,90	12,90

Alle \* gekennzeichneten Gerichte erhalten Sie als kleine Portion für 75% des Preises.



## Hauptspeisen vom Rind

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom heimischen Weiderind mit Bratensauce und Röstzwiebeln	35,90
Rumpsteak dezent gewürzt mit Fleur de Sal und Kräuterbutter	38,90
Rumpsteak mit sautiertem grünem Pfeffer in Pfeffersauce	39,90
Schwäbischer Rahmsauerbraten leicht säuerliche Sauce verfeinert mit Sahne	28,90*
Geschmorrte Ochsenrippchen in Biersauce	29,90

## Eine Beilage nach Wahl inklusive

Spätzle, Schupfnudeln, Pommes frites, Bratkartoffeln

## Dry Aged Steaks

T-Bone Steak	69,90
Tomahawk Steak	89,90

## Zu unseren Dry Aged Steaks servieren wir jeweils

Ofenkartoffeln mit Sour Cream-Topping  
sowie unsere hausgemachte Portwein-Demi Glace und unser Peperoni-Minz-Pesto

Unsere Fleisch- und Wurstwaren stammen ausschließlich von Hohenloher Rindern aus regionalen Metzgereien.

Alle mit \* gekennzeichneten Gerichte erhalten Sie als kleine Portion für 75% des Preises.

## Hauptspeisen vom Schwein

Paniertes Schnitzel „Wiener Art“ von Schweinen aus Hohenlohe	19,90*
Cordon Bleu mit Hohenloher Landschinken und mildem Gouda	22,90*
Braumeister-Steak mit Bratensauce, Röstzwiebeln & Kräuterbutter	23,90*
Schwabenpfännle zarte Medaillons in Champignonrahmsauce	26,90
„Herrgottbescheißerle“ (Maultaschen) mit geschmälzten Zwiebeln, Bratensauce und hausgemachtem Kartoffelsalat	23,90

## Eine Beilage nach Wahl inklusive

Spätzle, Schupfnudeln, Pommes frites, Bratkartoffeln

## Hauptspeisen vom Geflügel

Paniertes Putenschnitzel „Wiener Art“	22,90*
Cordon Bleu vom Putenschnitzel mit Hohenloher Landschinken	25,90*
Würzmadl-Steak mit Bratensauce, Röstzwiebeln & Kräuterbutter	25,90*

## Eine Beilage nach Wahl inklusive

Spätzle, Schupfnudeln, Pommes frites, Bratkartoffeln

Unsere Fleisch- und Wurstwaren stammen ausschließlich von Hohenloher Rindern aus regionalen Metzgereien.

Alle mit \* gekennzeichneten Gerichte erhalten Sie als kleine Portion für 75% des Preises.



# Vegetarische Hauptspeisen & Fisch

<b>Käsespätzle</b> mit Allgäuer-Bergkäse, gerösteten Zwiebeln und buntem Beilagensalat	19,90*
<b>greeschde Haller Trampele</b> mit Champignonrahmsauce & buntem Beilagensalat	23,90*
<b>Ofenkartoffel</b> auf Salatbeet mit Sour Cream	16,90*
<b>Gegrilltes Lachssteak</b> mit Rieslingrahmsauce & kleinem Salatteller	27,80

## Beilagen & Saucen

<b>Extra Beilagen</b> Spätzle, Schupfnudel, Pommes frites, Kroketten, Bratkartoffeln, Trampele	6,50
<b>Extra Saucen</b> <b>Bratensauce</b> <i>Wussten Sie schon?</i> Unsere Bratensauce wird mit Haller Löwenbräu Meistergold verfeinert!	4,90
<b>Champignonrahmsauce</b>	5,90

## Vesperkarte

<b>Schwäbischer Wurstsalat</b> mit Lyoner, Blutwurst, Bauernbrot & Butter	18,90
<b>Schweizer Wurstsalat</b> mit Gouda, Bauernbrot & Butter	19,90
<b>Brotzeit</b> Bauernbrot mit verschiedenen Belägen und Aufstrichen nach Wahl	13,90
<b>Ochsenmaulsalat</b> mit Bratkartoffeln <u>oder</u> Bauernbrot	19,90
<b>Vesperbrettle</b> mit Wurst oder Käse & Bauernbrot	17,90
<b>Brezel</b>	2,90
<b>Butterbrezel</b>	3,90
<b>Riesenbrezel</b>	4,90
<b>Butterbrezel groß</b>	5,90
<b>Käsebrezel</b>	5,90

Alle mit \* gekennzeichneten Gerichte erhalten Sie als kleine Portion für 75% des Preises.

# Desserts

<b>Kaiserschmarren</b> mit Apfelmus mit Vanilleeis	14,90
<b>Mohnschupfnudeln</b> mit Vanilleeis	11,90
<b>Apfelküchle</b> mit Vanilleeis	9,90
<b>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</b>	9,90
<b>1 Kugel Eis</b> Erdbeere, Vanille, Schokolade, Nuss	2,40
<b>Gemischtes Eis</b> 3 Kugeln Eis mit Sahne, Karamell und Krokant	8,90
<b>Schokobecher</b> 3 Kugeln Eis mit Schokoladentopping, Sahne und Schokosauce	9,90
<b>Baileys-Becher</b> 3 Kugeln Eis mit Baileys, Schokosauce, Karamelltopping & Sahne	10,90
<b>1 Portion Sahne</b>	2,90