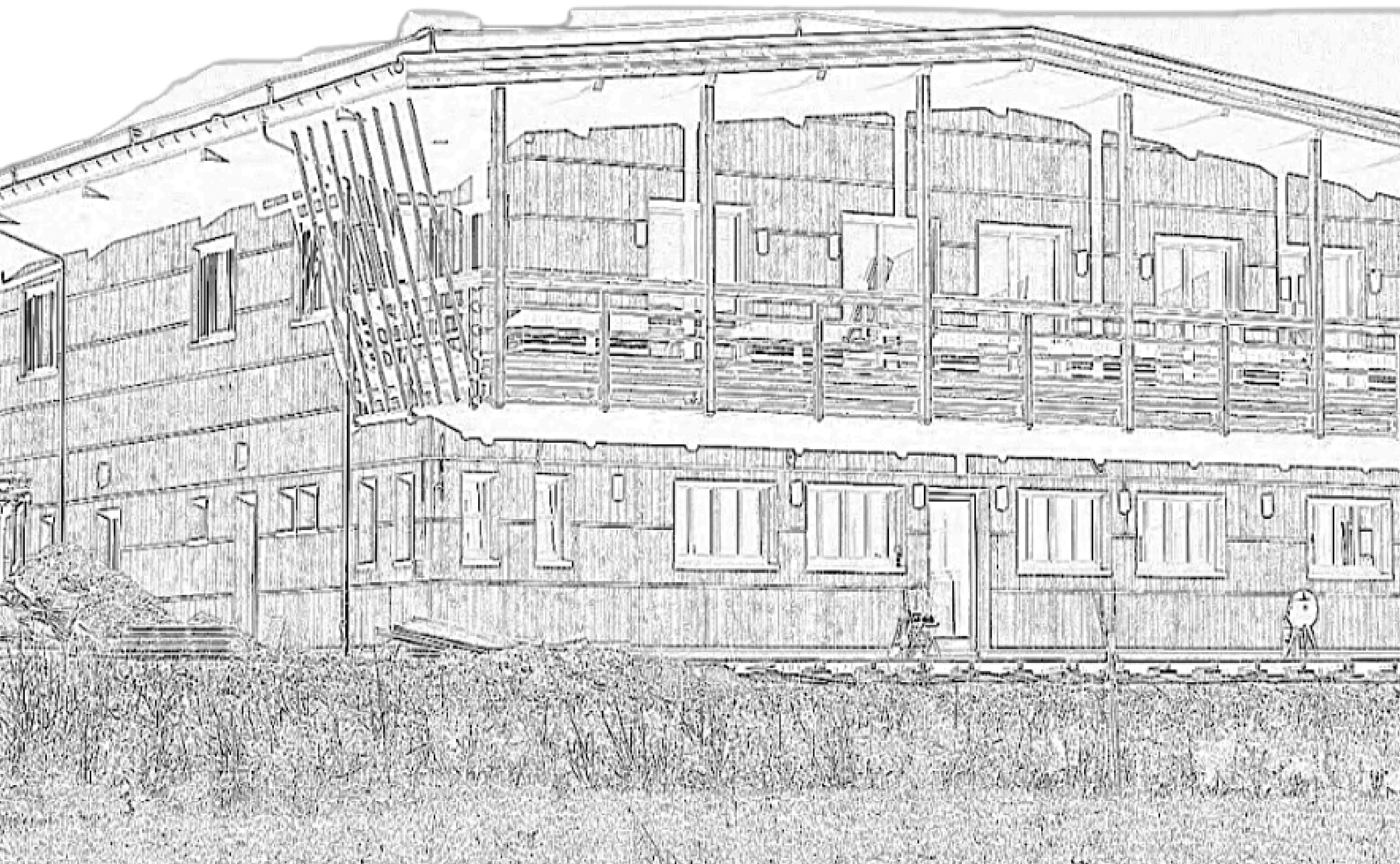
DIE SCHANKWIRTSCHAFT

SPEISEKARTE



Die Schankwirtschaft der Löwenherz Privatbrauerei

Bei uns kommt auf den Teller, was die Region und die Saison gerade hergeben. Frische Zutaten, ehrliches Handwerk und Gerichte, die nicht kompliziert sein müssen, um richtig gut zu schmecken.
Regional. Saisonal. Und mit viel Liebe gekocht – so schmeckt die Schankwirtschaft in der Löwenherz Privatbrauerei.

Unsere Partner aus der Region

Gutes Essen beginnt mit guten Zutaten. Deshalb arbeiten wir mit ausgewählten Betrieben aus dem Taunus und der direkten Umgebung zusammen.
Kurze Wege, gute Qualität und Menschen, die wissen, was sie tun.

Metzgerei Sommer · Wehrheim

Forellengut Herzberger · Oberursel

Käsehaus Wehrheim · Wehrheim

Gackenheimer Hof · Wehrheim

Die Brotmeister · Hessenpark, Neu-Anspach

Schönecker Geflügelmarkt · Schöneck-Oberdorfelden

Aurora Gourmet · Wehrheim

Metzgerei Trettenhann - Tegernsee

Fischerei Tegernsee - Tegernsee

Fischerei
FANG & VEREDELUNG SEIT 1999
Tegernsee

Die Brotmeister
Bäcker Schmidt

AURORAGOURMET
GROW GREEN ENERGY
GROW BIO FOOD

Metzgerei
TRETTENHANN

Schönecker Landgeflügel

Forellengut Herzberger

Käsehaus
Wehrheim

Ihr Lieferant für Fleisch und Wurst aus Meisterhand
Timo Sommer GmbH & Co. KG
Fleisch- und Wurstwaren

Eier- und Kartoffelhof
Gackenheimer

Wochenspecial

Mittwoch & Donnerstag wird geschnitzelt.

Schnitzel in der Schankwirtschaft

Schnitzel Wiener Art vom Stroh Schwein
mit hausgemachtem Kartoffelsalat

21,50 € pro Person

Am Wochenende wird’s bayerisch.

Weißwurstfrühstück in der Schankwirtschaft

Samstag & Sonntag · 11:30–15:00 Uhr

Original Weißwürste direkt vom Tegernsee

14,50 € pro Person

Für echte Genießer:
10-Liter-Fass direkt am Tisch – natürlich zum Selberzapfen.
Bitte Fass vorbestellen und Plätze rechtzeitig reservieren.

Saisonale Karte

Vorspeisen

Marinierte Bunte Beete [7]
Ziegenfrischkäse | Pumpernickel | Grapefruit | Frisée
18€

Gebeizte Forelle “Sashimi” [1;3;4]
Räucher Bulgur | Sellerie Sud | Granny Smith
19€

Hauptgerichte

Hirsch Rücken, rosa gebraten [1;3;5;7;9;12]
Ofen Sellerie | Preiselbeere | Serviettenknödel
46€

Kabeljau Filet “Sous Vide” [2;7;9;12]
Safran Schaum | Bohnen Cassoulet | pochierte Birne | Speck Chip
32€

Hausgemachte Tagliatelle [1;3;12]
Umami-Bolognese | Anis Champignon | gereifter Parmesan | Wasabi Salat
28€

Dessert

Crêpe Suzettes [1;2;3;12]
Orangen-Karamell | Dulce de Leche | Vanilleeis
14€

Unsere Klassiker

Als kleinen Gruß aus unserer Küche begrüßen wir Sie mit einem täglich wechselnden Amuse-Bouche. Dazu servieren wir Ihnen Brot mit Dip, selbstverständlich eine Aufmerksamkeit des Hauses.

Weitere Brotkörbe reichen wir Ihnen gerne für 7 €.

Vorspeisen

Feldsalat [5;7]
Trüffel Brie | Himbeere & Wallnuss
19€

Rindertartar “Classic” [1;3]
Rinderfilet | Eigelbcreme | Kartoffel Knusper | Röstbrot
23€

Französische Zwiebelsuppe [1;12]
Gruyere | Crouton | Schnittlauch
14€

Unsere Klassiker

Hauptgänge

Original Wiener Schnitzel[1;3]
Lauwarmer Kartoffelsalat | Preiselbeeren & Zitronen
36€

Cordon Bleu vom Kalb [1;3;7]
Gruyére | Schinken | lauwarmer Kartoffelsalat
38€

Saiblingsfilet vom Tegernsee [2;4;7;9]
Cremiges Kartoffelpüree | Saisonales Gemüse | Velouté
32€

Hausgemachte Ravioli [1;3;7]
Kürbis - Mascarpone | Kokos Schaum | eingelegter Kürbis
26€

Brauer Gulasch [1;7;9;12]
Rinder Backe | Creme Fraiche | Spätzle
29€

Dessert

Kaiserschmarrn für 2 Personen 11€ p.P. [1;3;7;12]
Rumrosine & Mandel | Apfelmuß | hausgemachtes Vanilleeis
11€ p.P.

Kaffee Affogato [3;7]
hausgemachtes Vanilleeis | Espresso
6€

Schokoladen Soufflé [1;3;7]
Himbeere | Tonka Eis
14€

Steak & mehr

Black Angus Rinderfilet ca. 250g [9;12]
47€

Black Angus Rumpsteak ca. 250g [9;12]
34€

Beilagen

Pommes [1;3;7] | Butter Spätzle [1;3;7] | lauwarmer Kartoffelsalat [1;3;7] | cremiges Kartoffelpüree [12] |
Beilagensalat [7] | Sauce Bernaise [3;7;9;12]
6€

gebratene Pilze aus eigener Zucht
8€

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
7€

Hausgemachte Kräuterbutter
3,5€

[7]

[7]

Kindermenü

Kleines Schnitzel[1;3]
Pommes
15€

Tagliatelle[1;7]
Buttersauce oder Tomatensauce
12€

Spätzle[1;3;7]
Rahmsauce
8€

Eiskugel pro Stück[3;7]
4€

1.Gluten 2.Krebstiere 3.Eier 4.Fisch 5.Erdnüsse 6.Soja 7.Milch
8.Schalenfrüchte 9.Sellerie 10. Senf 11. Sesam
12. Schwefeldioxide & Sulfite 13. Lupinen 14. Weichtiere

PRIVATBRAUEREI

LÖWENHERZ

– TAUNUS –

ENGLISH MENU

scan me