



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. Oktober 2016 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.

Ihre Gastgeber
Familie Stubbe & das Löwen-Team



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

Unsere Lieferanten



Die **Allgäuer Landmetzgerei Adolf Baur** aus Ronsberg versorgt uns mit Fleisch- und Wurstwaren. Bereits in der vierten Generation wird größter Wert auf Qualität gelegt. Das Fleisch kommt von Tieren von Bauernhöfen aus der Umgebung. Diese werden größtenteils von den Landwirten selbst zum Schlachten zu Baur gefahren und vor Ort frisch zerlegt. Mit der eigenen Schlachtung, Zerlegung und Produktion der Fleisch- und Wurstwaren haben sie alle qualitätsrelevanten Prozesse in einer Hand.



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!



Simon Nuschele aus Seeg beliefert uns mit Honig. Als Imkermeister wohnt er im ersten Honigdorf Deutschlands und versorgt uns mit diesem wunderbaren Naturprodukt.

Der **Nesselwanger Dorfbäcker Walter Klein** bringt uns jeden Morgen frisches Brot bis an die Haustür. Er backt in seiner Backstube nach höchsten Qualitätsstandards hier in Nesselwang noch selbst.



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 die älteste Familienbrauerei der Welt! Die Familie Zötler freut sich gerne auf Ihren Besuch und bietet spannende Brauereibesichtigungen, Braukurse und Brauerlebnisse. Bitte grüßen Sie von uns.



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



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.

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

Aus der Suppenküche

Rindersuppe vom Allgäuer Rind mit hausgemachten Flädle

3,50

Rindersuppe vom Allgäuer Rind mit Brätknödel

3,80

Allgäuer würzige Bergkäse-Cremesuppe mit Croutons

4,50

Kartoffel- Specksuppe

4,20

hausgemachte deftige Gulaschsuppe

dazu Brot/Semmel

5,50

Hochzeitsuppe

Rindersuppe vom Allgäuer Rind
mit hausgemachten Flädle, Brätknödel und Maultaschen,
serviert in der großen Löwenkopfterrine,
dazu Brot/Semmel

6,90

Das Kleingedruckte:

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt. und Service. Beilagenänderungen berechnen wir mit einem Aufpreis i.H.v. 1,00 und extra Saucen mit 0,90. Gerne servieren wir Ihnen die Hauptgerichte als „kleine Portionen“ zu einem Preisnachlass von 2,00

Salate

kleiner Beilagensalat
3,60

Großer Salatteller
7,50

Pimp your Salad!

Sie können aus jedem Salat noch mehr machen
wahlweise dazu :

Black Tiger Garnelen + 5,50

Hähnchenbruststreifen +4,20

Zarte Schweinefiletstreifen + 6,50

Rosa gegrillte Roastbeefstreifen +8,90

Deftige Brotzeitschmankerl

Gebratener Leberkäs mit Spiegelei,
Bratkartoffeln und Bratensoße
10,50

Bayerischer Wurstsalat
mit Zwiebeln und Essiggurken dazu Brot/Semmel
8,90

Schweizer Wurstsalat
Bayerischer Wurstsalat mit Streifen vom Allgäuer Emmentaler
9,90

Hauptgerichte

Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“

dazu Pommes-Frites 12,90
und mit kleinem Beilagensalat 15,30

„Münchner Schnitzel“

Schweineschnitzel in Meerrettichpanade mit Bratkartoffeln
13,90

Schnitzel „Jäger Art“

mehliertes Schnitzel mit Pilzsauce, Spätzle
und Preiselbeeren
14,90

Hähnchen-Kröstchen

Hähnchenschnitzel in Pankomehl mit Pommes-Frites und selbstgemachter Remoulade
13,90

Gebratene Hähnchenbrust mit Butterreis

und frischem Marktgemüse
14,90

Spaghetti Bolognese

Soße Bolognese mit Hackfleisch
10,90

Saftig gegrilltes Rumpsteak

mit Kräuterbutter und Kartoffel-Wedges an Salatbouquet
19,50

Zwiebelrostbraten „Löwen Art“

herzhaft gegrilltes Rumpsteak mit Tennessee-Portwein-Zwiebelsauce,
dazu Kässpätzchen und Röstzwiebeln
21,90

Ohne Fleisch

Lachener Waldpilz-Rahmtopf

dazu hausgemachte Semmelknödel

9,50

und mit kleinem Beilagensalat

11,90

Frische hausgemachte Kässpatzen (mit dreierlei Käse)

und Röstzwiebeln

9,50

und mit kleinem Beilagensalat

11,90

Abgebratene Spinatmaultaschen

mit Rieslingsauce und Salatbouquet

10,90

Vegane Küche

Bunte Kartoffel-Gemüse-Pfanne

mit Kartoffeln, Paprika, Karotten, grünen Bohnen, Sellerie, Zucchini, Oliven u. Zwiebeln

10,90

Mediterrane Spaghetti

mit selbstgemachtem Basilikumpesto, gerösteten Pinienkernen und Parmesan

12,90

Spaghetti „aglio e olio“

Spaghetti mit Knoblauch und Olivenöl

9,90

Fischgerichte

Spaghetti mit Garnelen

in Tomatenpesto und Parmesan

13,90

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

an frischem Marktgemüse mit Kräuterbutter und Mandelreis

14,90

Gegrilltes Saiblingsfilet im Kräutermantel

an Langkornreis mit Rieslingsauce und frischem Marktgemüse

16,90

Allgäuer Schmankerl

... unser ofenfrischer Spanferkelrollbraten mit Dunkelbiersauce

auf Bayrisch-Kraut und hausgemachten Semmelknödeln

14,90

Täglich ofenfrisch... daher kann's schon mal vorkommen, dass er nicht mehr verfügbar ist, wenn Sie gerade Appetit darauf haben.

Schnitzel vom Schwein „Allgäuer Art“ im Käse-Ei-Mantel

dazu Pommes Frites

14,90

Schweinefilet - Medaillons auf Butterspätzle

mit Dunkelbiersauce und Speckbohnen

16,90

Nesselwanger Sennerpfanne

Gegrillte Schweinefilet - Medaillons mit Rahmschwammerlsauce,
selbstgemachten Kässpätzchen und frischem Gemüse

16,90

Gerne servieren wir Ihnen die Fischgerichte und Allgäuer als „kleine Portionen“ zu einem Preisnachlass von 2,00

Hit's für Kid's

Räuberteller

Teller mit Besteck zum Räubern bei den Eltern
0,00

„Jerry Maus“

Selbstgemachte Spätzle mit Rahmsoße
4,50

Kinderpommes mit Ketchup und Mayo
3,50

Kinderbratkartoffeln mit Speck
4,90

Kässpätzn Kinderpotion
5,20

„Käpt´n Blaubär“

Fischstäbchen mit Pommes-Frites
5,80

„Arielle“

Spaghetti mit selbstgemachter Tomatensauce
5,20

„Wickie“

Spaghetti mit italienischer Bolognesesauce
6,50

„Schweinchen Dick“

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes-Frites
6,90

„Bugs Bunny“

Paniertes Schweineschnitzel mit Spätzle und Rahmsoße
7,90

„Pumuckel“

Knusprig gebackene Hähnchencrossies mit Pommes-Frites
5,90

„Biene Maja“

1 Paar Wiener mit Pommes-Frites
5,90

„Balu, der Bär“

ein Semmelknödel mit Rahmsauce
4,50

Für Naschkatzen

Unser selbstgemachter Kaiserschmarrn,
(auf Anfrage, Dauer mind. 30 Minuten)
mit Apfelmus und Vanilleeis

Kleine Portion als Dessert - 6,90
Große Portion zum Schlemmen - 11,90

Lauwarmer hausgemachter Apfelstrudel
mit Vanillesauce oder Vanilleeis - 5,80
mit Vanilleeis und mit Vanillesauce - 6,30

Traditionell ausgebackene Apfelkühle
in Zimt und Zucker mit Vanilleeis und Sahnestups
4,80

Selbstgemachte Crème Brulée
Das französische Original mit Karamellkruste
4,50

Kuchenauswahl
2,90

Eiskarte

Unsere Sorten: Vanille - Schokolade - Stracciatella - Walnuss – Erdbeere (je Kugel 1,20)
Sorbet: Zitrone, Mango, Himbeer (je Kugel 1,60)

Kindereis „Pinocchio“
1 Kugel Vanilleeis mit Waffelmütze und Schokolinsen
1,90

Gemischtes Eis & Sahne
3 Kugeln Eis nach Wahl
4,10

Coupe Danmark
Vanilleeis mit Sahne und heißer Schokoladensauce
4,60

Nussknacker
Walnuss- und Schokoladeneis mit Schokoladensauce, Sahne und Nüssen
5,90

Heiße Liebe
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne
5,90

Eiskaffee/ Eisschokolade
2 Kugeln Vanilleeis, Kaffee oder Schokolade mit Sahne
4,50

Aperitifs

Haus Aperitif – wechselnde Auswahl	25 cl	4,50
Aperol Spritz - Prosecco, Aperol und ein Spritzer Soda	25 cl	4,90
Hugo – Prosecco und Holunderblütensirup	25 cl	4,90
Martini Bianco	5 cl	2,90
Glas Sekt	10 cl	2,90
Glas Sekt mit Granatapfel-Likör	10 cl	4,00
Piccolo Sekt alkoholfrei – Rotkäppchen	20 cl	5,50

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,2 l	2,00
	0,4 l	2,90
Allgäuer Natürliches Mineralwasser medium oder still	0,25 l	2,70
	0,75 l	5,10
Alpina-C Cola, Orangenlimonade, Zitronenlimonade oder Spezi	0,2 l	2,30
	0,4 l	3,50
Coca-Cola light	0,33 l	2,90
Eistee	0,2 l	2,30
	0,4 l	3,50
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	2,50
Tonic Water	0,2 l	2,50
Almdudler Kräuterlimonade	0,35 l	3,10

Säfte

Orangensaft Exquisit – von Schönauer aus Überlingen/Bodensee	0,2 l	2,50
	0,4 l	3,90
Apfelsaft Exquisit – von Schönauer aus Überlingen am Bodensee	0,2 l	2,50
	0,4 l	3,90
Johannisbeersaft schwarz – von Pölz aus Garching an der Alz	0,2 l	2,50
	0,4 l	3,90
Traubensaft rot – von Pölz aus Garching an der Alz	0,2 l	2,50
	0,4 l	3,90
Saftschorle	0,2 l	2,30
	0,4 l	3,60
Holunderblütenschorle	0,2 l	2,30
	0,4 l	3,60

Für die ganze Familie

1 Liter Karaffe alkoholfreies Getränk: Zitronen- oder Orangenlimonade, Cola, Spezi, Saftschorle, Tafelwasser	1,0 l	8,00
--	-------	------

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 die älteste Familienbrauerei 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.

0,3 l	2,60
0,5 l	3,60
1,0 l	7,00

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



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.

0,3 l	2,60
0,5 l	3,60

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



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.

0,5 l	3,60
-------	------

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



ZÖTLER HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI

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

0,5 l	3,60
-------	------

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



ZÖTLER HEFEWEIZEN LEICHT

Das Hefeweizen leicht bietet die perfekte Erfrischung und vollen Geschmack, trotz vermindertem Alkohol und weniger Kalorien. Nach dem Einschenken erkennt man die orange-braune Farbe und die feine Hefetrübung. Spritzig und erfrischend im Geschmack.

0,5 l	3,60
-------	------

Alkohol: 2,9 % vol. – Stammwürze: 7,8 %



ZÖTLER PILS

Das Pils überzeugt mit seiner glänzenden, hellgelben Farbe und seinem feinporigen Schaum. Der schlanke und ausgewogene Körper wird durch eine pils-typische, dezente Hopfennote abgerundet. Ein feines Allgäuer Pils.

0,33 l 2,90

Alkohol: 4,9 % vol. – Stammwürze: 11,5 %



ZÖTLER 1447 NATURTRÜB

Das 1447 naturtrüb schimmert bernsteinfarben, mit feiner Hefetrübung und weißem Schaum. Die speziell für dieses Bier verwendete obergärige 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 3,60

Alkohol: 4,9% - Stammwürze: 12,5%



ZÖTLER GOLD ALKOHOLFREI

Das Gold alkoholfrei bietet Genuss, Erfrischung und eignet sich als isotones 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 3,60

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 Dunkle 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 3,60

Alkohol: 5,2% - Stammwürze: 12,5%

Weitere Biere

Radler – Helles mit Zitronenlimonade	0,25 l	2,30
	0,5 l	3,60
Radler naturtrüb alkoholfrei	0,33 l	2,90
Mohren (Weizen mit Cola) oder Russ (Weizen mit Zitronenlimonade)	0,3 l	2,60
	0,5 l	3,60
Geißenmaß – Dunkles Bier mit Cola und Kirschlikör	1,0 l	8,50

Offene Qualitätsweine weiß - 0,2 l

Hagnauer Sonnenufer Müller Thurgau Erz. Abf. Winzerverein Hagnau trocken, feine Blume, zartes Aroma	Bodensee	4,90
Löwensteiner Wohlfahrtsberg Riesling Erz. Abf. WG Löwenstein trocken, pfiffige, fruchtbetonte Note	Württemberg	3,90
Stettener Heuchelberg Riesling Erz. Abf. WG Brackenheim halbtrocken, feine Milde, süffig, fruchtige Säure	Württemberg	3,90
Kremser Grüner Veltliner Stiftsweingut Klosterneuburg trocken, kräftig, wenig, von den Steillage an der Donau	Österreich	4,00
Pinot Grigio IGT trocken, würzig, rund, feinfruchtig im Geschmack	Italien	4,50
Weinschorle weiß		3,00

Offene Qualitätsweine rosé - 0,2 l

Oberbergener Vulkanfelsen Spätburgunder Weißherbst halbtrocken, fruchtig, süffig	Baden	4,80
Weinschorle rosé		3,50

Offene Qualitätsweine rot – 0,2 l

Heilbronner Staufenberg Trollinger Erz. Abf. WG Heilbronn halbtrocken, süffig, runde Art	Württemberg	4,50
Willsbacher Dieblesberg Lemberger Erz. Abf. trocken, voll, rund	Württemberg	4,90
Freiburger Spätburgunder Qualitätswein Breisgau trocken, vollmundig, elegant	Baden	4,50
Etschtaler Rotwein DOC „Rubin“ trocken, samtig, rubin	Südtirol	3,50
Südtiroler Blauburgunder Riserva DOC Erz. Abf. Wilhelm Walck, Tramin trocken, herzhaft, Holzfassausbau	Südtirol	6,20
Merlot del Veneto IGT trocken, weich, angenehm	Italien	3,60
Weinschorle rot		3,00

Sekt

Geldermann Carte Blanche trocken-sec Sektellerei seit 1838; traditionelle Flaschengärung	0,2 l Piccolo	6,50
Henkell trocken	0,1 l Glas 0,7 l Flasche	2,90 18,00
Rotkäppchen alkoholfrei	0,2 l Piccolo	5,50

Flaschenweine weiß

Hagnauer Sonnenufer Müller Thurgau trocken, feine Blume, zartes Aroma	Bodensee 0,75 l	15,90
Löwensteiner Wohlfahrtsberg Riesling trocken, pfeifige, fruchtbetonte Note	Württemberg 1,0 l	17,50
Stettener Heuchelberg Riesling halbtrocken, feine Milde, süffig, fruchtige Säure	Württemberg 1,0 l	15,00
Kremser Grüner Veltliner trocken, kräftig, weinig, von den Steillage an der Donau	Österreich 1,0 l	15,90
Pinot Grigio IGT trocken, würzig, rund, feinfruchtig im Geschmack	Italien 1,0 l	17,90

Flaschenwein rosé

Oberbergener Vulkanfelsen Spätburgunder Weißherbst, halbtrocken, fruchtig, süffig	Baden 1,0 l	19,50
---	----------------	-------

Flaschenweine rot

Heilbronner Stiftsberg Trollinger halbtrocken, süffig, runde Art	Württemberg 1,0 l	18,90
Willsbacher Dieblesberg Lemberger Erz. Abf. trocken, voll, rund	Württemberg 1,0 l	19,50
Freiburger Spätburgunder trocken, vollmundig, elegant	Baden 1,0 l	19,90
Etschtaler Rotwein DOC „Rubin“ halbtrocken, samtig, rubin	Südtirol 1,0 l	14,00
Südtiroler Blauburgunder Riserva DOC trocken, herzhaft, Holzfassausbau	Südtirol 0,75 l	20,50
Merlot del Veneto IGT trocken, weich, angenehm	Italien 1,0 l	15,90

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:

Zibärtele 45 %-iger Edelbrand aus Wildpflaumen, fruchtig und angenehm im Abgang	2 cl	4,50
Alte milde Birne 35 % Der beliebte Geschmack nach vollreifen Williams-Christbirnen entfaltet sich bei der Alten milden Birne besonders intensiv	2 cl	4,00
Obstler 38%	2 cl	3,00
Williams Christ Birne 40 %	2 cl	3,00
Himbeergeist 40 %	2 cl	3,00
Marillenbrand 40 %	2 cl	3,00
Enzian 40 %	2 cl	2,90
Allgäuer Heuschnaps 38%	2 cl	3,00
Haselnuss 30%	2 cl	3,00
Cappuccino-Sahne-Likör	2 cl	3,00

Die Klassiker:

Ramazotti 30 %	2 cl	2,50
Averna 32 %	2 cl	2,50
Fernet Branca 42 %	2 cl	2,50
Jägermeister 35 %	2 cl	3,00
Grappa Cellini Oro 38 %	2 cl	3,00
Amaretto 28 %	2 cl	2,50

Warme Getränke

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



Eilles Kaffee

Königliche Premium Qualität für alle Kaffeeliebhaber

Tasse Kaffee	2,70
Cappuccino	3,40
Milchkaffee	3,40
Latte Macchiato	3,70
Espresso	2,10
Eine ausgewogene harmonische Mischung edler Arabica- und würziger Robustabohnen – vollmundig im Aroma, würzig und intensiv, stark und ausdrucksvoll	
Doppelter Espresso	3,60
Espresso Macchiato	2,30
Heiße Schokolade	3,50
Chococchino – heiße Schokolade mit Espresso und Milchschaum	4,50

Eilles Tea Diamonds

Looser Blatt- und Broken-Tee im pyramidenförmigen Leinensäcken im 0,3l Trendglas serviert

Grüner Tee	2,90
Unfermentierter Tee aus dem fruchtbaren Mittelasien, mit sympathischem weichem Aroma. Schenkt eine leuchtend gelbe, zart-süße und angenehm mild-herbe Tasse	
Kräutertee	2,90
Reine, erfrischend-belebende Kräutermischung aus Lemongras, Nanaminze, Rotbusch und Süßholz	
Pfefferminztee	2,90
Extra aromareiche Minzblätter, auf großes Format sorgsam geschnitten mit einem Höchstmaß an Aroma und Frische	
Früchtetee „Sommerbeeren“	2,90
Eine Komposition aus sommerlichen Apfelstücken, Hibiskusblüten und feinem Beeren-Sahnearoma	
Kamillentee	2,90
Hochwertige Kamillenblüten mit intensivem Aroma und zartem Duft	
English Select Ceylontee	2,90
Spitzen-Blatt-Tee aus dem Hochland Sri Lanka mit frischem, feinherben Aroma und anmutender goldbrauner Tassenfarbe	
English Select Ceylontee mit 2 cl Rum	4,60