

Kleine Speisekarte



LÖWEN
BRAUGASTSTÄTTE TISIS

Herzlich Willkommen in
der Braugaststätte Löwen
in Tisis



Liebe Gäste,

mir ist es ein großes Anliegen, dass Sie sich bei uns wohl fühlen und Ihren Besuch in unserem Haus in vollen Zügen genießen können.

Unser Küchenchef Wolfgang Silber, legt bei unseren Gerichten sehr großen Wert auf frische und regionale Produkte.

Hier ein kleiner Auszug unserer Partner & Lieferanten:



frastanzer

Herbert's Dorfmetzger

SUNNAHÖF
Echt. Bsuundrig. Bio.

Vielen Dank, dass Sie bei uns zu Gast sind. Haben Sie Wünsche, Fragen oder Anregungen, zögern Sie nicht, mich oder meine Mitarbeiter zu fragen!

Lassen Sie sich unser frisch gezapftes Bier der Brauerei Frastanz und unsere Speisen schmecken und genießen sie die Zeit bei uns!

Christian Lampert
Geschäftsführer

Alle Preise in EUR inkl. aller gesetzlichen Abgaben und Steuern



Zum Ufwärma

Bier-Brot Suppe mit Speck ^(A)	05,70€
Kräftige Rinderbrühe mit Flädle oder Brätspätzle ^(A,C,G)	04,90€
Gulaschsuppe mit Brot ^(L,O)	06,50€

Kalte Küche

Jausenteller mit Speck, Schinken, Faschiertem, Kaminwurzeln, Bergkäse, Montforter Käse, Oliven, Essiggurken, Pfefferoni, Brot ^(C,M)	12,90€
---	--------



Salöt

Gemischter Salat
mit Hausdressing (M) 05,10€

Backhendlsalat
mit gemischtem Salat, Kürbiskernöl (A,C,G) 12,80€

Wurstsalat
Garniert mit gemischtem Salat (M) 09,90€

Lumpensalat
Garniert mit gemischtem Salat (M,G) 10,90€

Fleischlos

Käsespätzle mit „Suram Käs“
mit Röstzwiebeln, Kartoffelsalat (A,C,G) 13,50€

Käsespätzle ohne „Suram Käs“
mit Röstzwiebeln, Kartoffelsalat (A,C,G) 12,50€

Linsencurry (vegan)
mit Jasminreis (G) 12,80€



Zum satt wörra

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes, hausgemachte Preiselbeeren (A,C,G)	13,20€
Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes, hausgemachte Preiselbeeren (A,C,G)	15,90€
Kalbsbratwurst mit Pommes, Zwiebelsauce (A,M)	10,50€
Spare Ribs mit Ofenkartoffel, Marktgemüse, 2x Dip (M)	14,80€



Burger

Hamburger mit Rinderhack, geschmorten Kräuterzwiebeln, Tomaten, Gurken, Salat, hausgemachte Burger Sauce (A,C,M,G)	11,90€
Cheeseburger mit Rinderhack, Montforter Käse, geschmorten Kräuterzwiebeln, Tomaten, Gurken, Salat, hausgemachte Burgersauce (A,C,G,M)	12,90€
Hot Burger mit Rinderhack, Pfefferroni, geschmorten Kräuterzwiebeln, Tomaten, Gurken, Salat, scharfe Sauce, hausgemachte Burgersauce (A,C,G,M)	12,80€
Rösti Burger (Vegi) mit Kartoffelrösti, Marktgemüse, geschmorten Kräuterzwiebeln, Salat, hausgemachte Burgersauce (A,M)	11,90€

**Wahlweise servieren wir Ihnen zu jedem
Burger Pommes, einen gemischten Salat
oder Wedges**



Für die Klenna

Kinder Schnitzel vom Schwein mit Pommes, Ketchup (A,C,G)	06,90€
Kinder Burger mit Rinderhack, Tomaten, Gurken, Salat, hausgemachte Burgersauce (A,C)	07,90€
Krakenwürstle mit Spätzle, Bratensauce (A,C,G)	06,90€

Zum Drübastreua

Hausgemachter Apfelstrudel mit Sahne (A,C,G)	05,80€
Schokoladenmousse Weiß & Nougat mit frischen Früchten garniert (C,G)	06,10€



Allergeninformationsverordnung

Alle Lebensmittelunternehmerinnen/Lebensmittelunternehmer, die Lebensmittel ohne Vorverpackung anbieten, sind gemäß der Verordnung (EU) Nr.1169/2011 (Lebensmittel- Informationsverordnung – LMIV) und der Allergeninformationsverordnung, BGBI. II Nr. 175/2014 ab 13. 12. 2014 verpflichtet, Informationen über Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, gemäß Anhang II der LMIV anzugeben („Allergeninformation“). Als solche Stoffe gelten alle in Anhang II aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe sowie Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe, die Derivate eines in Anhang II aufgeführten Stoffes oder Erzeugnisses sind, die bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet werden und – gegebenenfalls in veränderter Form – im Enderzeugnis vorhanden sind und die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen.

Dies gilt für die Abgabe an Endverbraucherinnen/Endverbraucher sowohl durch den Einzelhandel als auch durch Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung. Die Information kann in mündlicher oder schriftlicher Form gegeben werden.

Die vorliegenden Beispiele für die Weitergabe der Information in schriftlicher Form sollen die praktische Umsetzung der Verpflichtung zur Allergeninformation für die Unternehmerinnen/Unternehmer erleichtern und gleichzeitig ein hohes Maß an Klarheit für die Endverbraucherinnen/Endverbraucher gewährleisten.

In der nachfolgenden Tabelle ist eine Zuordnung zwischen den in Anhang II LMIV genannten Stoffen und Erzeugnissen und einer Kurzbezeichnung bzw. einem Buchstabencode dargestellt. Die Angabe erfolgt in der Form der Kurzbezeichnung des Allergens oder des Buchstabencodes.

Wird die Kurzbezeichnung verwendet, ist z. B. in einer Fußnote klarzustellen, dass es sich um eine Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung handelt

Werden Buchstabencodes verwendet, so wird die unten genannte Zuordnung eingehalten, um Missverständnisse auszuschließen. Eine Legende mit der Überschrift „Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“, aus der die Zuordnung der Buchstabencodes zu den entsprechenden Kurzbezeichnungen hervorgeht, ist an gut sichtbarer Stelle und deutlich lesbar angebracht oder zur Verfügung gestellt. Dies kann beispielsweise je nach Art des Angebots in Form von Aushängen, Theken- oder Tischaufstellern, Informationsblättern oder in der Speisekarte direkt vermerkt sein. Die Nähe zwischen Legende und Buchstabencode muss so gegeben sein, dass eine zeitgleiche Information möglich ist.

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

A	gluten haltiges Getreide	H	Schalenfrüchte
B	Krebstiere	L	Sellerie
C	Ei	M	Senf
D	Fisch	N	Sesam
E	Erdnuss	O	Sulfite
F	Soja	P	Lupinen
G	Milch oder Laktose	R	Weichtiere