



ILÖW WIEN

BRAUGASTSTÄTTE TISIS

Herzlich Willkommen im Löwen in Tisis.
Hier wird Ihnen neben besten Bierspezialitäten eine
traditionell österreichische Küche präsentiert.

Ein geschichtsträchtiges Haus der Gemütlichkeit
und Geselligkeit im Zentrum von Tisis.



„Leabriga Donnerstag“

Jeden Donnerstagabend gibt es immer wieder
neue Spezialitäten von der Leber.

„Brotasunntig“

Lasst euch jeden Sonntag von einem
neuen besonderen Braten begeistern.

Zum Ufwärma

Hochzeitsuppentopf kräftige Rinderbrühe mit Flädle, Brätspätzle oder Leberspätzle	4,30
Kürbiscremesuppe mit Kernöl und Grissini	5,60
Gerstensuppe mit Speckchips	5,60

Salate

Salat Allerlei an Hausdressing	4,60
Blattsalat mit Essig-Öldressing	4,20
Apfel-Preiselbeer-Terrine an Wildschweinschinken und Blattsalat	11,60
Gemischter Salatteller mit gegrillten Hühnerfiletstreifen	12,80
Wurstsalat mit kleiner Garnitur	7,80
Lumpensalat mit kleiner Garnitur	8,80

Fleischlos

Käsknöpfle mit gemischtem Salat	13,80
Bandnudeln an hausgemachter Tomaten- Kräutersauce	10,80 14,20
Wahlweise mit Hühnerspieß	
Steinpilzragout mit Semmelknödel	13,60

Burger

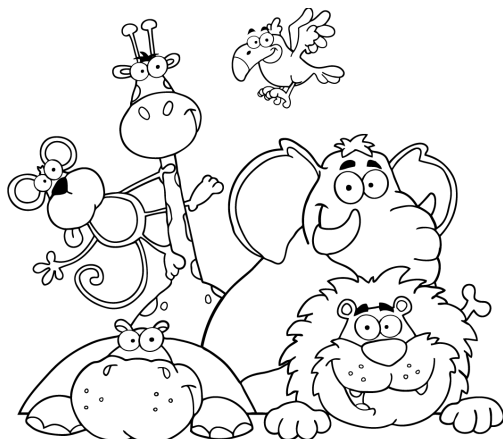
„Der Löwen-Burger“ Bio-Rindfleisch vom Nachbarshof, Bier-BBQ-Sauce, würziger Ländlekäs, Beilage nach Wahl	13,40
Chicken Burger Gegrillte Hühnerbrust mit Speck, Cocktailsauce, Ananas, Beilage nach Wahl	13,40

Zum satt wöra

Hühnerfilet in Kürbispanade An Kürbis-Preiselbeer Nudeln	16,20
Schnitzel vom Kalb oder vom Schwein „Wiener Art“ mit Preiselbeeren, Beilage nach Wahl	17,80 12,90
Gegrilltes Rinderrückensteak an Marktgemüse und hausgemachten Kroketten	18,20
Medaillons vom Schweinefilet an Steinpilzsauce und Spätzle	18,40

d'Löwenbrüller

„Löwenteller“ Schweinefilet im Speckmantel, Grillgemüse und Knöpfe an Pfefferrahmsauce	16,80
Hauspieß mit Steakhouse-Pommes	17,20



Für die Klenna

Piratenschnitzel mit Pommes	6,80
Nuggets mit Pommes	6,80
Krakenwürstle mit Knöpfle und Sauce	5,80

Zum Drüberstrea

Apfelküchle mit Zimt Zucker und Vanilleeis	5,80
Birnen-Maronistrudel Mit Zwetschgenröster	6,60
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	5,40
Schokoladen Suffle an Früchtegarnitur mit Walnusseis	7,20

Wildwoche

Hirschschnitzel gefüllt mit Speck, Zwiebel und Pilzen mit Kürbisnudeln	19,40
Hirschragout an Walnussspätzle mit Apfelrotkraut	16,80
Rehmedaillons von der Keule mit Polentastrudel und Blaukraut an Preiselbeer Sauce	20,60
Hirschrückensteak mit Gemüse und hausgemachten Kroketten	18,20