

# Speisekarte



**ILÖWNIEN**  
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. Wir bieten Ihnen neben besten Bierspezialitäten eine traditionelle österreichische Küche.

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



**frastanzer**

ECHTE BIERKULTUR, DIE VERBINDET.

*Herbert's Dorfmetzger*

**FruchtExpress**

**SUNNAHÖF**  
Echt. Bsendrig. Bio.



BIO-Edelpilze

Vielen Dank, dass Sie bei uns zu Gast sind. Haben Sie Wünsche, Fragen oder Anregungen, zögern Sie nicht, uns 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  
Der Wirt

## Zum warm wöra

### **Weizenbier Suppe**

05,90 €

mit Speck (A, C, M)

Empfehlung: **Helle Weisse von Schneider Weisse** harmoniert mit seiner erfrischend-fruchtigen und leicht würzigen Note perfekt zu unserer Weizenbier Suppe mit Speck

### **kräftige Rinderbrühe**

05,10 €

mit Flädle oder Brätspätzle (C, A, G)

Empfehlung: **frastanzer s'bio Bier** passt mit seinem vollmundigen Geschmack ideal zu unserer kräftigen Rinderkraftbrühe

### **Tomatensuppe (vegan)**

05,60 €

Empfehlung: **Kräuter-Brennnessel Limo VO ÜS** passt mit seinen natürlichen Zutaten perfekt zu unserer veganen uns hausgemachten Tomatensuppe

### **Bergkäseschaumsuppe** (A)

05,90 €

Empfehlung: Das traditionelle **bio Kellerbier von frastanzer** harmoniert mit seiner Vollmundigkeit perfekt mit unseren Bergkäse

## Vorspeisen

### **Beef Tartare 100gr.**

14,90 €

mit Salatgarnitur, Toastscheiben und Butter (A, C, M)

Empfehlung: **Mein Original von Schneider Weisse** harmoniert mit seinem vollmundigen und intensiven Geschmack ideal zu unserem hausgemachten Beef Tartare

### **Gemischter Salat**

05,10 €

mit Senf-Honig Dressing (M)

Empfehlung: **frastanzer s'bio Bier** passt mit seinen besten Bio-Zutaten perfekt zu unserem gemischten Salat an Hausdressing

### **Zwiebelkuchen**

07,80 €

mit Blattsalat an Senf-Honig Dressing (A, C, G)

Empfehlung: **s'bio Bier von frastanzer** kombiniert mit unserem Zwiebelkuchen führt zu einem besonderen Genuss

### **Linseneintopf** (L)

06,90 €

Empfehlung: **s'dunkle von frastanzer** passt mit seinem malzigen, aber schlanken Geschmack ideal zu unserem deftigem Linseneintopf

## Salöt

### Backhendlsalat

13,50 €

mit gemischtem Salat und Kürbiskernöl (A, C, G)

Empfehlung: **frastanzer s'bio Bier** harmoniert mit seiner leichten Süße ideal mit unserem hausgemachten Backhendlsalat an Kürbiskernöl

### Wurstsalat

11,20 €

garniert mit gemischtem Salat (M)

Empfehlung: **s'bio Bier von frastanzer** kombiniert mit unserem traditionellen Wurstsalat führt zu einem besonderen Genuss

### Lumpensalat

12,20 €

garniert mit gemischtem Salat (G, M)

Empfehlung: **Die Limo Sorte Birne-Honig VO ÜS** passt mit seinem Wälder Honig perfekt zu unserem würzigen Lumpensalat

## Zum satt wörra

### Wiener Schnitzel vom Schwein

13,50 €

mit Pommes, hausgemachte Preiselbeeren (A, C, G)

Empfehlung: **s'bio Bier von frastanzer** lässt sich mit seiner Vollmundigkeit und leichter Süße optimal zu unserem traditionellen Wiener Schnitzel trinken

### Cordon Bleu vom Schwein

15,90 €

mit Pommes, hausgemachte Preiselbeeren

Empfehlung: **Vogelwuid von Hoppebräu** passt mit seiner herben Art und citrusartigen Note ideal zu unserem köstlichem Cordon Bleu mit Pommes

### Hähnchenragout

15,50 €

mit Pilzen, Sauerrahm und Semmelknödel (A, C, G)

Empfehlung: **Wuide Henna von Hoppebräu** harmoniert mit seiner kräftig süßlichen und fruchtigen Note perfekt zu unserem leichten Hähnchenragout

### Pulled Pork Wrap

13,90 €

gefüllt mit buntem Marktgemüse und Tomaten-Feta Feldsalat (A)

Empfehlung: Das **Freibier von frastanzer** überzeugt mit seinem bierigem Geschmack und passt perfekt zu unserem Wrap

## **Spare Ribs vom Schwein**

18,50 €

mit Salzkartoffeln, Marktgemüse, zweierlei Dip (M)

Empfehlung: Das **cold Kellerbier von frastanzer** passt mit seinem hopfenintensiven Geschmack herrlich zu unseren deftigen und würzigen Spare Ribs

## **Löwenteller**

24,80 €

mit Rinderfilet 100gr. Spare Ribs, Speck, Pommes, Marktgemüse, Kräuterbutter (M)

Empfehlung: **s'dunkle von frastanzer** passt mit seinem malzigen, aber schlanken Geschmack ideal zu unserem deftigem Löwen Teller

## **Tafelspitz**

14,90 €

mit Rahmspinat und Salzkartoffeln (G, L)

Empfehlung: Das **cold Kellerbier von frastanzer** passt mit seinem hopfenintensiven Geschmack herrlich zu unseren Tafelspitz

## **Beef Tartare 180gr.**

25,90 €

mit Salatgarnitur, Toastscheiben und Butter (A, C, M)

Empfehlung: **Mein Original von Schneider Weisse** harmoniert mit seinem vollmundigen und intensiven Geschmack ideal zu unserem hausgemachten Beef Tartare

## **Rindsgulasch**

14,20 €

mit Butterspätzle oder Semmelknödel (A, C, G)

Empfehlung: **s'honig Bier von frastanzer** mit seinem leichten Honig-Aroma wird diese Bierspezialität in Kombination mit unserem Rindergulasch zu einem echten Genusserlebnis

## **Rinderbraten an Bratensauce**

16,90 €

mit Kartoffelpüree, buntem Marktgemüse (G, M)

Empfehlung: **s'dunkle von frastanzer** passt mit seiner süß-malzigen Note perfekt zu unserem Rinderfilet an Heidelbeer- Bierjus

## **Zwiebelrostbraten an Bierjus**

18,80 €

mit Kartoffelpüree, Speckbohnen (C)

Empfehlung: **s'dunkle von frastanzer** passt mit seinem schlanken aber malzigen Geschmack ideal zu unserem traditionellen Zwiebelrostbraten



## Fleischlos

**Käsespätzle mit „Suram Käs“** 13,90 €

mit Röstzwiebeln und Kartoffelsalat (A, C, G)

**Käsespätzle ohne „Suram Käs“** 12,90 €

mit Röstzwiebeln und Kartoffelsalat (A, C, G)

Empfehlung: Das traditionelle **Kellerbier von frastanzer** harmoniert mit seiner Vollmundigkeit das perfekt mit unseren Vorarlberger Käsespätzle

**Gemüse -Wrap** 11,90 €

gefüllt mit buntem Marktgemüse und Tomaten-Feta Feldsalat (A)

Empfehlung: Das **Freibier von frastanzer** überzeugt mit seinem bierigem Geschmack und passt perfekt zu unserem sommerlichen Gemüse-Wrap

**Vegi Pilzburger (BIO)**



12,10 €

mit Vitus-Kräuterseitling und Shiitakepilzen, geschmorten Kräuterzwiebeln, Tomaten, Gurken, Salat, hausgemachte Burgersauce (A, M)

Empfehlung: **Der naturtrübe Bio-Radler von frastanzer** passt mit seiner süffig-fruchtigen und leichten Art perfekt zu unserem Vegi Burger

## Burger

### Hamburger

12,90 €

mit Rinderhack, geschmorten Kräuterzwiebeln, Tomaten, Gurken, Salat, hausgemachte Burgersauce (A, C, M, G)

Empfehlung: **s'bio Bier von frastanzer** führt mit seinem vollmundigen Geschmack und in Kombination mit unserem Hamburger zu einem besonderen Genuss

### Cheeseburger

13,90 €

mit Rinderhack, Montforter Käse, geschmorte Kräuterzwiebeln, Tomaten, Gurken, Salat, hausgemachte Burgersauce (A, C, M, G)

Empfehlung: **Das frastanzer Bio Kellerbier** harmoniert mit seiner vollmundigen Art ideal mit dem würzigen und hausgemachten Löwen Cheeseburger

### Hot Burger (scharf)

13,80 €

mit Rinderhack, Pfefferoni, geschmorten Kräuterzwiebeln, Tomaten, Gurken, Salat, scharfe Sauce, hausgemachte Burgersauce (A, C, M, G)

Empfehlung: **Meine Leichte von Schneider Weisse** passt mit seinem voll aromatischen Weißbier Geschmack ideal zu unserem scharfen Hot Burger

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

## Löwen Pulled Pork Burger

15,80 €

mit Pulled Pork, geschmorten Kräuterzwiebeln, Prosciutto, Röstzwiebeln, Salat, hausgemachte Burgersauce (A, C, M, G)

Empfehlung: **s'honig von frastanzer** mit echtem Bio-Honig ist die Bierspezialität für den echten honig-süßen Biergenuss passend zum Pulled Pork Burger



## Vegi Pilzburger (BIO)

BIO-Edelpilze

12,10 €

mit Vitus-Kräuterseitling und Shiitakepilzen, geschmorten Kräuterzwiebeln, Tomaten, Gurken, Salat, hausgemachte Burgersauce (A, M)

Empfehlung: **Der naturtrübe Bio-Zitrus-Radler von frastanzer** passt mit seiner süffig-fruchtigen und leichten Art perfekt zu unserem Vegi Burger

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

## Für die Klenna

**Kinder Schnitzel vom Schwein** 06,90 €

mit Pommes, Ketchup (A, C, G)

**Kinderburger mit Pommes** 07,90 €

mit Rinderhack, Tomaten, Gurken, Salat,  
hausgemachte Burgersauce (A, C)

**Chickenfingers** 07,90 €

mit Pommes (A, C)

Empfehlung: Für unsere jüngsten Gäste empfehlen wir die leckeren VO ÜS Limos in den verschiedensten Sorten

## Zum Drübastreua

<b>Apfelstrudel</b>	06,10 €
mit Sahne (A, C, G)	
<b>Zweierlei Schokoladenmousse</b>	06,10 €
Hausgemacht, mit frischen Früchten garniert (C, G)	
<b>Hausgemachter Kaiserschmarren</b>	08,30 €
mit Vanilleeis (A, C, G)	
<b>Winterzauber ab 2 Personen</b>	13,20 €
Dessertvariation (A, C, G)	
<b>Gemischtes Eis ohne Sahne</b>	05,10 €
mit Erdbeer- Schokolade- und Vanilleeis und Waffeln (A, G)	
<b>Eisflöckchen</b>	03,50 €
Eine Kugel Eis nach Wahl (Erdbeer, Schokolade oder Vanille) garniert mit Smarties, Sahne und Waffeln (A, C, G)	

Empfehlung: Gerne empfehlen wir zu unseren Nachspeisen verschiedene Kaffee Arten

## Allergeninformationsverordnung

Alle Lebensmittelunternehmerinnen/Lebensmittelunternehmer, die Lebensmittel ohne Vorverpackung anbieten, sind gemäß der Verordnung (EU) Nr.1169/2011 (Lebensmittel-Informationsverordnung – LMIV) und der Allergeninformationsverordnung, BGBl. 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