

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. 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.

Hier ein kleiner Auszug unserer Partner & Lieferanten:



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

Zum warm wöra

Weizenbier Suppe 05,70 €

mit Speck

Allergene: A

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

kräftige Rinderbrühe 04,90 €

mit Flädle oder Brätspätzle

Allergene: C, A, G

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

Tomatensuppe (vegan) 05,20 €

Allergene: A

Empfehlung: **Die Limo Vo Üs in der Sorte Kräuter-Brennnessel** passt mit seinen natürlichen Zutaten perfekt zu unserer veganen uns hausgemachten Tomatensuppe

Kalte Küche

Beef Tartare 100gr. 13,90 €

mit Salatgarnitur, Toastscheiben und Butter

Beef Tartare 180gr. 24,90 €

mit Salatgarnitur, Toastscheiben und Butter

Allergene: A, C, M

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

Salöt

Gemischter Salat 05,10 €

mit Hausdressing

Allergene: M

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

Rindfleischsalat 13,90 €

mit gemischtem Salat und Weizenbierdressing

Allergene: G, M, A

Empfehlung: **Das Original von Schneider Weisse** harmoniert mit seiner ausgewogenen und weichen Note optimal mit unserem würzigen Rindfleischsalat

Backhendlsalat 12,80 €

mit gemischtem Salat und Kürbiskernöl

Allergene: A, C, G

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

Wurstsalat 10,90 €

garniert mit gemischtem Salat

Allergene: M

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

Lumpensalat 11,90 €

garniert mit gemischtem Salat

Allergene: G, M

Empfehlung: **Die Limo Vo Üs in der Sorte Birne-Honig** passt mit seinem Wälder Honig perfekt zu unserem würzigen Lumpensalat

Fleischlos

Käsespätzle mit „Suram Käs“ 13,80 €

mit Röstzwiebeln und Kartoffelsalat

Käsespätzle ohne „Suram Käs“ 12,80 €

mit Röstzwiebeln und Kartoffelsalat

Allergene: 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

Allergene: A

Empfehlung: Das **Frei Bier von Frastanzer** überzeugt mit seinem bierigem Geschmack und passt perfekt zu unserem sommerlichen Gemüse-Wrap

Kartoffelrösti 11,20 €

mit Blattspinat und Spiegelei

Allergene: C, G

Empfehlung: Das **Alkoholfreie von Schneider Weisse** lässt sich mit seiner mild-spritzigen Art perfekt zu unserem Kartoffelrösti trinken

Vegi Pilzburger (BIO) 11,90 €

mit Vitus-Kräuterseitling und Shiitakepilzen, geschmorten Kräuterzwiebeln, Tomaten, Gurken, Salat, hausgemachte Burgersauce

Allergene: A, M

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



Zum satt wörra

Löwenteller

24,80 €

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

Allergene: M

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

Wiener Schnitzel vom Schwein

13,50 €

mit Pommes, hausgemachte Preiselbeeren

Allergene: 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

Allergene: A, C, G

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

Rinderfilet 200gr. an Heidelbeer - Bierjus

29,80 €

mit Wedges, buntem Marktgemüse

Allergene: A, M

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

Spare Ribs vom Schwein

18,50€

mit Ofenkartoffel, Marktgemüse, zweierlei Dip

Allergene: M

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

Hähnchenragout

14,60 €

mit Pilzen, Sauerrahm und Semmelknödel

Allergene: G, A, C

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

Marinierte Hühnerbrust „süß-sauer“

14,20 €

mit Tomaten-Feta-Feldsalat, gegrillten Ananas

Allergene: M, G

Empfehlung: **s'Honig Bier von Frastanzer** mit seinem leichten Honig-Aroma wird in Kombination mit unserer marinierten Hühnerbrust „süß-sauer“ zu einem echten Genusserlebnis

Zwiebelrostbraten an Bierjus

18,80 €

mit Kartoffelrösti, Speckbohnen

Allergene: C

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

Burger

Hamburger

12,90€

mit Rinderhack, geschmorten Kräuterzwiebeln, Tomaten, Gurken, Salat, hausgemachte Burgersauce

Allergene: 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

Allergene: A, C, M, G

Empfehlung: **Das Frastanzer 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

Allergene: A, C, G, M

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

Löwen Chicken Burger

14,50 €

mit gegrillter Hühnerbrust, geschmorten Kräuterzwiebeln, Tomaten, Gurken, Salat, hausgemachte BURGERSAUCE

Allergene: A, C, M, G

Empfehlung: **s'Honig von Frastanzer** mit echtem Bio-Honig ist die Bierspezialität für den echten honig-süßen Biergenuss passend zu unserem Chicken Burger

Vegi Pilzburger (BIO)

11,90 €

mit Vitus-Kräuterseitling und Shiitakepilzen, geschmorten Kräuterzwiebeln, Tomaten, Gurken, Salat, hausgemachte BURGERSAUCE

Allergene: A, M

Empfehlung: **Der Naturtrübe Bio-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

Allergene: A, C, G

Kinderburger mit Pommes 07,90 €

mit Rinderhack, Tomaten, Gurken, Salat,
hausgemachte Burgersauce

Allergene: A, C

Chickenfingers 07,90 €

mit Pommes

Allergene: A, C

Empfehlung: Für unsere jüngsten Gäste empfehlen wir die leckeren
Vo Üs Limos in den verschiedensten Sorten

Zum Drübastreua

Hausgemachter Apfelstrudel	05,80 €
mit Sahne	
Allergene: A, C, G	
Schokoladenmousse	06,10 €
garniert mit frischen Früchten	
Allergene: C, G	
Hausgemachter Kaiserschmarren	07,90 €
mit Vanilleeis	
Allergene: A, C, G	
Sommertraum ab 2 Personen	12,70 €
Dessertvariation	
Allergene: A, C, G	
Gemischtes Eis ohne Sahne	05,10 €
mit Erdbeer- Schokolade- und Vanilleeis und Waffeln	
Allergene: A, G	
Coupe Dänemark	07,10 €
Vanilleeis mit Schokoladensauce, Sahne und Waffeln	
Allergene: A, G	
Heiße Liebe	08,20 €
Vanilleeis mit Himbeersauce, Sahne und Waffeln	
Allergene: A, G	
Himbeersorbet	05,80 €
mit Vo Üs Limo Zirbe-Zitrone, Fruchtmark	

Eiskaffee klassik oder gerührt

07,10 €

Vanilleeis mit gekühltem Kaffee, Sahne und Waffeln

Allergene: A, G

Eisflöckchen

02,90 €

Eine Kugel Eis nach Wahl garniert mit Smarties, Sahne und Waffeln

Allergene: A, G

Empfehlung: Gerne empfehlen wir zu unseren Nachspeisen
verschiedene Kaffee Arten oder ein Glas Prosecco

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