

# 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.



frastanzer

ECHTE BIERKULTUR, DIE VERBINDET.



SUNNAHÖF

Echt. Bsundrig. 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 wörra

Weizenbier Suppe mit Speck (A)	06,10 €
kräftige Rinderbrühe mit Flädle oder Brätspätzle (A, C, G)	05,30 €
Bergkäseschaumsuppe (A,)	06,20 €

## Salöt

Gemischter Salat mit Hausdressing (M)	05,10 €
Backhendlsalat mit gemischtem Salat und Kürbiskernöl (A,C,G)	14,80 €
Wurstsalat garniert mit gemischtem Salat (M)	11,30 €
Lumpensalat garniert mit gemischtem Salat (M,G)	12,30 €



## Fleischlos

Käsespätzle mit „Suram Käs“ 13,90 €  
mit Röstzwiebeln, Kartoffelsalat (A,C,G)

Käsespätzle ohne „Suram Käs“ 12,90 €  
mit Röstzwiebeln, Kartoffelsalat (A,C,G)



Vegi Pilzburger (BIO) 12,90 €  
mit Vitus-Kräuterseitling und Shiitakepilzen,  
geschmorten Kräuterzwiebeln, Gurken, Tomaten,  
Salat, hausgemachte Burgersauce (A,M)

## Zum satt wörra

Wiener Schnitzel vom Schwein 14,50 €  
mit Pommes, hausgemachte Preiselbeeren  
(A,C,G)

Cordon Bleu vom Schwein 16,90 €  
mit Pommes, hausgemachte Preiselbeeren  
(A,C,G)

Rindsgulasch 14,90 €  
mit Butterspätzle oder Semmelknödel  
(A,C,G)



## Burger

<b>Hamburger</b> mit Rinderhack, geschmorten Kräuterzwiebeln, Tomaten, Gurken, Salat, hausgemachte Burger Sauce (A,C,M,G)	12,90 €
<b>Cheeseburger</b> mit Rinderhack, Montforter Käse, geschmorten Kräuterzwiebeln, Tomaten, Gurken, Salat, hausgemachte Burgersauce (A,C,G,M)	13,90 €
<b>Hot Burger</b> mit Rinderhack, Pfefferroni, geschmorten Kräuterzwiebeln, Tomaten, Gurken, Salat, scharfe Sauce, hausgemachte Burgersauce (A,C,G,M)	13,90 €
<b>Löwen Pulled Pork Burger</b> mit Pulled Pork, geschmorten Kräuterzwiebel, Tomaten, Gurken, Salat, hausgemachte Burgersauce (A,C,G,M)	15,90 €
 <b>Vegi Pilzburger (BIO)</b> mit Vitus-Kräuterseitling und Shiitakepilzen, geschmorten Kräuterzwiebeln, Gurken, Tomaten, Salat, hausgemachte Burgersauce (A,M)	12,30 €

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



## **Für die Klenna**

Kinder Schnitzel vom Schwein mit Pommes, Ketchup (A,C,G)	07,10 €
Kinder Burger mit Rinderhack, Tomaten, Gurken, Salat, hausgemachte Burgersauce (A,C)	08,20 €
Chickenfingers mit Pommes (A,C)	07,90 €

## **Zum Drübastreua**

Apfelstrudel mit Sahne (A,C,G)	06,60 €
Zweierlei Schokoladenmousse Hausgemacht, mit frischen Früchten garniert (C,G)	06,90 €
Eisflöckchen Kugel Eis nach Wahl (Erdbeere, Schokolade, Vanille) garniert mit Smarties, Sahne und Waffeln (G,A)	03,90 €



## 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 sicht- barer 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	glutenhaltiges 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