

*Jede Zeit
ist so viel Wert,
wie man aus ihr
macht ...*

***... In diesem Sinne genießen Sie den
kulinarischen Abend bei uns im Löwen
und wir wünschen noch einen guten Appetit!***

Familie Habicher

Willkommen im Gasthof zum goldenen Löwen

Ihr besucht eines der ältesten Gasthäuser mitten in der schönen und eindrucksvollen Kulisse des Bergdorfes Nauders.

Namensgebend für unseren traditionsreichen Gasthof war ungewollt Margarete Maultasch, die berühmte Landesfürstin von Tirol. Ihr gehörte bereits 1363 das „Lewen bei der Maultaschen“ und sie besuchte es zusammen mit dem Vogt von Matsch oft und gerne.

Durch eine „bsoffene Gschicht“ tauschten am Ende des 18. Jahrhunderts die Wirte des „Lewen bei der Maultaschen“ und des Gasthofs „Weißes Kreuz“ (bis dahin der Name unseres Gasthauses) ihre Hausnamen bei einem bierseligen Abend einfach aus. Da es sich aber nicht mehr um das Haus von Margarete Maultasch handelte, nannten unsere Vorbesitzer es mit Bezugnahme auf die Landesfürstin fortan einfach „goldener Löwe“.

Seit Jahrhunderten zählen Gastlichkeit, regionale Verankerung und kulinarische Professionalität zu den Tugenden unseres Hauses, die wir auch in der Zukunft weiterführen möchten.

Unsere Familie führt den Gasthof nun in der sechsten Generation:

Herr Anton Nigg erwarb 1742 den Gasthof samt Landwirtschaft von Christian Plangger und verkaufte ihn nach 24 Jahren an Martin Fuchs, weswegen der Gasthof auch „Fuchsische Wirtsbehausung“ genannt wurde. Anschließend kamen die Löwenwirte für längere Zeit aus der Familie Pali.

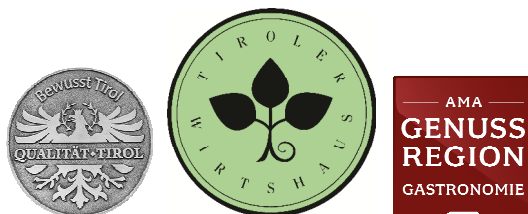
Am 30. Dezember 1863 verkaufte Josef Wille als Vormund der Kinder der Familie Pali den Gasthof an Franz Waldegger, den damaligen Bürgermeister von Nauders und Ur-Ur-Ur-Großvater der jetzigen Löwenwirte.

Im Jahr 1991 übernahm Susanne Habicher (geborene Waldegger) gemeinsam mit ihrem Mann Oswald den Betrieb und löste ihre Eltern Maria und Franz Waldegger ab, welche den Betrieb von 1955 bis 1991 geführt hatten. Heute lenken Franz und Andreas Habicher, Söhne von Susanne und Oswald Habicher, gemeinsam mit Monika, Frau von Franz Habicher die Geschicke des Gasthofs.

Der Gasthof wurde und wird stets behutsam und mit Bedacht an die Bedürfnisse der Zeit angepasst, denn auch unsere Vorfahren haben die Gebäude kontinuierlich gepflegt und erhalten. Die „alte Gaststube“ im ersten Stock wurde 1880 beim verheerenden Dorfbrand von Nauders zerstört und in der Folge neu vertäfelt. In der Vertäfelung finden sich heute noch Einkerbungen, Relikte der französischen Soldaten, die sich nach dem zweiten Weltkrieg dort lange Wartezeiten mit Messerwerfen vertrieben hatten. Hinter der Vertäfelung gibt es nach mündlicher Überlieferung einen Schriftzug, wonach die vorherige Vertäfelung im Jahre 1563 von Mini Thaler Miller, Tischler aus Burgeis, gefertigt worden war.

**Wir freuen uns, dass ihr unser Haus besucht und Platz genommen habt
und wünschen euch eine entspannte und erholsame Zeit.**

Tiroler Wirtshauskultur



Die Liebe zur Tiroler Kost, die Frische der verwendeten Produkte aus Landwirtschaft, Gewässern und Wäldern, das besondere Augenmerk auf **authentische Atmosphäre und Architektur.**

Diese Elemente sind Markenzeichen für uns als Mitgliedsbetrieb der Tiroler Wirtshauskultur!

Wir verleihen unserem Betrieb und unseren Gerichten durch **den persönlichen Stil, die regionalen Wurzeln, die baulichen Gegebenheiten und landwirtschaftliche Umgebung** unsere eigene Prägung



Bei unserer Speisenzubereitung achten wir ganz besonders auf die Herkunft der Produkte und wir sagen „wo's herkommt“...

Eier - aus der Region | Neurauter frisch

Ziegenfrischkäse - Bio-Hofkäserei-Brennerhof | Spöttl Siegfried | Nauders

Almkäse - Fam. Monz | Nauders

Bergkäse - Marienberger | Südtirol

Joghurt - „Bauernhof Wolf“ | Nauders

Eis - Oberlandeis vom Novelles Hof | Nauders

Brot - „Bäckerei Habicher“ | Nauders

Rindfleisch für Burger - „HermannsHof“ | Patscheider Hermann | Nauders

Oberinntaler Erdäpfel - Erdäpfelkeller Silz

Gemüse vorwiegend aus Österreich & Südtirol - unter anderem Nordtiroler Gemüse

Oberinntaler Äpfel

Milch und Milchprodukte - Tirol Milch aus Wörgel | Erlebnis-Sennerei Zillertal

Schweinefleisch - heimische Landwirtschaft | Firma Oberland & Handl

Huhn - heimische Landwirtschaft | Firma Oberland & Neurauter frisch

Saiblingsfilet - „Leutascher & Längenfelder Fischerei“

Für einen respektvolleren Umgang mit Lebensmitteln

„Einpacken statt Wegwerfen“

„Räuberteller“ für Groß & Klein oder „kleinere Portionen“

aus dem Suppentopf...

GETRÜFFELTE KARTOFFEL-STEINPILZSUPPE AGOL € 7,70

FRITTATENSUPPE ACGL € 7,20

KASPRESSKNÖDELSUPPE AGO € 7,70

etwas zum Starten...

SALATTELLER - GROSS FGLMCO € 8,70
- KLEIN FGLMCO € 6,90

BEEF TATAR AGMO € 17,90

Kapern | Schalotten | Gurken | getoastetes Weißbrot

Wird in der Küche zubereitet – ohne Ei

VITELLO TONNATO ACG € 15,30

Thunfischcreme | Kapern | Feldsalat | getoastetes Weißbrot

BURRATA - TOMATENRARITÄT ACG € 15,30

Pesto | Basilikum | Rucola | Ciabatta

HAUS-CIABATTA aus dem Steinofen AGF € 8,80

Bäckerei Habicher | Nauders

Honig-Senf-Aufstrich | Olivenöl | Bruschetta-Aufstrich

GEBACKENER BERGKÄSE ACEGFH € 14,90

Almkäse | Fam. Monz | Nauders

Bergkäse | Marienberger | Südtirol

Feldsalat | Preiselbeeren

HANDGEMACHTE SCHLUTZKRAPPEN A G C O

Kartoffel-Topfen-Füllung

marinierter Rucola | Parmesanspäne

Kleinere Portion 4 Stück

€ 13,80

Hauptspeise 7 Stück

€ 17,10

HAUSGEMACHTE KARTOFFELGNOCCHI A C G H

Oberinntaler Erdäpfeln | Erdäpfelkeller Silz

Tomatenragout | Basilikum Pesto

Kleinere Portion

€ 13,80

Hauptspeise

€ 17,10

extra Topping: BURRATA

+ € 3,50

PENNE

€ 16,90

Gorgonzolarahmsauce | Wilder Brokkoli

lecker & leicht...

LÖWEN'S SALATVARIATION A C G M O

€ 9,90

Cesar Marinade

Haus-Ciabatta | Dipsaucen

... mit Ziegenkäse (Bio-Hofkäserei Brennerhof | Nauders)

€ 7,10

... mit heimischem Hühnerbrüstchen (160 g)

€ 7,90

... mit gebratenen Kaspressknödeln (2 Stück)

€ 7,70

... mit Tranchen vom Rindersteak - Beiried (170 g)

€ 9,90

GEBRATENES SAIBLINGSFILET A D G

€ 25,80

„Leutascher & Längenfelder Fischerei“

Kartoffel-Topfen-Schlutzer | Zuckerschoten | Cherrytomaten

LACHSFILET VOM GRILL A D C G M

€ 25,80

Honig-Senf-Sauce | Orecchiette | Wilder Brokkoli

GEMÜSETELLER

€ 17,90

frisches Gemüse der Saison | Spiegelei

gebackene Gemüsebällchen & Mozzarellasticks

„Löwen-Schmankerln“...

RINDFLEISCH-BURGER AGMLD € 22,30

Rindfleisch | HermannsHof | Nauders

Burgerbrot | Bäckerei Habicher | Nauders

Bergkäse | Tomatenscheiben | Rucola

Kartoffel Crispers | gebackenen Zwiebelringen | Dip Saucen

„LÖWENTELLER“ GCHEF € 24,90

Gegrilltes von Rind und Schwein

Pommes frites | frischem Gemüse | Grillwürstl

Kräuterbutter | Grillsaucen

MEDAILLONS VOM KALBSRÜCKEN ACGHEFLO € 31,90

feine Kräuterkruste | Champignonrahmsauce

Butterspätzle | Kartoffelgebäck | Wilder Brokkoli

LÖWEN STEAK TOAST ACEFGH € 22,50

Gegrilltes von Rind und Hühnerbrust

frisch getoastetes Weißbrot | Bäckerei Habicher | Nauders

Kartoffel Crispers | frisches Grillgemüse | Cocktailsauce

SCHWEINEFILET ACGO € 23,50

Kräuterkruste | Gorgonzolarahmsauce

Reis | Karotten

TAGLIATA ACGO € 19,90

Rucola | Grana Padano | Tomaten

Knoblauchbrot

RUMPSTEAK vom Beiried (200g) ACGLHEF € 36,00

Frisches Grillgemüse | Kräuter- und Basilikumbutter

Beilagen: Pommes | Crispers | Kroketten | Bratkartoffeln | Spätzle | Reis

Saucen: Champignonrahmsauce | Pfeffersauce | Bratensauce

Wirtshausklassiker...

TIROLER ZWIEBELROSTBRATEN AGLO € 25,90

Schupfnudeln | Speckbohnen

„JÄGERPFANDL“ vom Beiried ACGLO € 25,80

feurige Rindsmedaillons

Pfeffersauce | Eierspätzle | grünen Bohnen

WIENERSCHNITZEL ACFGHE

vom Schwein € 18,90

vom Hühnerbrüstchen € 19,40

vom Kalb (Kalbsrückensteak) € 28,10

Preiselbeeren

Pommes frites - oder - Kartoffelsalat

CORDON BLEU ACFGHE

vom Schwein € 21,50

vom Kalb (Kalbsrückensteak) € 30,20

Preiselbeeren

Pommes frites - oder - Kartoffelsalat

KNÖDEL 3ERLEI ACEFGHO € 17,90

Steinpilz | Käse | Spinat

Parmesan | Rucola | Krautsalat

KAISERSCHMARREN ACGEHF € 14,00

Zwetschkenröster | Vanilleschaum

Wild & Wald...

NAUDERER WILDWURST A O M

€ 18,00

Wildfleisch | Jagdrevier Fili Luis | Nauders

Bratkartoffel | Sauerkraut | Steirerkren | Senf

MEDAILLONS VOM HIRSCHRÜCKEN A G M L O

€ 34,90

Wacholder-Preiselbeerjus

Schupfnudeln | Apfelrotkraut

LAMMHUFTSTEAK A G M L O

€ 25,80

Sauce Provencial

Speck-Bohnen | Schupfnudeln

Wir
KOCHEN
mit Liebe

ESSEN
mit Appetit und

LACHEN
mit Freunden

Speisen auf Vorbestellung

mindestens 1 Tag vorher

FONDUE CHINOISE ACGHEFL

Preis pro Person € 33,50

... ab 2 Person

Gruß aus der Küche zum Einstimmen

Rind- und Hühnerbrustfilet

Pommes frites | Kartoffel Crispers | Knoblauchbrot | Gemüse
verschiedene Grillsaucen | Salat

GEBRATENE SCHWEINSHAXE ACGFMLD

Preis pro Person € 23,00

... ab 2 Personen

Schnäpschen zum Abschluss

Knödel | Kartoffeln | Sauerkraut
verschiedene Grillsaucen | Bratensauce | Salat

TIROLER RIPPELEN ACGF M

Preis pro Person € 22,90

... ab 1 Person

Schnäpschen zum Abschluss

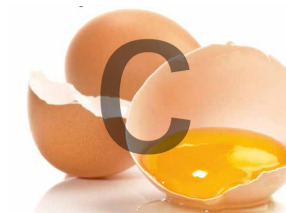
Bratkartoffeln | Kartoffel Crispers | Knoblauchbrot
verschiedene Grillsaucen | Salat

SCHOKOLADEFONDUE AHG

Preis pro Person € 10,00

ab 2 Personen

weiße oder dunkle Schokolade
Früchte | Eis | Waffeln



Eier

alle Arten von Nutzgeflügeleiern
z.B. Hühnereier sowie auch Eier von Gans, Ente, Pute, Wachtel, Taube und Strauß
... und Eierzeugnisse
wie Eigelb, Eiklar, Eischnee, Flüssigei, Eipulver, Gefriererei, Vollei, Volleipulver, Eiweißpulver, E322 = Lecithin (Ei) und E1105 = Lysozym (Ei)



Schalenfrüchte

Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse
... und Erzeugnisse aus Schalenfrüchten
wie entsprechende Nussöle, Nusscremes, Nussmus, Nusspasten und geröstete Nüsse



Erdnüsse

alle Erdnussarten
... und Erdnusserzeugnisse
wie Erdnussöl, geröstete Erdnüsse, Erdnussmehl, Erdnussflocken und Erdnussbutter



Schwefeldioxid und Sulfite

E220 - 228 (in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder mg/l, berechnet als SO₂)
... die damit geschwefelten Erzeugnisse
wie Wein, Essig, Kartoffelprodukte, Tomatenpüree, Pilze, getrocknetes Gemüse und Trockenobst



Fisch

alle Fischarten
... und Fischerzeugnisse
wie Fischgelatine, Konserven, Kaviar, Rogen, Fischextrakt und Fischsauce



Sellerie

alle Selleriesorten
... und Sellerieerzeugnisse
wie Selleriesaat, Sellerieknolle, Sellerieblatt, Selleriepulver (auch in Gewürzen und Kräutermischungen), Gemüsesäfte mit Sellerie und Selleriesalz



Glutenhaltiges Getreide

Roggen, Weizen, Hafer, Gerste, Dinkel, Emmer, Einkorn, Kamut oder Hybridstämme
... und Erzeugnisse aus glutenhaltigem Getreide
wie Stärke, Mehl, Dunst, Grieß, Couscous, Polenta, Graupen, Flocken, Kleie, Schrot, Bulgur, Weizenkeimlinge und Weizenkeimöl



Senf

alle Senfsorten
... und Senferzeugnisse
wie Senfsaat, Senfpulver, scharfer Senf, altbayerischer Senf, süßer Senf, Senföl, Senfsprossen, Senfblätter und -blüten



Krebstiere

alle Arten von Krebstieren
z.B. Garnelen, Krabben, Hummer, Langusten, Fluss- oder Taschenkrebse, Garnelen, Shrimps, Scampi
... und Krebstiererzeugnisse
wie Krebtpulver, Krebtsmehl, Krebsbutter, Krebsuppenpasten, Krebskonserven und pasteurisierte Krebserzeugnisse



Sesamsamen

alle Sesamsorten
... und Sesamerzeugnisse
wie Sesamsaat (schwarzer und weißer Sesam), Sesamöl, Sesampaste (Tahin), Sesambutter, Sesammehl und Sesamsalz



Lupinen

alle Lupinensorten
... und Lupinenerzeugnisse
wie Lupinenmehl, Lupinensprossen, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat und Lupinenisolat



Soja

alle Sorten von Sojabohnen
... und Sojaerzeugnisse
wie Sojamehl, Sojagrieß, Sojamilch, nicht raffiniertes Sojaöl, Sojaeiweiß, Sojaflocken, Sojasauce, Sojapaste, Sojasprossen, Tofu, Miso, Tempeh und E322 Sojalecithin



Milch

alle Arten von Nutztiermilch
z.B. Kuhmilch sowie auch Milch von Ziege, Schaf, Büffel und Pferd
... und Milcherzeugnisse
wie Milch, Rahm, Sauerrahm, Crème fraîche, Buttermilch, Dickmilch, Kondensmilch, Joghurt, Kefir, Käse, Quark, Milchpulver, Molke, Milcheiweiß, Kasein(ate), Molkenproteine, Milchezucker (Laktose), Butter, Butterschmalz und Ghee



Weichtiere (Mollusken)

alle Arten von Weichtieren
z.B. Schnecken, Abalone (Seeohr), Muscheln (Venus-, Mies-, Kamm-, Messer-, Jakobsmuschel, Austern), Tintenfische, Kalmare, Kraken, Meeresschnecken
... und Weichtiererzeugnisse
wie pasteurisierte Weichtiere, Weichtierdauerkonserven und Austernsauce

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellten Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011).

Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten, Spuren anderer Stoffe enthalten sein und es zu Kreuzkontakten kommen.

Falls Sie an einer Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte nach unserer „speziellen Speisekarte“, in der wir besser auf Ihre Allergie bzw. Unverträglichkeit eingehen können.

Alle Angaben erfolgen trotz sorgfältiger Bearbeitung ohne Gewähr und vorbehaltlich gesetzlicher Änderungen. Stand: 25.05.2022 – Ihr Löwen TEAM