



Speisekarte

Menu

Restaurant Haus zum Löwen, Rechengasse 2, 5620 Bremgarten



Hausspezialität

Charbonnade

Zartes Rindfleisch auf einem handgefertigten Tischholzkohlegrill. Dazu erhalten Sie eine Auswahl köstlicher hausgemachter Saucen

Verschiedene frische Salate mit hauseigenen Dressings und Pommes Frites (speziell gewürzt) runden das gesamte Arrangement ab

Preis p. Person à Discretion : 76.00

Unsere Hausspezialität realisieren wir ab zwei Personen. Für ein Charbonnade müssen umfangreiche Vorbereitungen getroffen werden. Unter anderem werden sämtliche Zutaten frisch zubereitet. Deshalb bitten wir Sie höflich um eine Voranmeldung : **(Reservation mindestens 1 Tag im Voraus)**

Geschichtliches zur Hausspezialität

Eine der am weitesten verbreiteten Waldnutzungen war im europäischen Mittelgebirgsraum die Herstellung von Holzkohle (Köhlerei) in stehenden Rundmeilern. Diese fand vor allem nach dem Mittelalter und vor dem Beginn der Nutzung fossiler Energieträger während des 17. und 18. Jahrhunderts statt. Trotz der großen Bedeutung der Köhlerei finden sich in historischen Schriftquellen nur selten konkretere Angaben zu derartigen Waldnutzungen



Detaillierten Aufschluss über die früheren Aktivitäten der Köhler geben die sehr zahlreichen Rückstände der Holzkohleherstellung im Gelände, die heute noch an hunderten von Meilerplätzen vorhanden sind. Sie können wissenschaftlich analysiert werden und liefern wertvolle Informationen zu den Wäldern der Vergangenheit, ihrer Nutzung und Veränderung durch den Menschen

Bei festlichen Anlässen trafen sich die Köhler aus den nahe gelegenen Meilerplätzen mit ihren Familien und assen dabei Rindfleisch von selbst gefertigten Holzkohlegrillen. Unsere Hausspezialität stammt ursprünglich aus dem französischen Jura und dem Wallis



Kalte Küche

Menüsalat Blatt (<i>Small menu salad</i>)	7.50
Menüsalat gemischt (<i>Small mixed menu salad</i>)	8.50
Blattsalat (<i>Green salad</i>)	9.50
Gemischter Salat (<i>Mixed Salad</i>)	12.50
Salatteller mit Ei (<i>Salad plate with egg</i>)	22.00
Wurstsalat einfach (<i>Sausage salad</i>)	16.00
Wurstsalat garniert (<i>Sausage salad garnished</i>)	21.00
Wurst-Käsesalat einfach (<i>Sausage and cheese salad</i>)	18.00
Wurst-Käsesalat garniert (<i>Sausage and cheese salad garnished</i>)	23.00
Rohessspeck am Stück (<i>Raw bacon in one piece to cut yourself</i>)	16.00
Serviert mit Zwiebelringen auf einem Brettchen zum selber schneiden, mit Brot und einer kleinen Garniture	
Rohessspeck geschnitten (<i>Sliced raw bacon</i>)	19.50
Zart geschnitten, serviert mit Zwiebelringen, mit Brot und einer kleinen Garniture	
Kleine Portion Pommes Frites (<i>Little portion french fries</i>)	6.50
Portion Pommes Frites (<i>Portion of french fries</i>)	9.00

Bei den Dressings haben Sie die Wahl zwischen hausgemachter French- oder Feigensenf Sauce

E: For the dressings you can choose between homemade French or fig mustard sauce



Warme Küche

Suppen Vorspeisen

Gemüse Bouillon natur <i>(Vegetable Bouillon plain)</i>	8.00
Gemüse Bouillon mit Ei <i>(Vegetable Bouillon with egg)</i>	9.50
Gemüse Bouillon mit feinen hausgemachten Flädli <i>(Vegetable Pancake soup)</i>	10.00
Gemüse Bouillon mit Sherry <i>(Vegetable Bouillon with Sherry)</i>	10.00

Hauptgänge

Vom Schwein

Schweinsschnitzel Nature	26.00
---------------------------------	-------

Mit Pommes Frites und saisonalem Gemüse, dazu hausgemachte Kräuter- oder Chilibutter

E: Natural pork schnitzel with French fries and seasonal vegetables, served with homemade herb or chili butter

Schweinsrahmschnitzel	29.00
------------------------------	-------

An hausgemachter Rahmsauce mit frischen Champignons, dazu Nudeln. Alles zubereitet à la minute

E: Pork schnitzel with a homemade cream sauce and fresh mushrooms, served with pasta. Everything prepared à la minute)

**Schweinsschnitzel paniert**

28.00

Frisch zubereitet vom Nierstück, mit knusprigen Pommes Frites und saisonalem Gemüse

E: Breaded pork schnitzel freshly prepared from the kidney, with crispy French fries and seasonal vegetables

Schweinscordonbleu

35.00

Vom Nierstück, gefüllt mit Bauernschinken und rezentem Käse aus der Region. Dazu Pommes Frites und saisonales Gemüse

Ca. 360gr

E: Cordon bleu of kidney, filled with farmer's ham and fresh cheese from the region. Served with French fries and seasonal vegetables

Jambon á l'os

25.00

Heisser Beinschinken mit hausgemachter Tartar Sauce. Dazu servieren wir Ihnen als Beilage traditionell wie in der Romandie unsere köstlich zubereiteten Pommes Frites

E: Hot leg ham with homemade tartar sauce. As a side dish, we serve our deliciously prepared French fries, as is traditional in Romandy

Schweins Steak zubereitet auf dem Beefer

32.00

Vom Nierstück, mit unseren feinen Pommes Frites und saisonales Gemüse. Dazu haben Sie die Wahl zwischen hausgemachter Chili- oder Kräuterbutter

Ca. 300gr

E: Pork steak from the kidney, with our delicious French fries and seasonal vegetables. You can choose between homemade chili or herb butter



Vom Kalb

Kalbsschnitzel Nature 37.00

Mit Pommes Frites und saisonales Gemüse. Dazu hausgemachte Chili- oder Kräuterbutter

E: Natural veal schnitzel with French fries and seasonal vegetables. Served with homemade chili or herb butter

Wienerschnitzel 39.00

Ein paniertes Kalbsschnitzel frisch zubereitet, mit knusprigen Pommes Frites und saisonalem Gemüse

E: Breaded veal schnitzel freshly prepared, with crispy French fries and seasonal vegetables

Kalbsrahmschnitzel 40.00

An feiner hausgemachter Pilzrahmsauce mit frischen Champignons mit Nudeln. Alles zubereitet à la minute

E: Fine veal escalopes in a fine homemade mushroom cream sauce with fresh mushrooms and pasta. Everything prepared à la minute

Kalbscordonbleu 46.00

Gefüllt mit Bauernschinken und mit rezentem Käse aus der Region. Dazu erhalten Sie Pommes Frites und saisonales Gemüse

Ca. 380 gr

E: Veal cordon bleu, filled with farmer's ham and a fresh cheese from our region. Served with fine French fries and seasonal vegetables

Vom Rind

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff 36.00

An Champignons und Peperoni mit frisch zubereitetem Langkorn-Butterreis

E: Beef Stroganoff with mushrooms and peppers and freshly prepared long grain butter rice

*Vegetarisch***Frühlingsrollen** 30.00

Pawinee's hausgemachte & handgefertigte Frühlingsrollen mit einem frischen gemischten Salat mit einem hausgemachtem Salatdressing Ihrer Wahl

E: Pawinee's homemade & hand-made spring rolls with a fresh mixed salad with a homemade salad dressing of your choice

Gemüseteller 25.00

Für Linien- und gesundheitsbewussten Gäste mit frisch zubereitetem saisonal erhältlichem Gemüse

E: Vegetable plate for slim and health-conscious guests with freshly prepared seasonal vegetables

Käseschnitte nature 21.50

Aus einer Mischung aus Habsburger- Ritter und Raclettekäse unserer Region

E: Cheese slices made from a mixture of Habsburg Ritter and Raclette cheese