

Aperitif des Monats

Gewürzananas aufgegossen mit
2018er Winzersekt, Brut
Weingut Zähringer, Heitersheim
0,1 Ltr. € 6,50

Weinempfehlung aus der 0,75 l Flasche

2020er Johanniter, Kabinett trocken
Heitersheimer Maltesergarten
Weingut Feuerstein, Heitersheim

Widerstandsfähige Neuzüchtung von 1968.
Kreuzung: Riesling x Ruländer x Gutedel
Benannt nach dem Züchter Dr. Johannes
Zimmermann (Weinbauinstitut Freiburg)
In der Nase dezente Mandarinenaromen
Geschmacklich zeigt er sich kräftig,
langanhaltend, mit einer dem Riesling ähnlichen
Säurestruktur.

13 % Vol. 1/8 l 4,00 € ¼ l 7,50 €

2018er Spätburgunder Kabinett
Heitersheimer Maltesergarten
Weingut Walz & Söhne, Heitersheim

Ein kräftiger, abgerundeter Rotwein.
Harmonisch im Geschmack, weich im Abgang
mit angenehmer Säure.
Ideal zu Wild- und Fleischgerichten

12 % Vol. 1/8 l 4,00 € ¼ l 7,50 €

Wildmenü 1

Fasanenterrine mit Quittengelee
und Feldsalat



Dreierlei Medaillons vom
Reh, Wildschwein und Damwild,
mit Kräuter-Seitlingen,
bunte Gemüse
und hausgemachten Spätzle




Zweierlei Mousse au chocolate
mit Früchten
und Himbeer- Sauerrahmeis

Euro 47,00

Wildmenü 2

Carpaccio vom Sulzburger
Bio Gallowey- Rind
mit Spanischem Olivenöl und Parmesan



Wildconsommé mit Steinpilzravioli

Rehrücken
mit Preiselbeerbirne,
bunte Gemüse
und hausgemachten Spätzle



Zweierlei Mousse au chocolate
mit Früchten
und Himbeer- Sauerrahmeis

Euro 55,00

Für 2 Personen
Damkalbsbäckle

mit Pilzen à la crème, Preiselbeerbirne,
buntem Gemüse und hausgemachten Spätzle

Euro 61,00 (Preis für 2 Personen)

Bei Fragen zu den Zusatzstoffen und Allergenen fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter.

Speisen zum Abholen auf Anfrage möglich!

Vorspeisen

<i>Bunter Salatteller</i>	€ 6,00
<i>Feldsalat an Kartoffeldressing, Speck und Krackerle</i>	€ 8,00
<i>Feldsalat mit Rehsalametti, Rehschinken, Walnüssen und Apfelspalten</i>	€ 12,50
<i>Carpaccio vom Sulzburger Bio Gallowey- Rind mit Spanischem Olivenöl und Parmesan</i>	€ 15,00
<i>Variation vom Wild mit Feldsalat, Walnüssen und Apfelspalten</i>	€ 16,00

Suppen

<i>Badische Flädlesuppe</i>	€ 7,50
<i>Waldpilzcremesuppe</i>	€ 8,00
<i>Wildconsommé mit Steinpilzravioli</i>	€ 8,50

Gerichte für nichtbegeisterte Wildesser

<i>Jägerschnitzel mit hausgemachten Spätzle und bunter Salatteller</i>	€ 16,00
<i>Ochsenbrust mit Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln und bunter Salatteller</i>	€ 16,50
<i>Rinderzunge mit Sherryrahmsauce, Butternudeln und bunter Salatteller</i>	€ 16,50
<i>Cordon bleu vom Schwein mit Pommes-frites und bunter Salatteller</i>	€ 18,00
<i>Schweinemedailon mit Champignon, hausgemachten Spätzle und buntem Gemüse</i>	€ 20,00
<i>als kleine Portion</i>	€ 17,00
<i>Rumpsteak mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln, Pommes-frites und Speckbohnen</i>	€ 25,00
<i>Kalbsrahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle und buntem Gemüse</i>	€ 25,00

Fisch

<i>Zanderfilet mit Gutedelsauce, Blattspinat und Petersilienkartoffeln</i>	€ 25,00
--	---------

Vegetarisch

<i>Spinat-Ricotta Ravioli in Schnittlauchsauce mit Brokkoli Parmesan und hausgemachtem Pesto</i>	€ 16,50
--	---------

Wildspezialitäten

<i>Rehbratwurst mit Zwiebeln und Bratkartoffeln</i>	€ 14,00
<i>Gefüllte Fasanenbrust im Speckmantel auf Sauerkraut und Schupfnudeln</i>	€ 27,00
<i>Wildschweinragout mit Preiselbeerbirne, Rotkraut und hausgemachten Spätzle</i>	€ 26,50
<i>Dammwildragout mit Preiselbeerbirne, Rotkraut und hausgemachten Spätzle</i>	€ 26,50
<i>Rehgeschnetzeltes in Preiselbeerrahmsauce, bunte Gemüse und hausgemachten Spätzle</i>	€ 28,00
<i>Wildschweinfilet am Stück gebraten mit Pflaumen im Speckmantel, bunte Gemüse und hausgemachten Spätzle</i>	€ 30,00
<i>Hirschfilet unter der Walnusskruste mit Kräuterseitlingen, Priselbeerbirne, bunte Gemüse und hausgemachten Spätzle</i>	€ 33,00
<i>Rehrücken mit Pilzen à la crème, Preiselbeerbirne, bunte Gemüse und hausgemachten Spätzle</i>	€ 32,00
<i>Wildererplatte mit Kräuterseitlingen, Preiselbeerbirne, bunte Gemüse und hausgemachten Spätzle</i>	€ 38,00



Gasthof Löwen

Die Süßigkeiten

<i>Gemischtes Eis</i>	€ 4,50
<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	€ 5,00
<i>Eiskaffee</i>	€ 6,00
<i>Coup Danmark</i>	€ 6,50
<i>Walnußeis mit Schokoladensauce und Sahne</i>	€ 7,00
<i>Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen</i>	€ 7,00
<i>Vanilleeis mit Eierlikör</i>	€ 7,00
<i>Bananen Splitt</i>	€ 7,50
<i>Gebackene Apfelküchle mit Vanilleeis</i>	€ 7,00
<i>Sorbet der Saison übergossen mit Sekt</i>	€ 6,00
<i>Zitronensorbet mit Wodka</i>	€ 6,50
<i>Dreierlei Sorbet mit Früchten</i>	€ 8,50
<i>Fruchtsalat mit Maraschino</i>	€ 8,50
<i>Zweierlei Mousse au chocolate mit Früchten</i>	€ 9,00
<i>Weinschaum vom Markgräfler Gutedel mit Walnußeis</i>	€ 7,50 € 8,50
<i>Dessertteller nach „Art des Hauses“</i>	€ 12,00



<i>Espresso</i>	€ 2,50
<i>Cappuccino</i>	€ 3,00
<i>Milchkaffee, Latte Macchiato</i>	€ 3,50
<i>Afogato (Vanilleeis und Espresso)</i>	€ 4,50

Besonders empfehlen wir unsere Auswahl an Digestifs!