



Gasthof Löwen GmbH

Aperitif des Monats

Cranberries aufgegossen mit Imperial Sekt, Gasthof Löwen Hausmarke
0,1 l 7,50 €

Weinempfehlung aus der 0,75 l Flasche

2022er Heitersheimer Maltesergarten
Helios, Kabinett trocken
Weingut Daniel Feuerstein

Widerstandfähige Neuzüchtung aus
Versuchsanbau.
Der Wein zeigt im Geruch eine würzige
Aromatik in Richtung Litschifrukt mit einem
geschmacklich sehr ausgewogenen
Alkohol-Restzucker-Säure-Verhältnis.

12,5 % Vol. pro Glas 4,00 € ¼l 8,00 €

2022er Heitersheimer Maltesergarten
Spätburgunder Rotwein, trocken
„Alte Reben“

Weingut Julius Zotz

Klassischer Spätburgunder mit feiner
Pinotwürze gepaart mit Aromen von Kirschen,
Waldbeeren und weißem Pfeffer.
Am Gaumen harmonisch, elegant mit feinen
Tanninen. Ein hochwertiger Begleiter von
Käse, Rind, Lamm und Wildgerichten.

13,5 % Vol. pro Glas 4,50 € ¼l 9,00 €

Wildmenü 1

Feldsalat mit Rehsalametti,
Rehschinken, Walnüssen
und Apfelspalten



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



Karamelleis gerollt in Florentinerkeks
mit Birnenfächer
und Schokoladensauce

Euro 61,00

Wildmenü 2

Carpaccio vom Damwild
mit Olivenöl, Pinienkernen und
geriebenem Hartkäse



Wildconsommé mit Steinpilzravioli



Rehrücken
mit Preiselbeerbirne,
buntem Gemüse
und hausgemachten Spätzle



Karamelleis gerollt in Florentinerkeks
mit Birnenfächer
und Schokoladensauce

Euro 72,00

Für 2 Personen

Rehbäckle

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


Euro 78,00 (Preis für 2 Personen)

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



Gasthof Löwen GmbH

Vorspeisen

 <i>Bunter Salatteller</i>	€ 9,50
<i>Feldsalat an Kartoffeldressing, Speck und Kräckerle</i>	€ 12,50
<i>Feldsalat mit Rehsalametti, Rehschinken, Walnüssen und Apfelspalten</i>	€ 17,00
<i>Carpaccio vom Damwild mit Olivenöl, Pinienkernen und geriebenem Hartkäse</i>	€ 18,00
<i>Variation vom Wild mit Feldsalat, Walnüssen und Apfelspalten</i>	€ 22,50

Suppen

<i>Badische Flädlesuppe</i>	€ 10,50
 <i>Waldpilzcremesuppe</i>	€ 11,50
<i>Wildconsommé mit Steinpilzravioli</i>	€ 12,50

Fisch

<i>Gebratener Kabeljau auf Rote Beete Risotto, mit Gutedelsauce, Schmortomaten und Zuckerschoten</i>	€ 34,00
--	---------

 = Vegetarisch





Gasthof Löwen GmbH

Gerichte für nicht begeisterte Wildesser

<i>Jägerschnitzel mit hausgemachten Spätzle und bunter Salatteller</i>	<i>€ 23,00</i>
<i>Ochsenbrust mit Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln und bunter Salatteller</i>	<i>€ 24,00</i>
<i>Cordon bleu vom Schwein mit Pommes-frites und bunter Salatteller</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Schweinemedaille mit Champignon, hausgemachten Spätzle und buntem Gemüse</i>	<i>€ 26,50</i>
<i>als kleine Portion</i>	<i>€ 21,50</i>
<i>Rumpsteak mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln, Pommes-frites und Speckbohnen</i>	<i>€ 36,00</i>

Vegetarisch

 <i>Steinpilzravioli in Schnittlauchsauce mit Brokkoli Parmesan und hausgemachtem Pesto</i>	<i>€ 23,50</i>
 <i>Sellerie Schnitzel nach Wiener Art mit Preiselbeeren, Kartoffel-Pumpernickelstampf und buntem Gemüse</i>	<i>€ 24,00</i>



Gasthof Löwen GmbH

Wildspezialitäten

<i>Damhirschbratwürste mit Zwiebeln und Bratkartoffeln</i>	€ 20,00
<i>Damkalbsragout mit Preiselbeerbirne, Rotkraut und hausgemachten Spätzle</i>	€ 32,50
<i>Gefüllte Fasanenbrust im Speckmantel auf Sauerkraut und Schupfnudeln</i>	€ 34,00
<i>Rehgeschnetzeltes in Preiselbeerrahmsauce, bunte Gemüse und hausgemachten Spätzle</i>	€ 36,50
<i>Wildschweinschnitzel nach Wiener Art mit Pflaumen im Speckmantel, Kräuterseitlingen, bunte Gemüse und hausgemachten Spätzle</i>	€ 38,00
<i>Medaillons vom Damwild unter der Walnussskruste mit Kräuterseitlingen, Preiselbeerbirne, bunte Gemüse und hausgemachten Spätzle</i>	€ 41,00
<i>Rehrücken mit Kräuterseitlingen, Preiselbeerbirne, bunte Gemüse und hausgemachten Spätzle</i>	€ 42,50
<i>Wildererplatte mit Kräuterseitlingen, Preiselbeerbirne, bunte Gemüse und hausgemachten Spätzle</i>	€ 47,00



Gasthof Löwen GmbH

Die Süßigkeiten

<i>Gemischtes Eis</i>	€ 5,50
<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	€ 6,00
<i>Eiskaffee</i>	€ 7,00
<i>Coup Danmark</i>	€ 7,50
<i>Walnußeis mit Schokoladensauce und Sahne</i>	€ 8,00
<i>Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen</i>	€ 8,00
<i>Vanilleeis mit Eierlikör</i>	€ 8,00
<i>Bananen Splitt</i>	€ 8,50
<i>Gebackene Apfelkuchle mit Vanilleeis</i>	€ 9,00
<i>Sorbet der Saison übergossen mit Sekt</i>	€ 7,00
<i>Zitronensorbet mit Wodka</i>	€ 7,50
<i>Dreierlei Sorbet mit Früchten</i>	€ 9,50
<i>Fruchtsalat mit Maraschino</i>	€ 9,50
<i>Zweierlei Mousse au chocolate mit Früchten</i>	€ 10,00
<i>Weinschaum vom Markgräfler Gutedel mit Walnußeis</i>	€ 8,50 € 9,50
<i>Dessertteller nach „Art des Hauses“</i>	€ 13,50



<i>Espresso</i>	€ 2,80
<i>Cappuccino</i>	€ 3,30
<i>Milchkaffee, Latte Macchiato</i>	€ 3,80
<i>Afogato (Vanilleeis und Espresso)</i>	€ 4,80

Besonders empfehlen wir unsere Auswahl an Digestifs!