



# Gasthof Löwen GmbH

**Unsere Speisen können auch zum Abholen bestellt werden.  
Immer Donnerstags = Burgertag!**

## Aperitif des Monats

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

## Weinempfehlung aus der 0,75 l Flasche

2021er Heitersheimer Maltesergarten  
**Sauvignon Blanc, trocken**

Weingut Schneider-Pfefferle, Heitersheim

*Sehr reife Nektarine und Aprikose.  
Eine Spur Phenole, kräftiger Alkohol,  
hat Druck und dennoch auch Frische,  
die reife Säure trägt ins lange Finale,  
in dem Stachelbeeraromen aufblitzen.*

13,5 % Vol. pro Glas 5,00 € ¼l 9,00 €

2020er Bugginger Betberg  
**Spätburgunder, trocken  
im Holzfass gereift**

Weingut Rieger, Betberg

*Satter Duft von knackigen Schwarz- und  
Sauerkirschen, etwas Amarena, Erdbeerkompott,  
sowie warme kräutrige Noten von Thymian.  
Am Gaumen wiederholt sich der kirschbetonte,  
fruchtige Ausdruck mit seidigem, reifem Tannin,  
feiner Würze und gutem Abgang.*

15 % Vol. pro Glas 6,00 € ¼l 11,00€

### Menü 1

*Im Kartoffelkleid gebackene Garnelen  
mit süß-scharfer Sauce  
und kleinem Blattsalat*



*Gebratenes Zanderfilet  
auf Balsamico-Linsen  
mit Gutedelsauce, Schmortomaten  
und Spinat-Ricotta Ravioli*



*Panna Cotta  
mit Himbeermark,  
hausgemachtem Erdbeer-  
Sauerrahmeis und frischen Früchten*

Euro 54,00

### Menü 2

*Spargelsalat mit Sauce Vinaigrette  
und hausgemachten Wildspezialitäten  
aus der Räucherammer*



*Spargelcremesuppe*



*Wildschweinschnitzel „Wiener Art“  
mit Stangenspargel  
Sauce Hollandaise und Kratzete*



*Panna Cotta  
mit Himbeermark,  
hausgemachtem Erdbeer-  
Sauerrahmeis und frischen Früchten*

Euro 64,00



# Gasthof Löwen GmbH

## Vorspeisen

-  *Bunter Salatteller* € 8,50
- Im Kartoffelkleid gebackene Garnelen  
mit süß-scharfer Sauce und kleinem Blattsalat* € 16,00
- Carpaccio vom Hinterwäldler Weiderind mit Olivenöl,  
Pinienkernen und geriebenem Hartkäse* € 16,50
- Spargelsalat mit Sauce Vinaigrette  
und hausgemachten Wildspezialitäten  
aus der Räucherammer* € 19,00

## Suppen

- Badische Flädlesuppe  
als kleine Portion* € 9,50  
€ 8,00
-  *Bärlauchcremesuppe  
als kleine Portion* € 9,50  
€ 8,00
-  *Spargelcremesuppe  
als kleine Portion* € 9,50  
€ 8,00

## Vegetarisch

-  *Bärlauchnudeln mit geriebenem Hartkäse, Pinienkernen,  
Schmortomaten und Brokkoli* € 18,00
-  *Steinpilzravioli in Schnittlauchsauce mit Brokkoli,  
geriebenem Hartkäse und hausgemachtem Pesto* € 23,00
-  *Sellerie Schnitzel nach Wiener Art mit Preiselbeeren  
und Kartoffel-Pumpnickelstampf* € 18,00
-  *Stangenspargel im Pfannkuchenkleid  
mit geriebenem Hartkäse, Rucola und Sauce Hollandaise* € 29,00  
*mit gemischtem Schinken* € 35,00

 = Vegetarisch



# Gasthof Löwen GmbH

## Hauptgerichte

<i>Damhirschbratwürste mit Zwiebeln und Bratkartoffeln</i>	€ 18,00
<i>Jägerschnitzel mit hausgemachten Spätzle</i>	€ 19,00
<i>Ochsenbrust mit Meerrettichsauce, Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln</i>	€ 20,00
<i>Cordon bleu vom Schwein gefüllt mit Kirschwasser Kochschinken und Edamer dazu Pommes-Frites</i>	€ 21,00
<i>Schweinemedailon mit Champignon und hausgemachten Spätzle als kleine Portion</i>	€ 23,00 € 19,00
<i>Kalbsrahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle</i>	€ 24,50
<i>Lammhüfte unter der Bärlauchkruste und Lammfilet mit Kartoffelgratin und Speckbohnen</i>	€ 35,50
<i>Rumpsteak mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln, Pommes-Frites und Speckbohnen</i>	€ 35,50
<i>Rehhaxe mit Preiselbeerbirne, Kräuterseitlingen und hausgemachten Spätzle</i>	€ 32,00
<i>Wildschweinschnitzel „Wiener Art“ mit <b>Stangenspargel</b> Sauce Hollandaise und Kratzete</i>	€ 44,00

## Wir empfehlen dazu

<i>Beilagen Salat</i>	€ 7,00
<i>Buntes Gemüse</i>	€ 7,00
<i>Portion Speckbohnen</i>	€ 4,50

## Fisch

<i>Gebratenes Zanderfilet auf Balsamico-Linsen mit Gutedelsauce, Schmortomaten und Spinat-Ricotta Ravioli</i>	€ 31,00
<i>Lachsrahmnudeln mit <b>Spargeln</b> und Champignons</i>	€ 27,00



# 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>Weinschaum vom Markgräfler Gutedel mit Walnußeis</i>	€ 8,50 € 9,50
<i>Zweierlei Mousse au chocolate mit Früchten</i>	€ 10,00
<i>Dessertteller nach „Art des Hauses“</i>	€ 13,50



<i>Tasse Kaffee</i>	€ 3,40
<i>Glas Tee</i>	€ 4,50
<i>Espresso</i>	€ 3,00
<i>Doppelter Espresso</i>	€ 4,50
<i>Cappuccino</i>	€ 3,80
<i>Milchkaffee</i>	€ 4,20
<i>Latte Macchiato</i>	€ 4,50
<i>Afogato (Vanilleeis und Espresso)</i>	€ 4,80

**Besonders empfehlen wir unsere Auswahl an Digestifs!**