



Gasthof Löwen GmbH

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

Aperitif des Monats

Lillet Wild Berry
Lillet Blanc aufgegossen
mit Schweppes Wild Berry und Waldbeeren
0,1 l 7,50 €

Weinempfehlung aus der 0,75 l Flasche

2021er Heitersheimer Maltesergarten
Gutedel, trocken „Bildstöckle“
Weingut Josef Walz, Heitersheim

Die Aromen in der Nase erinnern an Zitrus
Ananas und vielleicht etwas Cassis. Im Mund
präsentiert sich der Wein fruchtig, mit einer
frischen Säure und einem fruchtig-herben
Abgang.

11 % Vol. pro Glas 4,50 € ¼ l 8,50 €

2023er Heitersheimer Maiental
Spätburgunder Rosé, trocken
Weingut Josef Walz, Heitersheim

Ein besonderer Typ Rosé-Wein aus „der
Spätburgunder Lage“ von Heitersheim.
Fruchtiger Wein mit üppigen Aromen von
Johannisbeeren und Sauerkirschen. Perfekter
Begleiter zu gebratenem Fisch oder hellem
Fleisch.

12 % Vol. pro Glas 5,50 € ¼ l 9,50 €

Menü 1

Avocado Rizz
mit gebratenen Garnelen „süß- scharf“
hausgemachtem Pesto
und kleinem Blattsalat



Wolfsbarschfilet mit Gutedelsauce,
Ratatouillegemüse
und Rosmarinkartoffeln



Crème Brûlée
mit hausgemachtem Himbeersorbet,
frischen Früchten und Beeren

Euro 54,00

Menü 2

Carpaccio vom Hinterwäldler
Weiderind mit Olivenöl,
Pinienkernen und geriebenem Hartkäse



Rehbäckle
mit Pfifferlingen, Preiselbeerbirne,
bunte Gemüse
und hausgemachten Spätzle



Crème Brûlée
mit hausgemachtem Himbeersorbet,
frischen Früchten und Beeren




Euro 60,00

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



Gasthof Löwen GmbH




Vorspeisen

-  *Bunter Salatteller* € 8,50
-  *Karamellisierte Ziegenfrischkäse Taler
mit hausgemachtem Pesto und Blattsalat* € 16,50
-  *Avocado Rizz mit gebratenen Garnelen „süß- scharf“
hausgemachtem Pesto und kleinem Blattsalat* € 19,00
- Carpaccio vom Hinterwäldler Weiderind mit Olivenöl,
Pinienkernen und geriebenem Hartkäse* € 17,00
- Hausgemachte Wildspezialitäten aus der Räucherammer
mit Blattsalat, Pfifferlingen und Beeren* € 18,00

Suppen

- Badische Flädlesuppe
als kleine Portion* € 9,50
€ 8,00
-  *Pfifferlingscremesuppe
als kleine Portion* € 11,00
€ 9,50

Vegetarisch

-  *Büffelmozzarella Ravioli in Tomaten Sugo
mit hausgemachtem Pesto,
Rucola und geriebenem Hartkäse* € 24,00
-  *Sellerie Schnitzel nach Wiener Art mit Preiselbeeren,
Kartoffel-Pumpernickelstampf und kleines Gemüse* € 20,50
-  *Pfifferlingsrahmnudeln mit getrockneten Tomaten,
hausgemachtem Pesto, geriebenem Hartkäse
und Rucola* € 27,00

Fisch

- Wolfsbarschfilet mit Gutedelsauce
Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln* € 31,00

Fit durch den Sommer

- Rumpsteak mit Sauerrahm-Dip, Blattsalat
und Tomaten-Büffelmozzarellasalat* € 35,00

 = Vegetarisch



Gasthof Löwen GmbH

Klassiker

<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>	€ 25,50
<i>Rumpsteak mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln, Pommes-Frites und Speckbohnen</i>	€ 35,00

Wildspezialitäten

<i>Rehbratwürste mit Zwiebeln und Bratkartoffeln</i>	€ 18,00
<i>Wildschweinragout mit Preiselbeerbirne, Pfifferlingen und hausgemachten Spätzle</i>	€ 32,50
<i>Cordon bleu vom Wildschwein gefüllt mit Schwarzwälder Schinken und Gorgonzola, Pfifferlingen und hausgemachte Spätzle</i>	€ 34,50
<i>Rehgeschnetzeltes in Preiselbeerpilzrahmsauce und hausgemachten Spätzle</i>	€ 34,50
<i>Rehbäckle mit Pfifferlingen, Preiselbeerbirne und hausgemachten Spätzle</i>	€ 36,50

Wir empfehlen dazu

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



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 Apfelküchle 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!

Löwenzeit-Gartenzeit!



Gasthof Löwen
GmbH

Heißer Stein in unserem Garten
Fleisch auf dem heißen Stein
mit dreierlei Dipp

Putensteak	€ 19,00
Schweinerückensteak	€ 19,00
Maxi Schweinerückensteak 350g	€ 24,50
Schweinemedailon	€ 22,00
Rumpsteak	€ 26,00
Lachssteak	€ 24,50

Für Kinder

jeweils als kleine Portion **abzüglich€ 4,00**

Dazu Beilagen nach Wahl:

Portion Pommes -frites	€ 4,50
Portion Süßkartoffel Pommes-frites	€ 6,50
Kroketten	€ 5,00
Gratinierte Kartoffeln	€ 6,00
Portion Gemüse	€ 7,00
Beilagen Salat	€ 7,00
Bunter Salatteller	€ 8,50
Großer bunter Salatteller	€ 13,00

probieren-genießen