



# 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 Maltesergarten  
**Spätburgunder Rosé, trocken**  
Weingut Wilhelm Zähringer, Heitersheim

Leichter, fruchtig-frischer Roséwein, hervorragend geeignet als Sommerwein. Erfrischend lebendig mit zarten Erdbeer- und Himbeernoten.

11,5 % Vol. pro Glas 4,50 € ¼ l 8,50 €

### Menü 1

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



Doradenfilet 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
-  *Karamellierte Ziegenfrischkäse Taler  
mit hausgemachtem Pesto und Blattsalat* € 16,50
- Im Kartoffelkleid gebackene Garnelen  
mit süß-scharfer Sauce und Blattsalat* € 17,00
- Carpaccio vom Hinterwäldler Weiderind mit Olivenöl,  
Pinienkernen und geriebenem Hartkäse* € 17,00
- Hausgemachten Wildspezialitäten aus der Räucherammer  
mit Blattsalat und Pfifferlingen* € 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

- Doradenfilet 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>Rehragout 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 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!**

**Löwenzeit-Gartenzeit!**



**Gasthof Löwen**  
GmbH

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

Putensteak	€ 19,00
Schweinerückensteak	€ 19,00
<b>Maxi</b> 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**