



# Gasthof Löwen GmbH

## 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

2022er 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 Cassissorbet,  
frischen Früchten und Beeren

Euro 54,00

### Menü 2

Carpaccio vom Hinterwäldler  
Weiderind mit Olivenöl,  
Pinienkernen und geriebenem Hartkäse



Rehrücken  
mit Pfifferlingen, Preiselbeerbirne,  
bunte Gemüse  
und hausgemachten Spätzle



Crème Brûlée mit Cassissorbet,  
frischen Früchten und Beeren

Euro 60,00

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

**Unsere Speisen können auch zum Abholen bestellt werden.**



# Gasthof Löwen GmbH

## Vorspeisen

-  *Bunter Salatteller* € 8,50
-  *Karamellierte 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
-  *Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl  
als kleine Portion* € 10,50  
€ 9,00

## Vegetarisch

-  *Steinpilzravioli in Schnittlauchsauce mit Brokkoli  
Geriebenem Hartkäse und hausgemachtem Pesto* € 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>Rinderfiletspitzen in Pfefferrahmsauce mit Nudeln</i>	€ 32,00
<i>Rehrücken mit Pfifferlingen, Preiselbeerbirne und hausgemachten Spätzle</i>	€ 38,00

## 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!**