



Gasthof Löwen GmbH

Aperitif des Monats

Apero 36+ vom Weingut Zähringer
aufgegossen mit Tonic Water
0,1 l 7,50 €

Weinempfehlung aus der 0,75 l Flasche

2022er Heitersheimer Maltesergarten
Weißburgunder, trocken
Weingut Lampp, Heitersheim

Offenbart sich intensiv in seiner Struktur und seinem Duft. In der Nase dominieren gelbe Birne und saftige Mirabelle. Die Aromen von Birne und Mirabelle erfüllen den Mundraum und auf das klassische Pinot-Bukett folgt ein intensiver, doch zugleich feingliedriger strukturierter, Genuss am Gaumen.

12,5 % Vol. pro Glas 4,50 € ¼l 8,50 €

2019er Heitersheimer Maltesergarten
Cabernet Carbon, trocken
Weingut Daniel Feuerstein, Heitersheim

Im Duft erinnert der Cabernet an grüne Paprika. Noten mit Cassis Anklängen. Aus dem Gaumen würzig, leicht Vanille. Durch den Ausbau im Barrique.

13,5 % Vol. pro Glas 6,00 € ¼ l 11,50€

Menü 1

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



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



Griefflammerie mit Himbeersauce
Brombeersorbet
und frischen Früchten

Euro 55,00

Menü 2

Carpaccio
vom Münstertäler Limousin Rind
mit Olivenöl,
Pinienkernen und geriebenem Hartkäse



Rehrücken
mit Kräuterseitlingen, Preiselbeerbirne,
bunte Gemüse
und hausgemachten Spätzle



Griefflammerie mit Himbeersauce
Brombeersorbet
und frischen Früchten

Euro 63,00




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
- Feldsalat an Kartoffeldressing mit Speck und Krackerle* € 11,00
-  *Karamellierte Ziegenfrischkäse Taler
mit hausgemachtem Pesto und Feldsalat* € 16,50
-  *Avocado Rizz mit gebratenen Garnelen „süß- scharf“
hausgemachtem Pesto und kleinem Blattsalat* € 19,00
- Carpaccio vom Münstertäler Limousin Rind mit Olivenöl,
Pinienkernen und geriebenem Hartkäse* € 17,00
- Feldsalat mit Hausgemachten Wildspezialitäten
aus der Räucherammer, Walnüssen und Apfelspalten* € 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 Schnittlauchsauc mit Brokkoli
Geriebenem Hartkäse und hausgemachtem Pesto* € 24,00
-  *Sellerie Schnitzel nach Wiener Art mit Preiselbeeren,
Kartoffel-Pumpernickelstampf und kleines Gemüse* € 20,50

Fisch

- Gebratenes Zanderfilet auf Balsamico-Linsen
mit Gutedelsauce, Schmortomaten
und Spinat-Ricotta Ravioli* € 32,00

 = 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>Kalbsfiletspitzen in Pfefferrahmsauce und Nudeln</i>	€ 34,50
<i>Rumpsteak mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln, Pommes-Frites und Speckbohnen</i>	€ 35,00

Wildspezialitäten

<i>Rehbratwürste mit Zwiebeln und Bratkartoffeln</i>	€ 18,00
<i>Rehhaxe mit Preiselbeerbirne, Kräuterseitlingen und hausgemachten Spätzle</i>	€ 34,00
<i>Rehragout mit Preiselbeerbirne, Kräuterseitlingen und hausgemachten Spätzle</i>	€ 34,00
<i>Cordon bleu vom Wildschwein gefüllt mit Schwarzwälder Schinken und Gorgonzola, Kräuterseitlingen und hausgemachte Spätzle</i>	€ 35,00
<i>Rehrücken mit Kräuterseitlingen, 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 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!