



# Gasthof Löwen GmbH

## Aperitif des Monats

### **Apero 36+ vom Weingut Zähringer mit Tonic Water**

0,1 Ltr. € 7,50

Dieser Aperitif zeichnet sich aus durch eine dezente, würzige Bitternote von Ginseng-, Enzian- und Angelikawurzeln, süßliche Komponenten von Vanille und Safran bis zu pikanter, angenehmer Schärfe von Ingwerwurzeln, Chili-Cayenne-Pfeffer und dem exotischen Bukett der vielen anderen Kräuter und Gewürze aus dem Kräuterbuch der Aphrodite

## Weinempfehlung aus der 0,75 l Flasche

2022er Heitersheimer Maltesergarten  
**Grauer Burgunder, trocken**  
Weingut Fritz Lampp

Im Glas präsentiert sich der Wein in einem hellen Gelbgold.  
Angenehm mild und zugleich reichhaltig in der Aromatik. Hier kommen saftige Birnen und reife Ananas zusammen. Passend zu hellem Fleisch oder Nudelgerichten.

13 % Vol. pro Glas 4,50 € ¼l 8,50 €

2018er Heitersheimer Maltesergarten  
**Spätburgunder Rotwein, trocken  
im Eichenfass gereift**  
Weingut Josef Walz

körperreich, mit verhaltenem Feuer und kräftiger Struktur, dabei aber trotzdem ausgewogen mild. Er betört mit seinem an reife Brombeeren erinnernden Duft und einem wunderbar fruchtigen Aroma.

13,5 % Vol. pro Glas 6,50 € ¼l 12,00€

### Wildmenü 1

Feldsalat mit Rehsalametti,  
Rehschinken, Walnüssen  
und Apfelspalten



Dreierlei Medaillons vom  
Reh, Wildschwein und Damwild,  
mit Kräuterseitlingen,  
buntem Gemüse  
und hausgemachten Spätzle



Panna Cotta mit Himbeermark,  
Beerensorbet und frischen Früchten

Euro 61,00

### Wildmenü 2

Carpaccio vom Damwild  
mit Olivenöl, Pinienkernen und  
geriebenem Hartkäse



Wildconsommé mit Steinpilzravioli



Rehrücken  
mit Kräuterseitlingen,  
Preiselbeerbirne, buntem Gemüse  
und hausgemachten Spätzle



Panna Cotta mit Himbeermark,  
Beerensorbet und frischen Früchten

Euro 72,00

## Für 2 Personen

### Rehbäckle

mit Pilzen à la crème, Preiselbeerbirne,  
buntem Gemüse und hausgemachten Spätzle


Euro 78,00 (Preis für 2 Personen)

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




# Gasthof Löwen GmbH

## Vorspeisen

 <i>Bunter Salatteller</i>	€ 8,50
<i>Wurstsalat vom Wildschwein mit Blattsalat</i>	€ 12,00
<i>Feldsalat an Kartoffeldressing, Speck und Krackerle</i>	€ 11,00
<i>Feldsalat mit Rehsalametti, Rehschinken, Walnüssen und Apfelspalten</i>	€ 17,00
<i>Carpaccio vom Damwild mit Olivenöl, Pinienkernen und geriebenem Hartkäse</i>	€ 18,00
<i>Variation vom Wild mit Feldsalat, Walnüssen und Apfelspalten</i>	€ 24,00

## Suppen

<i>Badische Flädlesuppe als kleine Portion</i>	€ 9,50 € 8,00
 <i>Waldpilzcremesuppe als kleine Portion</i>	€ 10,50 € 9,00
<i>Wildconsommé mit Steinpilzravioli als kleine Portion</i>	€ 13,50 € 11,00

## Fisch

<i>Gebratener Kabeljau auf Rote Beete Risotto, mit Gutedelsauce, Schmortomaten und Zuckerschoten</i>	€ 35,00
--	---------

 = Vegetarisch





# Gasthof Löwen GmbH

## Gerichte für nicht begeisterte Wildesser

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

## Vegetarisch

 <i>Steinpilzravioli in Schnittlauchsauce mit Brokkoli, geriebenem Hartkäse und hausgemachtem Pesto</i>	€ 24,00
 <i>Sellerie Schnitzel nach Wiener Art mit Preiselbeeren, Kartoffel-Pumpernickelstampf und kleinem Gemüse</i>	€ 20,50

 = Vegetarisch

## Wir empfehlen dazu

<i>Beilagen Salat</i>	€ 7,00
<i>Beilagen Feldsalat</i>	€ 9,50
<i>Buntes Gemüse als kleine Portion</i>	€ 7,00 € 4,00



# Gasthof Löwen GmbH

## Wildspezialitäten

<i>Rehbratwürste mit Zwiebeln und Bratkartoffeln</i>	€ 18,00
<i>Rehragout mit Preiselbeerbirne, Kräuterseitlingen, Rotkraut und hausgemachten Spätzle</i>	€ 32,50
<i>Rehhaxe mit Preiselbeerbirne, Kräuterseitlingen, Rotkraut und hausgemachten Spätzle</i>	€ 32,50
<i>Gefüllte Fasanenbrust im Speckmantel auf Sauerkraut und Schupfnudeln</i>	€ 35,00
<i>Rehgeschnetzeltes in Preiselbeerrahmsauce, mit Rotkraut und hausgemachten Spätzle</i>	€ 34,00
<i>Wildschweinschnitzel nach Wiener Art mit Pflaumen im Speckmantel, Kräuterseitlingen, Rotkraut und hausgemachten Spätzle</i>	€ 35,00
<i>Dammhirschsteak unter der Walnusskruste mit Kräuterseitlingen, Preiselbeerbirne, Rotkraut und hausgemachten Spätzle</i>	€ 38,50
<i>Rehrücken mit Kräuterseitlingen, Preiselbeerbirne, Rotkraut und hausgemachten Spätzle</i>	€ 38,50
<i>Wildererplatte mit Kräuterseitlingen, Preiselbeerbirne, Rotkraut und hausgemachten Spätzle</i>	€ 44,00

## Wir empfehlen dazu

<i>Beilagen Salat</i>	€ 7,00
<i>Beilagen Feldsalat</i>	€ 9,50
<i>Buntes Gemüse</i>	€ 7,00
<i>als kleine Portion</i>	€ 4,00



# Gasthof Löwen GmbH

## Die Süßigkeiten

<i>Panna Cotta mit Himbeermark, Beerensorbet und frischen Früchten</i>	€ 8,50
<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!**