



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 € ¼ l 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



Grißflammerie mit Himbeermark,
Beerensorbet und frischen Früchten

Euro 60,00

Wildmenü 2

Carpaccio vom Damwild
mit Olivenöl, Pinienkernen und
geriebenem Hartkäse



Wildconsommé mit Steinpilzravioli



Rehrücken
mit Kräuterseitlingen,
Preiselbeerbirne, buntem Gemüse
und hausgemachten Spätzle



Grißflammerie mit Himbeermark,
Beerensorbet und frischen Früchten

Euro 70,00

Für 2 Personen

Rehbäckle

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


Euro 70,00 (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>	€ 10,00
<i>Feldsalat an Kartoffeldressing, Speck und Kräckerle</i>	€ 11,00
<i>Feldsalat mit Rehsalametti, Rehschinken, Walnüssen und Apfelspalten</i>	€ 14,00
<i>Carpaccio vom Damwild mit Olivenöl, Pinienkernen und geriebenem Hartkäse</i>	€ 16,00
<i>Variation vom Wild mit Feldsalat, Walnüssen und Apfelspalten</i>	€ 20,00

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>	€ 34,00
--	---------

 = 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>	€ 33,00

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 an Kartoffeldressing, Speck und Krackerle</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>	€ 33,00
<i>Rehgeschnetzeltes in Preiselbeerrahmsauce, mit Rotkraut und hausgemachten Spätzle</i>	€ 34,00
<i>Cordon bleu vom Wildschwein mit Pflaumen im Speckmantel, Kräuterseitlingen, Rotkraut und hausgemachten Spätzle</i>	€ 34,00
<i>Dammhirschsteak unter der Schwarzen Nusskruste mit Kräuterseitlingen, Preiselbeerbirne, Rotkraut und hausgemachten Spätzle</i>	€ 37,50
<i>Rehrücken mit Kräuterseitlingen, Preiselbeerbirne, Rotkraut und hausgemachten Spätzle</i>	€ 38,50
<i>Wildererplatte mit Kräuterseitlingen, Preiselbeerbirne, Rotkraut und hausgemachten Spätzle</i>	€ 42,00

Wir empfehlen dazu

<i>Beilagen Salat</i>	€ 7,00
<i>Beilagen Feldsalat an Kartoffeldressing, Speck und Krackerle</i>	€ 9,50
<i>Buntes Gemüse</i>	€ 7,00
<i>als kleine Portion</i>	€ 4,00



Gasthof Löwen GmbH

Die Süßigkeiten

<i>Grießflammerie mit Himbeermark, Beerensorbet und frischen Früchten</i>	€ 10,00
<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!