



Gasthof Löwen GmbH

Gasthof Löwen GmbH
Hauptstraße 3
79423 Heitersheim
07634/550490
info@loewen-heitersheim.de

Herbstzeit Wildzeit

Als Apéritif zur Auswahl:

Sekt pur
Gewürznanas
mit Sekt
Himbeeren mit Sekt
Kir Royal
Peach Royal
Apero 36+

Wild aus eigener Jagd

Wir bitten Sie sich für ein einheitliches Menü zu entscheiden.
Für Allergiker /Diabetiker , sowie für Vegetarier
und Veganer kochen wir nach Absprache.
Für Kaffeegedecke berechnen wir Euro 6,00 pro Gedeck.

Wir bitten um Ihr Verständnis das die Preise jederzeit variieren können!

Ihr Wunsch Menü ist nicht dabei?

Sprechen Sie uns an wir beraten Sie gerne!

Vorspeisen / Suppen

- Pfifferlingscremesuppe
- Rehconsommé mit Pilzravioli
- Wildbratwürstle
- Wildterrinen an kleinem Blattsalat
- Wildsülze mit Sauce Vinaigrette
- Variation vom Wild an kleinem Blattsalat

Reh & Wildschwein Reh & Wildschwein

- Rehbäckle mit Pilzen a la Creme, Spätzle
- Wildschweincordonbleu mit Gongonzola gefüllt, gebackene Kartoffelkrappen
- Wildschwein- oder Rehbraten, Kräuternudeln
- Wildschwein- oder Rehragout, hausgemachte Spätzle
- Rehrücken mit Preiselbeerbirne, hausgemachte Spätzle

Fisch Fisch

- Gebratener Lachs & Zander, bunte Nudeln und Blattspinat
- Filet von der Dorade, Gutedelsauce, Reis
- Dorsch, Seeteufel und Garnelen, Kräuterkartoffeln
- Variation vom Fisch, verschiedene Fischarten je nach Marktangebot



Gasthof Löwen GmbH

Der besondere Menüvorschlag im Herbst 2025

Menü 1

Blattsalat mit Hausgemachtem
aus der Räucherammer

🍷🍷🍷

Rehragout mit Pfifferlingen, Rotkraut
und hausgemachten Spätzle

🍷🍷🍷

5- Minuten Zwetschgen nach Oma´s Art
mit Zimt- Pflaumeneis

Euro 50,00

Menü 2

Blattsalat
mit sautierten Pfifferlingen

🍷🍷🍷

Geschmortes Ochsenbäckle
mit Wirsinggemüse oder Kürbisgemüse
und breiten Nudeln

🍷🍷🍷

Schokoladentarte
mit warmen Sauerkirschen
und Vanilleeis

Euro 48,00

Menü 3

Festtagssuppe

(Markklößchen, Eierstich, Nudeln)

🍷🍷🍷

Schweinefilet am Stück gebraten
mit frischen Champignons,
bunte Gemüse und
hausgemachten Spätzle

🍷🍷🍷

Panna Cotta mit Schokoladeneis
und Früchten

Euro 47,50



Gasthof Löwen GmbH

Menü 4

Gebackene Garnelen süß-scharf
und hausgebeizter Lachs
an Blattsalat



Gebratene Kalbshüfte
mit frischen Champignons,
bunte Gemüse
und Kräuternudeln



Karamelleis gerollt in Florentinerkeks
mit Birnenfächer
und Schokoladensauce

Euro 60,00

gerne mit Suppe
nach Wahl

Menü 5

Karamellierter Ziegenfrischkäse
mit Pesto der Saison
an kleinem Blattsalat



Festtagssuppe

(Markklößchen, Eierstich, Nudeln)



Rehbäckle mit Pilzen a la creme
bunte Gemüse
und hausgemachte Spätzle



Dreierlei Sorbet mit Früchten

Euro 71,00

als Vorspeise
knackiger Blattsalat
mit gebratenen Garnelen



Gasthof Löwen GmbH

Menü 6

Carne Cruda vom Reh
mit Confiertem Eigelb
und Blattsalat



Kalbs- und Schweinefilet,
mit frischen Champignons,
bunte Gemüse
und hausgemachte Spätzle



Nougatparfait
mit Apfelkühle und Früchten

Euro 60,00

*wenn's gibt,
Feldsalat
mit Speck & Krackerle*

Menü 7

Kleiner bunter Salatteller



Badische Flädlesuppe



Gebratene Filets von Dorade & Zander
mit Gutedelsauce,
Blattspinat und Nudeln oder Reis



Crème Brûlée mit Vanilleeis
und Früchten

Euro 71,00

Menü 8

Lachs Tatar mit Kräutermousse
und Feldsalat



Eierstichsuppe



Barbarie Entenbrust
mit Cassisjus,
bunte Gemüse und Kartoffelgratin



Mousse au chocolat mit Vanilleeis
und Früchten

Euro 68,00



Gasthof Löwen GmbH

Menü 9

*Riesengarnelen
an kleinem Feldsalat*



*Rinderfilet
mit Rotwein-Schalottensauce,
bunte Gemüse und Kartoffelgratin*



*Waldfruchtschnitte mit Sorbet der Saison
und Früchten*

Euro 65,00

Menü 10

*Carpaccio vom Rinderfilet
mit Olivenöl und Parmesan*



Rehconsommé mit Steinpilzravioli



*Rehrücken mit Pfifferlingen, Preiselbeerbirne,
bunte Gemüse und hausgemachten Spätzle*



*weißes Schokoladenparfait mit espressokrokanteis
und Schokoladenespuma*

Euro 72,00



Gasthof Löwen GmbH

Fischmenü

*Krabbencocktail
mit Avocadospalten*



*Safrancrèmesuppe
mit Lachsstreifen*



*Variation vom Fisch
mit Gutedelsauce,
Blattspinat und wilder Reis*



*Kirschwasserparfait
mit warmen Kirschen*

Euro 72,00

Vegetarisches Menü

Blattsalat mit sautierten Pfifferlingen



*Gemüse couscous
mit Joghurtsauce
und Schmortomaten*

oder

*Paniertes Sellerieschnitzel
mit Kartoffel-Pumpernickel-Stampf
und Gemüse der Saison*

oder

*Gemüserisotto mit Blattspinat
und Schmortomaten*



Dreierlei Sorbet mit Früchten

Euro 44,00



Gasthof Löwen GmbH

Wir bitten Sie sich für ein einheitliches Menü zu entscheiden.
Für Allergiker/Diabetiker, sowie für Vegetarier und Veganer kochen wir nach Absprache.

Sollten Sie sich nicht für ein einheitliches Menü entscheiden können bitte wir Sie uns persönlich zur Beratung anzusprechen.

Der Preis wird je nach Auswahl des Menüs kalkuliert.

Für Kaffeegedecke berechnen wir Euro 5,00 pro Gedeck.

Vorspeisen kalt:

Blattsalat mit Hausgemachtem vom Wild
Hausgebeizter Lachs an Blattsalat mit Crème Fraîche und Toast
Kräutermousse in der Lachsroulade mit kleinem Blattsalat
Terrine von Lachs & Zander an Blattsalat und Kräutersauce
Mit Honigthymian gratinierter Ziegenkäse an kleinem Blattsalat
Gebackene Garnelen süß – scharf mit kleinem Blattsalat
Blattsalat mit gebratenen Riesengarnelen und Pesto der Saison
Gänsestopfleberterrine mit Brioche
Carpaccio vom Rinderfilet mit feinem Olivenöl und Parmesan

Vorspeisen warm oder als Zwischengericht:

Rehmedaillon mit Pilzen und Kartoffelstampf
Zanderfilet auf Kräuternudeln
Gebratene Garnelen auf Knoblauchspaghetti
Dorade Royal in Paprikasauce und Reis
Tagliatelle mit Trüffel

Salate:

Kleiner bunter Salatteller
Kleiner Blattsalat
Kleiner Blattsalat mit gebratenen Pfifferlingen
Blattsalat mit hausgemachten Wildspezialitäten
Feldsalat mit Speck & Krackerle

Suppen:

Badische Flädlesuppe
Nudelsuppe
Festtagssuppe (Markklößchen, Eierstich, Nudeln)
Tomatencremesuppe
Gemüsecrèmesuppe
Badische Schneckensuppe
Pfifferlingscremesuppe
Kürbiscremesuppe
Kräutercremesuppe mit Lachsstreifen
Rehconsommé mit Pilzravioli



Gasthof Löwen GmbH

Hauptgänge:

Reh- oder Wildschweinragout mit buntem Gemüse und hausgemachten Spätzle
Rinderschmorbraten mit buntem Gemüse breiten Nudeln
Geschmortes Ochsenbäckle mit Wirsing a la Creme und Nudeln
Rinderroulade mit buntem Gemüse und breiten Nudeln
Rinderfilet mit Rotweinschalottensauce, bunte Gemüse und Kartoffelgratin
Schweinebraten mit buntem Gemüse und Kroketten
Schweinefilet am Stück gebraten mit sautierten Champignons,
bunte Gemüse und haugemachte Spätzle
Kalbs- und Schweinemedailon mit sautierten Champignons, bunte Gemüse und
hausgemachte Spätzle
Gebratene Kalbhälfte mit buntem Gemüse und gebackenen Kartoffelkräpfen
Barbarie Entenbrust mit Cassisjus, bunte Gemüse und Kartoffelgratin
Ochsenbrust mit Meerrettichsauce, Bouillonkartoffeln und kalte Beilage (Senfgurke,
Rote Beete, Kürbis)
Lammfilet mit Speckbohnen und Herzoginkartoffeln
Lammhäxle mit buntem Gemüse und Kartoffelgratin
Rosa gebratene Lammkeule mit Ratatouille und Kräuterkartoffeln

Dessert:

Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce
Vanilleeis mit frischen Beeren
Walnußeis mit warmer Schokoladensauce
Crème Caramel und Vanilleeis mit frischen Früchten
Crème Brûlée mit Vanilleeis und frischen Früchten
Panna Cotta mit Himbeersauce und Himbeersorbet
Mousse au chocolate mit frischen Früchten & Beeren
Dreierlei Sorbet mit frischen Früchten & Beeren
Himbeerparfait mit frischen Beeren
Krokantparfait mit Weinschaum und frischen Früchten
Zitronen-Joghurtmousse mit Sorbet und frischen Früchten
Dessertteller „Löwen“
(Mousse au chocolate hell und dunkel,
Kirschwasserparfait, Sorbet,
frische Früchte)

Für Diabetiker/Allergiker, Veganer und Vegetarier kochen wir auch gerne nach
Wunsch und Absprache!

Familie Meyer, Gasthof Löwen GmbH in Heitersheim,
Tel: 07634-550490 Fax: 5504949
mail: loewen-heitersheim@t-online.de , www.loewen-heitersheim.de