



Aperitif des Monats

Waldbeeren Spirituose
aufgegossen mit Tonic Water und Imperial Sekt
Gasthof Löwen, Hausmarke

0,1 l 8,00

Weinempfehlung aus der 0,75 l Flasche

2024er Heitersheimer Maltesergarten
Helios, Kabinett trocken
Weingut Daniel Feuerstein

Widerstandfähige Neuzüchtung.
(Weinbauinstitut Freiburg von 1973)
Der Wein zeigt im Geruch eine Aromatik in
Richtung
Litschi Frucht mit einer geschmacklich sehr
ausgewogenen Struktur.

13 % Vol. pro Glas 4,90 ¼l 9,50

2023er Heitersheimer Maltesergarten
Spätburgunder Rotwein, trocken
„Alte Reben“

Weingut Julius Zotz

Klassischer Spätburgunder mit feiner
Pinotwürze gepaart mit Aromen von Kirschen,
Waldbeeren und weißem Pfeffer.
Am Gaumen harmonisch, elegant mit feinen
Tanninen. Ein hochwertiger Begleiter von Käse,
Rind, Lamm und Wildgerichten.

13,5 % Vol. pro Glas 5,50 ¼l 10,50

Wildmenü 1

Feldsalat mit Rehsalametti,
Rehschinken, Walnüssen
und Apfelspalten



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



Grießflammerie mit Himbeermark,
hausgemachtem Beerensorbet
und frischen Früchten

61,00

Wildmenü 2

Carpaccio vom Damhirsch
mit Olivenöl, Pinienkernen und
geriebenem Hartkäse



Rehconsommé mit Grießklößchen



Rehrücken
mit Kräuterseitlingen,
Preiselbeerbirne, buntem Gemüse
und hausgemachten Spätzle



Grießflammerie mit Himbeermark,
hausgemachten Beerensorbet
und frischen Früchten

72,00

Für 2 Personen

Rehbäckle

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

74,00 (Preis für 2 Personen)

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

Unsere Speisen können Sie auch zum Abholen bestellen!

Unsere Preise verstehen sich in EURO und inklusive der aktuellen gesetzlichen MwSt.

Vorspeisen

 <i>Bunter Salatteller</i>	8,50
 <i>Im Kartoffelkleid Gebackene Garnelen mit „süß- scharfer“ Sauce an kleinem Feldsalat</i>	16,00
<i>Feldsalat an Kartoffeldressing, Speck und Kräckerle</i>	11,50
<i>Feldsalat mit Rehsalametti, Rehschinken, Walnüssen und Apfelspalten</i>	15,00
<i>Carpaccio vom Damhirsch mit Olivenöl, Pinienkernen und geriebenem Hartkäse</i>	17,00
<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>Rehconsommé mit Grießklößchen als kleine Portion</i>	13,50 11,00

Fisch

<i>Gebratener Kabeljau unter der Meerrettichkruste auf Rahmwirsing und Kartoffelgnocchis</i>	34,00
--	-------

 = Vegetarisch

Wir erlauben uns für Umbestellungen von Beilagen zu Salat oder Gemüse einen Aufpreis von 1,50 zu berechnen.

Unsere Preise verstehen sich in EURO und inklusive der aktuellen gesetzlichen MwSt.

Gerichte für nicht begeisterte Wildesser

<i>Jägerschnitzel mit hausgemachten Spätzle</i>	<i>19,00</i>
<i>Ochsenbrust mit Meerrettichsauce, Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln</i>	<i>20,00</i>
<i>Cordon bleu vom Schwein gefüllt mit Kirschwasser Kochschinken und Edamer dazu Pommes-Frites</i>	<i>21,00</i>
<i>Schweinemedallion mit Champignon und hausgemachten Spätzle als kleine Portion</i>	<i>23,00 19,00</i>
<i>Rumpsteak mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln, Pommes-frites und Speckbohnen</i>	<i>35,00</i>

Vegetarisch

 *Steinpilzravioli in Schnittlauchsauce mit Brokkoli,
geriebenem Hartkäse und hausgemachtem Pesto* *24,00*

 *Sellerie Schnitzel nach Wiener Art mit Preiselbeeren,
Kartoffel-Pumpernickelstampf und kleinem Gemüse* *20,50*

 = Vegetarisch

Wir empfehlen dazu

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

Wir erlauben uns für Umbestellungen von Beilagen zu Salat oder Gemüse einen Aufpreis von 1,50 zu berechnen.

Unsere Preise verstehen sich in EURO und inklusive der aktuellen gesetzlichen MwSt.

Wildspezialitäten

<i>Wildschweinbratwürste mit Zwiebeln und Bratkartoffeln</i>	<i>18,00</i>
<i>Wildschweinbraten mit Kräuterseitlingen, Preiselbeerbirne, Rotkraut und hausgemachten Spätzle</i>	<i>32,50</i>
<i>Rehhaxe mit Kräuterseitlingen, Preiselbeerbirne, Rotkraut und hausgemachten Spätzle</i>	<i>32,50</i>
<i>Gefüllte Fasanenbrust im Speckmantel auf Sauerkraut und Schupfnudeln</i>	<i>33,00</i>
<i>Rehgeschnetzeltes in Preiselbeerrahmsauce, mit Rotkraut und hausgemachten Spätzle</i>	<i>34,00</i>
<i>Cordon Bleu vom Wildschwein mit Pflaumen im Speckmantel, Kräuterseitlingen, Rotkraut und hausgemachten Spätzle</i>	<i>35,00</i>
<i>Dammhirschsteak unter der schwarzen Nusskruste mit Kräuterseitlingen, Preiselbeerbirne, Rotkraut und hausgemachten Spätzle</i>	<i>37,00</i>
<i>Rehrücken mit Kräuterseitlingen, Preiselbeerbirne, Rotkraut und hausgemachten Spätzle</i>	<i>39,00</i>
<i>Wildererplatte mit Kräuterseitlingen, Preiselbeerbirne, Rotkraut und hausgemachten Spätzle</i>	<i>44,00</i>

Wir empfehlen dazu

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

Wir erlauben uns für Umbestellungen von Beilagen zu Salat oder Gemüse einen Aufpreis von 1,50 zu berechnen.

Unsere Preise verstehen sich in EURO und inklusive der aktuellen gesetzlichen MwSt.



Gasthof Löwen GmbH

Die Süßigkeiten

<i>Grießflammerie mit Himbeermark, Beerensorbet und frischen Früchten</i>	<i>10,00</i>
<i>Gemischtes Eis</i>	<i>5,50</i>
<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	<i>6,00</i>
<i>Eiskaffee</i>	<i>7,00</i>
<i>Coup Danmark</i>	<i>7,50</i>
<i>Walnußeis mit Schokoladensauce und Sahne</i>	<i>8,00</i>
<i>Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen</i>	<i>8,00</i>
<i>Vanilleeis mit Eierlikör</i>	<i>8,00</i>
<i>Bananen Splitt</i>	<i>8,50</i>
<i>Gebackene Apfelkühle mit Vanilleeis</i>	<i>9,00</i>
<i>Sorbet der Saison übergossen mit Sekt</i>	<i>7,00</i>
<i>Zitronensorbet mit Bisongras-Wodka</i>	<i>7,50</i>
<i>Dreierlei Sorbet mit Früchten</i>	<i>9,50</i>
<i>Fruchtsalat mit Maraschino</i>	<i>9,50</i>
<i>Weinschaum vom Markgräfler Gutedel mit Walnußeis</i>	<i>8,50 9,50</i>
<i>Zweierlei Mousse au chocolat mit Früchten</i>	<i>10,00</i>
<i>Dessertteller nach „Art des Hauses“</i>	<i>14,50</i>



100% Bio Kaffee Crema & Espresso

<i>Tasse Kaffee</i>	<i>3,40</i>
<i>Glas Tee</i>	<i>4,50</i>
<i>Espresso</i>	<i>3,40</i>
<i>Doppelter Espresso</i>	<i>4,50</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>3,80</i>
<i>Milchkaffee</i>	<i>4,20</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>4,50</i>
<i>Afogato (Vanilleeis und Espresso)</i>	<i>4,80</i>

Besonders empfehlen wir unsere Auswahl an Digestifs!