



# Gasthof Löwen GmbH

## Aperitif des Monats

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

0,1 Ltr. € 8,00

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  
**Weißer Burgunder, trocken**  
Weingut Fritz Lampp

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. Die eingebundene Säure bildet im Mund ein ausgewogenes Zusammenspiel mit dezent eingesetzten Restsüße.

12,5 % Vol. pro Glas 4,50 ¼l 8,50

2024er Heitersheimer Maltesergarten  
**Heimatliebe Rose**  
Weingut Julius Zotz

Cuvée aus Spätburgunder, Cabernet, Merlot und Syrah. Unser liebevoll kreierter Rosé ist trinkfreudig, feinherb und duftet nach Erdbeere, Himbeere und Johannisbeere. Am Gaumen ist er feinfruchtig und schmeichelnd mit rotbeerigem Finale.

11,5 % Vol. pro Glas 4,50 ¼l 8,50

### Menü 1

Karamellierter Ziegenfrischkäsetaler  
mit hausgemachtem Pesto, Walnüssen und  
Blattsalat



Gebratenes Zanderfilet  
mit Gutedelsauce,  
auf Balsamicolinsen  
und Spinat-Ricotta Tortellini



Nougatparfait  
mit hausgemachtem Beeren-Sauerrahmeis  
und frischen Früchten

50,00

### Menü 2

Carpaccio vom Rothirsch  
mit Olivenöl, Pinienkernen und geriebenem  
Hartkäse



Rehhüfte und Rehfilet  
mit Kräuterseitlingen,  
Preiselbeerbirne, buntem Gemüse  
und hausgemachten Spätzle



Nougatparfait  
mit hausgemachtem Beeren-Sauerrahmeis  
und frischen Früchten

60,00



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.




# Gasthof Löwen GmbH

## Vorspeisen

 <i>Bunter Salatteller</i>	8,50
 <i>Im Kartoffelkleid Gebackene Garnelen mit „süß- scharfer“ Sauce an kleinem Blattsalat</i>	16,00
<i>Blattsalat mit Rehsalametti, Rehschinken, Walnüssen und Apfelspalten</i>	13,00
<i>Karamellierter Ziegenfrischkäsetaler mit hausgemachtem Pesto, Walnüssen und Blattsalat</i>	15,00
<i>Carpaccio vom Rothirsch mit Olivenöl, Pinienkernen und geriebenem Hartkäse</i>	16,00



## Suppen

<i>Badische Flädlesuppe als kleine Portion</i>	9,50 8,00
 <i>Bärlauchcremesuppe als kleine Portion</i>	9,50 8,00
<i>Bärlauchcremesuppe mit Schnecken als kleine Portion</i>	11,50 10,00

## Fisch

<i>Gebratenes Zanderfilet mit Gutedelsauce, auf Balsamicolinsen und Spinat-Ricotta Tortellini</i>	29,00
---	-------

## 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 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

## Hauptgerichte

<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>Schweinemedaille mit Champignons 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>

## Wildspezialitäten

<i>Rehbratwürste mit Zwiebeln und Bratkartoffeln</i>	<i>18,00</i>
<i>Wildschweinbraten mit Kräuterseitlingen, Preiselbeerbirne, und hausgemachten Spätzle</i>	<i>29,50</i>
<i>Rehhaxe mit Kräuterseitlingen, Preiselbeerbirne, und hausgemachten Spätzle</i>	<i>29,50</i>
<i>Rehgeschnetzeltes in Preiselbeerrahmsauce, und hausgemachten Spätzle</i>	<i>33,00</i>
<i>Cordon Bleu vom Wildschwein mit Schwarzwälder Schinken und Gorgonzola gefüllt, Pflaumen im Speckmantel, Kräuterseitlingen, und hausgemachten Spätzle</i>	<i>33,00</i>
<i>Rothirschsteak aus der Oberschale unter der Walnusskruste, mit Kräuterseitlingen, Preiselbeerbirne, und hausgemachten Spätzle</i>	<i>37,00</i>
<i>Damhirschbäckle aus der Keule mit Kräuterseitlingen, Prelselbeerbirne und hausgemachten Spätzle</i>	<i>35,00</i>

## Wir empfehlen dazu

<i>Beilagen Salat</i>	<i>7,00</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.



# Gasthof Löwen GmbH

## Die Süßigkeiten

<i>Nougatparfait mit hausgemachtem Beeren-Sauerrahmeis 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 Apfelküchle mit Vanilleeis</i>	9,00
<i>Sorbet der Saison übergossen mit Sekt</i>	7,00
<i>Zitronensorbet mit Bisongras-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 chocolat mit Früchten</i>	10,00
<i>Dessertteller nach „Art des Hauses“</i>	14,50



## 100% Bio Kaffee Crema & Espresso

<i>Tasse Kaffee</i>	3,40
<i>Glas Tee</i>	4,50
<i>Espresso</i>	3,40
<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!**

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