



Gasthof Löwen GmbH

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
Gutedel, trocken „Bildstöcke“
Weingut Josef Walz

2025er Heitersheimer Maltesergarten
Spätburgunder Rosé Kabinett trocken
Weingut Daniel Feuerstein

Die Aromen in der Nase erinnern an Zitrus ,
Ananas und vielleicht etwas Cassis. Im
Mund präsentiert sich der Wein
fruchtig, mit einer frischen Säure und einem
fruchtig-herben Abgang.

Moderner kaltvergorener Rosé
mit einer schönen Aromatik von Himbeere
und Erdbeere.
Auf dem Gaumen präsentiert er sich mit
einer frischen lebendigen Säurestruktur
und feinem Abgang.

13 % Vol. pro Glas 4,50 ¼l 8,50

12 % Vol. pro Glas 4,50 ¼l 8,50

Menü 1

Avocado Rizz
mit gebratenen Garnelen „süß- scharf“
hausgemachtem Pesto
und kleinem Blattsalat



Gebratenes Zanderfilet mit Gutedelsauce,
Ratatouillegemüse
und Rosmarinkartoffeln



Creme Brûlée
mit hausgemachtem Quittensorbet
und frischen Früchten

50,00

Menü 2

Carpaccio vom Rothirsch mit Olivenöl,
Pinienkernen und geriebenem Hartkäse



Rehbäckle aus der Keule
mit Pilzen , Preiselbeerbirne ,
bunte Gemüse und hausgemachte Spätzle



Creme Brûlée
mit hausgemachtem Quittensorbet
und frischen Früchten

58,00

Bei Fragen zu den Zusatzstoffen und Allergenen fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter.
Unsere Speisen können Sie auch zum Abholen bestellen!

Vorspeisen

-  *Bunter Salatteller* 8,50
-  *Karamellisierter Ziegenfrischkäsetaler
mit hausgemachtem Pesto,
Walnüssen und Blattsalat* 15,00
- Carpaccio vom Rothirsch mit Olivenöl,
Pinienkernen und geriebenem Hartkäse* 16,00
-  *Avocado Rizz mit gebratenen Garnelen „süß- scharf“
hausgemachtem Pesto und kleinem Blattsalat* 17,00
- Hausgemachte Wildspezialitäten aus der Räucherammer
mit Blattsalat und Pfifferlingen* 17,00

Suppe

- Badische Flädlesuppe
als kleine Portion* 9,50
8,00
-  *Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl
als kleine Portion* 10,50
9,00

Fisch

- Gebratenes Zanderfilet mit Gutedelsauce,
Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln* 30,00

Vegetarisch

-  *Pfifferlingsrahmnudeln mit getrockneten Tomaten,
hausgemachtem Pesto, geriebenem Hartkäse und Rucola* 27,00
-  *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

Fit durch den Sommer

- Rumpsteak mit Sauerrahmdipp,
Tomaten-Mozzarella-Salat und Blattsalat* 35,00

Hauptgerichte

Jägerschnitzel mit hausgemachten Spätzle	19,00
Ochsenbrust mit Meerrettichsauce, Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln	20,00
Cordon bleu vom Schwein gefüllt mit Kirschwasser Kochschinken und Edamer dazu Pommes-Frites	21,00
Schweinemedailon mit Champignons und hausgemachten Spätzle	23,00
als kleine Portion	19,00
Rumpsteak mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln, Pommes-Frites und Speckbohnen	35,00

Wildspezialitäten

Rehbratwürste mit Zwiebeln und Bratkartoffeln	18,00
Geschnetzeltes Rehleberle mit Apfel, Speck, Zwiebeln und Bratkartoffeln	23,00
Wildschweinbraten mit Pilzen, Preiselbeerbirne, und hausgemachten Spätzle	29,50
Rehhaxe mit Pilzen, Preiselbeerbirne, und hausgemachten Spätzle	29,50
Cordon Bleu vom Wildschwein mit Schwarzwälder Schinken und Gorgonzola, Pflaumen im Speckmantel, Pilzen und hausgemachten Spätzle	33,00
Rehbäckle aus der Keule mit Pilzen, Preiselbeerbirne und hausgemachten Spätzle	35,00

Wir empfehlen dazu

Beilagen Salat	7,00
Buntes Gemüse	7,00
als kleine Portion	4,00
Pfifferlinge	9,00

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.

Die Süßigkeiten

<i>Creme Brûlée mit hausgemachtem Quittensorbet 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</i> <i>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!

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