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 „Bildstöckle“
Weingut Josef Walz

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.

13 % Vol. pro Glas 4,50 ¼l 8,50

2025er Heitersheimer Maltesergarten
Spätburgunder Rosé Kabinett trocken
Weingut Daniel Feuerstein

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.

12 % Vol. pro Glas 4,50 ¼ l 8,50

Menü 1

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

Gebratenes Zanderfilet auf Rahmwirsing,
mit Kartoffelgnocchis
und hausgemachtem Pesto

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 Kräuterseitlingen, 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!

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

Gasthof Löwen GmbH

Vorspeisen

Bunter Salatteller	8,50
Feldsalat an Kartoffeldressing, Speck und Kräckerle	12,00
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 Räucherkammer mit Feldsalat, Apfelspalten und Walnüssen	17,00

Suppe

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

Fisch

Gebratenes Zanderfilet auf Rahmwirsing, mit Kartoffelgnocchis und hausgemachtem Pesto	30,00

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

Fit durch den Herbst

Rumpsteak mit Sauerrahmdipp, Feldsalat, Apfelspalten und Walnüssen	35,00

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

Gasthof Löwen GmbH

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
Schweinemedaillon 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
Rehgeschnetzeltes in Preiselbeerrahmsauce, mit Kräuterseitlingen und hausgemachten Spätzle	34,00
Wildschweinbraten mit Kräuterseitlingen, Preiselbeerbirne, und hausgemachten Spätzle	29,50
Rehhaxe mit Kräuterseitlingen, Preiselbeerbirne, und hausgemachten Spätzle	29,50
Cordon Bleu vom Wildschwein mit Schwarzwälder Schinken und Gorgonzola, Pflaumen im Speckmantel, Kräuterseitlingen und hausgemachten Spätzle	33,00
Rehbäckle aus der Keule mit Kräuterseitlingen, Preiselbeerbirne und hausgemachten Spätzle	35,00

Wir empfehlen dazu

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

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.

Gasthof Löwen GmbH

Die Süßigkeiten

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

100% Bio Kaffee Crema & Espresso

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

Besonders empfehlen wir unsere Auswahl an Digestifs!

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