



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

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 ¼l 8,50

Menü 1

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



Gebratenes Zanderfilet mit Gutedelsauce,
Ratatouillegemüse
und Rosmarinkartoffeln



Crème Brûlée
mit hausgemachtem Beeren-Sauerrahmeis
frischen Früchten und Beeren

50,00

Menü 2

Carpaccio vom deutschen Rinderfilet mit
Olivenöl,
Pinienkernen und geriebenem Hartkäse



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



Crème Brûlée
mit hausgemachtem Beeren-Sauerrahmeis
frischen Früchten und Beeren

58,00

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



Gasthof Löwen GmbH

Vorspeisen

-  *Bunter Salatteller* 8,50
-  *Karamellisierter Ziegenfrischkäsetaler
mit hausgemachtem Pesto,
Walnüssen und Blattsalat* 15,00
- Carpaccio vom deutschen Rinderfilet 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, gemischten Beeren 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
-  *Büffelmozzarella Ravioli in Tomaten Sugo
mit hausgemachtem Pesto,
Rucola und geriebenem Hartkäse* 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
Schweinemedallion mit Champignons und hausgemachten Spätzle	23,00
als kleine Portion	19,00
Rinderfiletspitzen in Pfefferrahmsoße mit Nudeln und kleinem bunten Gemüse	35,00
Rumpsteak mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln, Pommes-Frites und Speckbohnen	35,00

Wildspezialitäten

Rehbratwürste mit Zwiebeln und Bratkartoffeln	18,00
Wildschweinragout 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.



Gasthof Löwen
GmbH

Löwenzeit-Gartenzeit!

Heißer Stein in unserem Garten
Fleisch auf dem heißen Stein
mit dreierlei Dipp

<i>Putensteak</i>	<i>17,00</i>
<i>Schweinerückensteak</i>	<i>17,00</i>
<u>Maxi</u> <i>Schweinerückensteak 350g</i>	<i>22,00</i>
<i>Schweinemedailon</i>	<i>20,00</i>
<i>Rumpsteak</i>	<i>25,00</i>
<i>Rinderfilet</i>	<i>33,00</i>
<i>Lachssteak</i>	<i>23,00</i>

Für Kinder

jeweils als kleine Portion **abzüglich € 4,00**

Dazu Beilagen nach Wahl:

<i>Portion Pommes -frites</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Portion Süßkartoffel Pommes-frites</i>	<i>€ 6,50</i>
<i>Kroketten</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Gratinierte Kartoffeln</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Portion Gemüse</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>Beilagen Salat</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>Bunter Salatteller</i>	<i>€ 8,50</i>
<i>Großer bunter Salatteller</i>	<i>€ 12,00</i>

probieren-genießen

Die Süßigkeiten

<i>Creme Brûlée mit hausgemachtem Beeren-Sauerrahmeis frischen Früchten und Beeren</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 Apfelküchle 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!