

## Unsere heimischen Lieferanten

### Gemüse & Obst

Gärtnereibetrieb Kaiser, Altensteig-Überberg  
Landwirt Schlayer Bondorf

### Fleisch & Fleischwaren

Landmetzgerei Seeger Oberhaugstett  
Jäger Herbert Dongus, Deckenpfronn,  
Forstbehörden, Kreis Calw  
Schäfereibetrieb Karl Bauer, Wildberg  
Murat-Lamm, Gärtringen  
Landwirt Rentschler, Altbulach

### Frischfisch

Braun Fischfarm, Haiterbach-Beihingen

### Frischeier

Eier von Landwirt Schwämmle, Liebelsberg

### Torten & Feingebäck

La Petite, Wildberg-Effringen  
Geflügel von Familie Nothacker, Liebelsberg  
und Landwirt Rentschler, Altbulach

### Honig

Imkerin Helga Kugel, Schönbronn



Mit dem Auge des Naturparkes Mitte/ Nord kennzeichnen wir im Folgenden alle Speisen mit regionalen Lebensmitteln.

Bei Allergien, Unverträglichkeiten oder sonstigen Wünschen oder Fragen sprechen Sie uns bitte direkt an. Gerne sind wir Ihnen behilflich!





## Unsere 5-Gang-Monatsmenüs

- jung, modern, neu interpretiert -  
Sonntag mittags nicht bestellbar

### Schönbronner 5-Gang-Gourmet-Menü

Beihinger Forelle | Gurke | Rauchfleisch

—

Brotsuppe | Rinderkraftbrühe | Zwiebel

—

Hausgemachtes Waldfruchtsorbet | Himbeere | Haussekt

—

Rehrücken | Rehhäxle | hausgemachte Kartoffelkrapfen | Felsenbirne

—

Schönbronner Birne | Vanillemousse | Zitronensorbet

49,00 € pro Person

passende Weinbegleitung 19€ p.P.



### Vegetarisches Gourmet-Menü

Eingelegte Pfifferlinge | Kraut | Pfälzer Trüffel

—

Rote Beete-Essenz | Topfenknödelchen | Karotte

—

Hausgemachtes Waldfruchtsorbet | Himbeere | Haussekt

—

Perlgraupenrisotto | Sauerampfer | Zwiebel | Rieslingrahmsoße

—











Schönbronner Birne | Vanillemousse | Zitronensorbet

39,00 € pro Person

passende Weinbegleitung 19€ p.P.



## Monatskarte








Vorspeisen	€
 Beihinger Forelle   Gurke   Rauchfleisch Hochwertiger Klassiker, frisch interpretiert mit Zupfsalat aus dem Löwen-Gärtle	8,50
 Brotsuppe   Rinderkraftbrühe   Zwiebel Ein alter Klassiker, modern und hochwertig interpretiert	7,80
Hauptgerichte (inklusive buntem Salatteller)	€
 Sauerbraten   eigene Soße   Gemüse   Semmelknödel Zarter, sauer eingelagter Rinderbraten mit frischem, buntem Gemüse	17,50
 Rindergulasch   Semmelknödel   Preiselbeeren Zart geschmortes Rindergulasch mit Preiselbeermarmelade serviert	17,30
Rinderfilet   Zwiebel   hausgemachte Kartoffelkrapfen Zartes Rinderfilet mit Kräuterkruste serviert	29,50
 Heimisches Reh   hausgemachte Kartoffelkrapfen   Felsenbirne Medium gebratener Rehrücken unter der Kräuterkruste und zart geschmorte Rehhäxle mit Schönbronner Felsenbirnen-Kompott	33,90
 Zander   Rieslingrahmsoße   Champagnerkraut   Kartoffel Gebratenes Zanderfilet Elsässer, klassisch mit Traubenragout	21,30
 Perlgrauen-Risotto   Weißweinsauce   Sauerampfer   Zwiebel  Vegetarische Risotto-Variation mit Sauerampfer aus dem Löwen-Gärtle	16,90
 Kartoffel-Ziegenkäse-Strudel   Rieslingsoße   Karotte  Hausgemachter, vegetarischer Strudel mit glasierten Karotten	15,90
Dessert	€
 Schönbronner Birne   Vanillemousse   Zitronensorbet Eingelegte Schönbronner Birne mit leichtem Vanillemousse und hausgemachtem Zitronensorbet	8,50

Auf unserer monatlich wechselnden Speisekarte finden Sie saisonale, hochwertige und modern interpretierte Gerichte.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!



## Klassiker-Karte aus Walter Rentschlers Rezeptbüchle

Suppen	€
 Rinderkraftbrühe   Flädle Kräftiger Rindergenuss auf schwäbische Art	5,50
Hauptgerichte (inklusive buntem Salatteller)	€
Schwäbischer Rostbraten   Zwiebel   Spätzle Zwiebelrostbraten nach alter Löwen-Tradition aus dem Rinderrücken	25,80
Rumpsteak   hausgemachte Kartoffelkrapfen   Kräuterbutter Rumpsteak aus dem Rinderrücken, mit Löwen-Gärtle-Butter	25,80
 Gefüllte Kalbsbrust   Rahmsoße   Spätzle Gefüllter Rollbraten vom Kalb, klassisch gefüllt mit Butterspätzle	18,50
 Schwäbischer Filettopf   Rahmsoße   Hollandaise   Spätzle Lendenstücke vom Schwein mit handgeschlagener Hollandaise	18,70
 Filetspitzen   Rahmsoße   Spätzle Saftig gebratene Filetspitzen von Schwein mit Butterspätzle	16,90
 Lendchen Pfeffer   grüne Pfeffersoße   hausgemachte Krokette Schweinefilet-Medaillons mit grünem Pfeffer und Bratensoße	18,70
 Cordon bleu Schwarzwälder Art   Rahmsoße   Spätzle Cordon bleu mit Rauchfleisch und Käse gefüllt, dazu Zwiebelschmelze	16,20
 Schnitzel Wiener Art   Pommes   Preiselbeeren Panierte Schnitzel vom Schwein mit knusprigen Pommes	15,20
  Geräuchertes Forellenfilet   Petersilienkartoffeln   Meerrettich Beihinger Forelle, kalt geräuchert, klassisch mit Zitrone	21,50
  Käsespätzle   Bergkäse   Zwiebel mit Zwiebelschmelze, Röstzwiebeln aus dem Pfännle	13,50
Dessert	€
 Hausgemachtes Vanilleeis   Himbeersoße   Sahne Schönbronner Heiße Liebe	6,10
 Hausgemachtes Schokoladeneis   Schokoladensoße   Sahne Schönbronner Schokoladentraum	6,10
 Cafè Affogato   Sahne Espresso mit 1 Kugel hausgemachtem Vanilleeis und süßer Sahne	4,90
 Hausgemachte Eissorten (Vanille, Schokolade, Erdbeere)	2,40
 Hausgemachte Sorbets (Multifrukt, Waldfrucht)	2,60



## Sonntags-Mittagsmenü

- gute, schwäbische, bodenständige Küche -  
Nur Sonntag mittags bestellbar, wöchentlich wechselnd

Flädlesuppe mit Rinderkraftbrühe

—

Überbackenes Schweinerückensteak mit Birne, Käse und  
hausgemachten Kroketten

oder

Geräuchertes Beihinger Forellenfilet, Sahnemeerrettich und  
hausgemachten Kroketten

oder

Schönbronner Käsespätzle mit Zwiebelschmelze

—

Crème brûlée mit Brombeeren aus dem Löwen-Gärtle und  
hausgemachtem Brombeer-Mascarponeeis

23,50 € pro Person

## Unsere Getränkeempfehlung

Hausgemachte, erfrischende Limonaden mit Kräutern aus dem Löwen-Gärtle





Hausgemachter Holdersprudel 0,4L 3,90 €

Hausgemacht Zitronenmelissen-Limo 0,4L 3,90€

Hausgemachte Rhabarber-Holunder-Limonade 0,4L 3,90€



## Löwen-Getränkerte










	Teinacher Mineralwasser Gourmet	0,50 L medium	3,80
		0,75 L medium	4,90
	Teinacher Mineralwasser Gourmet	0,50 L naturell	3,80
		0,75 L naturell	4,90
	Dürr-Saftschorlen	0,20 L	3,10
	(Apfel, Traube, Orange, Multifrucht, Johannisbeere, Rhabarber, Grapefruit)	0,40 L	4,30
	Hausgemachte Limonaden	0,33 L	3,90
	(Zitronenmelisse, Holunderblüte, Rhabarber)		
	Cola, Fanta, Spezi, Zitronenlimonade	0,20 L	2,40
		0,40 L	3,50
	Cola light	0,33 L	2,90

## Löwen-Heißgetränke



	€
Glas Latte Macchiato	3,10
Tasse Milchkaffee	2,80
Tasse Kaffee (auch koffeinfrei)	2,50
Tasse Espresso	2,30
Tasse Cappuccino	2,90
Tasse heiße Schokolade	3,10
Glas Tee (verschiedene Sorten)	2,40








## Bierauswahl & Cider

	Hochdorfer Export, vom Fass	0,30 L	2,90
		0,50 L	3,60
	Radler vom Fass	0,30 L	2,90
		0,50 L	3,60
	Hochdorfer Pils vom Fass	0,30 L	3,60
	Hochdorfer Freibier alkoholfrei	0,33 L	3,60
	Hochdorfer Hefeweizen, hell vom Fass	0,30 L	3,10
		0,50 L	3,90
	Hochdorfer Kristallweizen	0,50 L	3,90
	Hochdorfer Hefeweizen, dunkel	0,50 L	3,90
		Erdinger Weizen alkoholfrei	0,50 L
	Hochdorfer Cider Birne	0,25 L	3,50
	Hochdorfer Cider Cassis	0,25 L	3,50

## Wein-Schorle

	Weinschorle	weiß, süß oder sauer	0,25 L	3,20
		rot, süß oder sauer	0,25 L	3,20
	Weißherbstschorle	süß oder sauer	0,25 L	3,20

## Hausgemachte Aperitif & Löwen-Cocktails

	Schönbronner Hugo	Haussekt, hausgemachter Holundersirup, Soda, Zitrone	0,33 L	6,50
	Aperol Spritz	Haussekt, Aperol, Orange	0,33 L	6,50
	Schönbronner Mojito Spezial	Birnenwässerle, Limette, Minze aus dem Löwen-Gürtel	0,33 L	6,50
	Sin Tonic	Schönbronner Gin, Gurke, Grapefruit	0,33 L	6,50
	Epfelwoiza	Hochdorfer Weißbier, Apfelwässerle, Apfelsaft, Thymian	0,33 L	6,50



## Weinkarte – Weißweine

(1/4l, auf Wunsch 0,1l)

### Weißweine aus Württemberg

2018 Mann im Fass

Weißer Burgunder, QbA, trocken  
Weingärtner Stromberg-Zabergäu, Brackenheim  
Fruchtig | aromatisch | gehaltvoll | Melone | reife Äpfel  
1/4l 5,50€

–

2018 Collegium Wirtemberg

Riesling, alte Reben, QbA, trocken  
Weingärtner Rotenberg & Uhlbach eG  
Rassig | strahlig  
1/4l 6,90€

### Weißwein aus der Pfalz

2016 Naegele

Silvaner, Cuvée, QbA, trocken  
Weingut Georg Naegele – Schlossbergkellerei, Neustadt an der Weinstraße  
Mittlere Säure | voller Körper  
1/4l 4,20€

### Weißwein aus Baden

2019 Herrenbruck

Grauburgunder, Prädikatswein Kabinett, trocken  
Weingut Johannes Kiefer, Eichstätten am Kaiserstuhl  
reifen Früchte | kräftig | fruchtiger Weinsäure  
1/4l 5,40€

–

2018 Freistil

Cuvée, QbA, trocken  
Villa Heynburg, Oberkirchner Winzer eG, Kappelrodeck  
reifen Früchte | elgeant | kräftig  
1/4l 6,20€

–

2018 Auggener Schäf

Chardonnay, Prädikatswein Kabinett, trocken  
Winzerkeller Auggener Schäf eG, Markgräflerland  
frisch | zarter Schmelz | kräftig | nachhaltig  
1/4l 6,50€

–

2018 Klumpp

Auxerrois, QbA, trocken  
Weingut Klumpp, Bruchsal  
helle Blüten | fester Körper | frisch | fruchtmineralisch  
1/4l 8,80€





## Weinkarte – Roséweine

(1/4l, auf Wunsch 0,1l)

### Roséweine aus Württemberg

2018 Collegium Wirtemberg  
Rosé, QbA, trocken  
Weingärtner Rotenberg & Uhlbach eG  
aromatisch | beerenfruchtig | mineralisch | würzig  
1/4l 6,20€

### Roséweine aus Baden

2016 Jechtinger Vulkanfelsen  
Spätburgunder, Weißherbst  
Winzergenossenschaft Jechtingen  
klar | Apfel | Orange | lebendig | fester Körper  
1/4l 4,80€

—

2015 Eichstetter Herrenbuck  
Rosé, trocken  
Weingut Johannes Kiefer, Eichstätten am Kaiserstuhl  
Himbeere | Cassis  
1/4l 5,40€

## Weinkarte – Schaumweine

Affaltracher Haussekt Löwen  
Weiß, Cuvée, trocken  
Weingut Dr. Baumann, Weingärtner-Erzeugergemeinschaft, Obersulum  
feines Mousseux | dezente Fruchtaromen | harmonisch  
0,1l 3,80€ - 0,75l 21,00€

—

2017 Affentaler, Baden  
Pinot Rosé, Sekt b.A., trocken  
Affentaler Winzer eG  
feinperlig | rassig | Himbeere | Erdbeere  
0,75l 24,00€



## Weinkarte – Rotweine

(1/4l, auf Wunsch 0,1l)

### Rotweine aus Württemberg

2015 Nordheimer Sonntagsberg  
Lemberger, QbA, trocken  
Heuchelberg Weingärtner eG, Schwaigern  
Kräftig | würzig | vollmundig herb | Johannisbeeren  
1/4l 4,80€

–

2015 Collegium Wirtemberg  
Trollinger, alte Reben, QbA, trocken  
Weingärtner Rotenberg & Uhlbach eG  
herzhaft | ausdrucksstark | Mandel | Kirsche | feine Tannine  
1/4l 6,20€

–

2016 Collegium Wirtemberg  
Salucci, Cuvée, QbA, trocken  
Weingärtner Rotenberg & Uhlbach eG  
Elegant | würzig | beerig | Pfeffer | Pflaume | Cassis | Kakao  
1/4l 7,80€

–

2016 Ellwanger  
Dornfelder, trocken  
Weingut Bernhard Ellwanger, Weinstadt-Großheppach  
Himbeeren | Blaubeeren | Kirsche | vollmundig  
1/4l 6,50€

### Rotweine aus Baden

2017 Kiefer  
Spätburgunder, QbA, trocken  
Weingut Johannes Kiefer, Eichstätten am Kaiserstuhl  
Waldbeeren | Pfeffer | frisch | fruchtig | herbe Fruchtsäure  
1/4l 5,10€

–

2015 Freistil  
Cuvée, QbA, trocken  
Villa Heynburg, Oberkirchner Winzer eG, Kappelrodeck  
wärmende Frucht | nachhaltige Länge  
1/4l 6,80€



## Weinkarte – International

(1/4l, auf Wunsch 0,1l)

### Weißwein aus Italien

2018 Puglia  
Chardonnay, trocken  
Familie Antinori, Apulien  
fruchtbetont | Birne | Apfel  
1/4l 6,20€

### Rotwein aus Italien

2015 Aliotto Toscana  
Cuvée, trocken  
Tenute Lunelli, Tenuta Podernovo  
Dunkel rubinrot | elegant | Fruchtnoten  
1/4l 6,10€

### Rotwein aus Frankreich

2017 La Grange  
Cabernet Sauvignon, trocken  
Weingut La Grange, Vin de Pays d'Oc, Languedoc  
Ehrlich | unkompliziert | Kirsche | Paprika | Zedernholz  
1/4l 5,10€





## Spirituosenkarte – hauseigene Wässerle

### Birnenwässerle

Schönbronner Klassiker – der Spitzname unseres kleinen Ortes war nicht umsonst „Birnenstiel“

2 cl 3,50€

–

### Wildkirschwässerle

Edeldestillat von reifen Wildkirschen

2 cl 4,50€

–

### Wildkirschwässerle aus dem Eichenfass

Edeldestillat von reifen Wildkirschen, 18 Monate fassgereift

2 cl 5,50€

–

### Mirabellenwässerle

Ein fruchtiges Edeldestillat von Schönbronner Mirabellen

2 cl 4,50€

–

### Zwetschgenwässerle

Schöner Brand von Schönbronner Zwetschgen, in der Sonne gereift

2 cl 3,50€

–

### Apfelwässerle

Neben Birnenwässerle ein alter Schönbronner Klassiker

2 cl 3,50€

–

### Quittenwässerle

Eine echte Besonderheit, intensiver Quittenduft

2 cl 4,50€

–

### Weizenschnaps aus dem Eichenfass

18 Monate fassgereift, intensives Aroma

2 cl 5,50€

**TIPP: All unsere Wässerle sind neben weiteren hausgemachten  
Spezialitäten käuflich bei uns zu erwerben.**

Neben den Löwen-Wässerle bieten wir auch weitere Spirituosen an, sprechen Sie uns bitte an.

