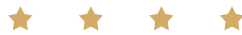




Landgasthof Löwen
Restaurant



Speisen & Getränke

Suppen

Schwäbische Flädlesuppe Rinderkraftbrühe Kräuterflädle	5,80 €
Kürbiscremesuppe	5,80 €
Steinpilzrahmsuppe	5,80 €
Linsensuppentopf (vegetarisch) Beluga-Linsen Gemüse Kartoffel Kräckerle	13,- €

Kinderkarte

Kleiner Schlawiener Schweineschnitzel Wiener Art Pommes Zitrone Ketchup	9,50 €
Garfields schwäbische Leibspeise Spätzle mit Soße	4,90 €
Kleines Herrgottsbescheißerle Maultäschle Kartoffelsalat	6,40 €
Streichholz Böxle Rot & Weiß Pommes frites Ketchup und Mayo	4,50 €
Räuber Hotzenplotz Ein leerer Teller zum Klauen bei den Eltern	0,00 €
Eisflöckchen Vanilleeis Sahne Smarties	2,80 €

Steinpilzkarte

(Alle Gerichte inkl. Salat)

Frische, heimische Steinpilze in Kräuterrahm mit Spätzle oder Semmelknödel	24,50€
Frische, heimische Steinpilze in warmer Sauce Vinaigrette mit gebackenen Kartoffeln	24,50€
Hausgemachte Maultauschen in Steinpilzrahmsauce	17,50 €

Frische & heimische
Steinpilze
—
Regional & saisonal

Klassiker

(Alle Klassiker sind inkl. Salat)

Cordon bleu Schwarzwälder Art Schweinerücken Käse & Rauchfleisch Pommes	17,90 €	Schwäbischer Rostbraten Rosa gebratenes Steak aus dem Rinderrücken Zwiebelsoße Spätzle	27,50 €
Schnitzel Wiener Art Schweineschnitzel Pommes Zitrone	15,90 €	Rosa gebratenes Rumpsteak Rumpsteak aus dem Rinderrücken Kräuterbutter Kartoffelkräpfen	27,50 €
Schwäbischer Filettopf Schweinefilet Rahmsauce Steinpilze Spätzle	18,50 €	Rindertafelspitz Tafelspitz Fleischbrühe Sahnemeerrettich Preiselbeeren Salzkartoffeln	16,80 €
Lendchen Pfeffer Schweindelendchen Pfeffersauce hausgemachte Croquetten	18,90 €	Rinderzunge Rotweinsauce Croquetten Erbsen	18,80 €



Fisch & Vegetarisch

(Alle Gerichte inkl. Salat)

Lachsmedaillon Lachs Rieslingsoße Tagliatelle	24,50 €
Schönbronner Käsespätzle Spätzle Bergkäse Zwiebel	13,80 €
Früchte-Curry-Ragout Ananas Melone Apfel Banane Sahne Curry Basmatireis	18,80 €
Kürbisragout Kürbis Apfel Maispolenta	17,50 €
Zucchini „mediterran“ Zucchini Tomaten Paprika	15,50 €

Aus dem Backofen

(Alle Gerichte inkl. Salat)

Wiener Sahnegulasch mit Semmelknödel	16,40 €
Jägerbraten mit Rahmsauce Steinpilze Spätzle	17,50 €
Rindersauerbraten Sauerbraten Semmelknödel	18,90 €
Schweinebäckchen Beluga-Linsen Kartoffelbrei	18,80 €

Nur am Abend

Schwäbischer Wurstsalat Lyoner Zwiebel Käse Blutwurst Landbrot	9,50 €
Hausgebeizter Lachs (kalt) mit Dill-Senf-Sauce Kartoffelrösti	17,50 €
Maultäschle gebraten hausg. Maultaschen gebraten mit Salatteller	13,50 €
Bunte gemischte Salatplatte	12,50 €
Schweinelendchen vom Grill Kräuterbutter geröstetes Brot Salatteller	15,50 €

Dessert & Eis

Schönbronner heiße Liebe Hausg. Vanilleeis heiße gem. Gartenbeeren	7,50 €
Schönbronner Schokoladentraum Hausg. Schokoeis heiße Schokolade	7,50 €
Café Affogato Espresso 1 Kugel hausg. Vanilleeis	5,90 €
Hausgemachtes Eis Vanille Schokolade Erdbeere Sauerrahm	3,20 € je Kugel
Hausgemachtes Sorbet Erdbeer Zwetschge Apfel Holunder Quitte	3,20 € je Kugel
Zweierlei mousse au chocolat mit heißen Gartenbeeren	7,50 €
Schönbronner Tannenhonighalbgefrorenes	7,50 €



Kaffee & Heißgetränke

Kleiner Schwarzer Einfacher Espresso	2,50 €
Großer Schwarzer Doppelter Espresso	3,30 €
Tasse Kaffee auch koffeinfrei möglich	2,70 €
Tasse Milchkaffee Kaffee mit Milchschaum	3,10 €
Glas Latte Macchiato Espresso mit viel Milchschaum in 3 Phasen	3,40 €
Capuccino Espresso mit Milchschaum	3,60 €
Glas Tee & Aufgussgetränke verschiedene Sorten	2,70 €

Wasser & Alkoholfreies

Teinacher Mineralwasser Gourmet, medium oder naturell	4,40 € 0,5l	6,20 € 0,75l
Softdrink Cola Fanta Spezi Limo	2,60 € 0,2l	3,80 € 0,4l
Coca-Cola light	3,30 € 0,33l	
Hausgemachte Limo Zitronenmelisse Holunder	4,00 € 0,33l	
Dürr Saftschorle Apfel Orange Multivitamin Johannisbeere Maracuja	2,70 € 0,2l	4,40 € 0,4l

Aperitif & Cocktails

Schönronner Hugo Haussekt hausg. Holundersirup Soda Zitrone	6,80 € 0,25l
Aperol Spritz Haussekt Aperol Orange	6,80 € 0,25l
Schönbronner Mojito Spezial Birnenwässerle Limette Minze	6,80 € 0,25l

Bier

Hochdorfer Export Vom Fass	3,10 € 0,3l	3,80 € 0,5l
Radler süß oder sauer Vom Fass	3,10 € 0,3l	3,80 € 0,5l
Hochdorfer Pils Vom Fass	3,90 € 0,3l	
Hochdorfer Freibier Alkoholfrei	3,80 € 0,33l	
Hochdorfer Hefeweizen Hell, vom Fass	3,30 € 0,3l	4,10 € 0,5l
Hochdorfer Sportweizen Alkoholfrei		4,10 € 0,5l

Weinschorle

Weinschorle Weiß oder rot süß oder sauer	3,40 € 0,25l
Weißherbstschorle Süß oder sauer	3,40 € 0,25l



Rosé

Flaschen

Collegium Württemberg – der Ehrliche 19,60 €
Cuvée, rosé 0,75l

QbA Württemberg, trocken
Weingärtner Rotenberg & Uhlbach eG
aromatisch | beerenfruchtig | mineralisch

Klenert – der Hingucker 18,00 €
Cuvée (Lemberger | Spätburgunder), rosé 0,75l
QbA Baden, bio, trocken
David Klenert, Kraichtal-Münesheim
rote Früchte | Traube | harmonisch

Waßmer – der Perfekte 23,80 €
Spätburgunder, rosé 0,75l
Kabinett, QbA BAden, feinherb
Martin Waßmer, Markgräflerland
Tropische Früchte | Traube | harmonisch

Schaumwein

Hausekt Löwen 21,00 €
Weiß, Cuveé 0,75l

Sekt b.A. Württemberg, trocken
Schlosskellerei Affaltrach, Obersulum
feine Mousseux | dezente Fruchtaromen

Affaltrach – Prickelnder Sommer 21,00 €
Pinot Rosé, Sekt b.A. Baden, trocken 0,75l
Schlosskellerei Affaltrach, Obersulum
feinperlig | rassig | Himbeere | Erdbeere

offener Rosé

Nipperger Weißherbst 4,80 €
süffig & süffisant 0,25l

Spätburgunder Weißherbst
QbA Württemberg, halbtrocken
Weingärtner Stromberg-Zabergäu eG, Brackenheim
aromatisch | reife Waldbeeren | elegant

Dessertweine & Liköre

Kiefer – Prachtstück 35,00 €
Spätburgunder, Beerenauslese 0,375l

QbA Württemberg, edelsüß
Weingut Kiefer by m&h schmidt
Eichstätten am Kaiserstuhl
schwarze Kirsche | Eiche | Leder

Verschiedene Schönbronner Liköre 4,50 €
Apfel-Holunder | Rumtopf 2cl
Schlehe | Walnuss

Boar Caliber – Kräutergin 5,00 €
Schwarzwald Gin Likör, 35 Vol% 2cl
18 Beeren | 44 Kräuter | harmonisch

Spirituosen

(hausgemachte Destillate seit 1815)

Birnenwässerle 3,50 €
Schönronner Klassiker | aus „Birnenstiel“ 2cl

Birnenwässerle a.d. Eichenfass 5,50 €
18 Monate fassgereift | intensiv | kräftig 2cl

Wildkirschwässerle 4,50 €
Edeldestillat von reifen Wildkirschen 2cl

Wildkirschwässerle a.d. Eichenfass 5,50 €
18 Monate fassgereift | intensiv | kräftig 2cl

Mirabellenwässerle 4,50 €
Edeldestillat von Schönbronner Mirabellen 2cl

Zwetschgenwässerle 3,50 €
Edelbrand von Schönbronner Zwetschgen 2cl

Zwetschgenwässerle a.d. Eichenfass 5,50 €
18 Monate fassgereift | intensiv | kräftig 2cl

Apfelwässerle 3,50 €
alter Schönbronner Klassiker 2cl

Quittenwässerle 4,50 €
Echte Besonderheit | intensiver Quittenduft 2cl

Weizenschnaps a.d. Eichenfass 5,50 €
18 Monate fassgereift | intensiv | kräftig 2cl



Weißwein

Württemberg

Collegium Württemberg – der Klassiker 24,50 €
0,75l
Riesling, alte Reben
QbA Württemberg, trocken
Weingärtner Rotenberg & Uhlbach eG
würzig | mineralisch | fruchtig

Hirsch – die weiße Wildklasse 19,70 €
0,75l
Cuvée (Riesling | Chardonnay)
QbA Württemberg, trocken
Christian Hirsch, Leingarten
fruchtig-trocken | Ananas | Holunderblüte
zarter Schmelz | harmonisch

Affaltrach – der Fruchtige 20,50 €
0,75l
Sauvignon Blanc
QbA Württemberg, trocken
Schlosskellerei Affaltrach, Obersulum
frisch | zarter Schmelz | kräftig | nachhaltig

Baden

Kiefer – der Feine 19,50 €
0,75l
Grauburgunder, Kabinett
QbA Baden, trocken
Weingut Kiefer by m&h schmidt
Eichstätten am Kaiserstuhl
Quitte | Aprikose | Mandel | feine Kraft

Bischoffinger – frische Frucht 21,50 €
0,75l
Cuvée (Weißburgunder | Sauvignon Blanc)
QbA Baden, feinherb
Winzer-genossenschaft Bischoffinger-
Endingen, Vogtsburg-Bischoffingen
leicht floral | reife Birne | harmonisch

offene Weißweine

Kiefer – feine Frucht 5,20 €
0,25l
Weißburgunder, QbA Baden, trocken
Weingut Kiefer by m&h schmidt
Eichstätten am Kaiserstuhl
reife Früchte | kräftig | fruchtige Weinsäure

Kiefer – der Feine 6,80 €
0,25l
Grauburgunder, Kabinett
QbA Baden, trocken
Weingut Kiefer by m&h schmidt
Eichstätten am Kaiserstuhl
Quitte | Aprikose | Mandel | feine Kraft

Tormaresca 5,50 €
0,25l
Puglia, Chardonnay, Italien
frisch | zarter Schmelz
Honig-Aromen | fruchtig

Fragen Sie nach einer
Empfehlung.
—
Unser Service hilft Ihnen
gerne weiter.



Rotwein

Württemberg

**Collegium Württemberg –
der rote Klassiker**
Trollinger, alte Reben

19,60 €
0,75l

QbA Württemberg, trocken
Weingärtner Rotenberg & Uhlbach eG
herzhaft | ausdrucksstark | Mandel
Kirsche | feine Tannine

**Hirsch – Rot & Wild
der moderne Schwabe**
Cuvée, (Lemberger | Cabernet | Merlot)
QbA Württemberg, trocken
Christian Hirsch, Leingarten
würzig | füllig | elegant | Johannisbeer

23,50 €
0,75l

Hubertus – aus dem Holzfass
Lemberger, QbA Württemberg, trocken
Weingut Martin Notz, Hohenhaslach

25,70 €
0,75l

offene Rotweine

**Nordheimer Sonntagsberg
der Würzige**
Lemberger, QbA Württemberg, trocken
schwarze Waldbeeren | kräftig | fruchtig

5,10 €
0,25l

**Collegium Württemberg –
der rote Klassiker**
Trollinger, alte Reben

6,90 €
0,25l

Baden

Kiefer – Herrenbrucker Waldbeeren
Spätburgunder, QbA Baden, trocken
Weingut Kiefer by m&h schmidt
Eichstätten am Kaiserstuhl
frisch | fruchtig | Waldbeeren | Pfeffer

20,50 €
0,75l

Kiefer – Freude teilen
Cuvée (Prios | Dakapo | Dornfelder
Cabernet Mito | Cabernet Noir | Regent
Pinotin | Frühburgunder)
QbA Baden, lieblich
Weingut Kiefer by m&h schmidt
Eichstätten am Kaiserstuhl
Brombeere | schwarze Johannisbeere
Schokolade | reife Tannine

19,00 €
0,75l

Internationale Weine

Valpolicella Lenotti – Classico
Cuvée (Corvina | Rondinella | Molinara)
Classico DOC Valpolicella, trocken
Cantine Lenotti, Bardolino, Venetien (IT)
reife Sauerkirsche | Gewürznelke | Vanille

24,50 €
0,75l

Tank Nr. 32 – Sonne getankt
Primitivo, Appassimento
DOC Puglia, halbtrocken
Cantine Minini, Salento, Apulien (IT)
reife Kirsche | Pflaumen | Dörrobst
Nougat | Zartbitterschokolade

25,50 €
0,75l



Vanille & Rauch

Wein des Monats

2018 Alquez – Spanischer Barabend

Garnacha, DO Calatayud, trocken
Alianza de Garapiteros, Logroño, Nordost-Spanien
Vanille | Karamell | Tabak | rote Kirsche

0,25l 12,00€

0,75l 33,00€

Profil

Dieser Garnacha ist ein Exemplar der allerbesten Qualität, der Sie in einen gemauerten Gewölbekeller einer spanischen Tapasbar entführen möchte. Der Wein stammt von Rebstöcken, die mindestens 35 Jahre alt sind und so zu einer hohen Aromen-Konzentration führen. Außerdem wurde der Wein über ein Jahr im Holzfass gelagert. Seine verruchten Aromen von Pfeifentabak liegen in gänzlicher Harmonie mit Aromen frischer, roter Früchte vor.

Werdegang

1. Jhd. n. Chr.

die Tradition der Wein-Kelterei in der Region Catalayud wird geboren, die Weine werden ins gesamte römische Reich exportiert

1977

die jüngsten Rebstöcke werden für diesen Wein im Weingut Alianza de Garapiteros gepflanzt

2018

Lese der reifen Garnacha-Trauben und Kelteren des Weines

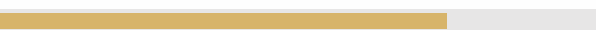
2021

nach abgeschlossener Weinbereitung und 9 Jahren Flaschenreife entsteht ein sehr harmonischer Wein allerhöchster Qualität

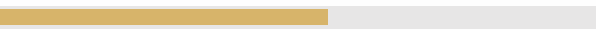


Aromen

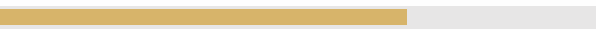
Frucht



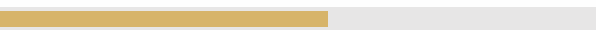
Säure



Alkohol



Tannine



Süße



Fähigkeiten

Farbe

mittel Rubinrot

Duft

intensiver Duft nach roter Kirsche, Vanille, Karamell, Pfeifentabak

Aroma

ausgeprägte Fruchtaromen, sanfte Tannine, wahre Harmonie

Essensempfehlung

ideal zu kräftigen Speisen und dunklem Fleisch wie Wild oder Rind

Referenzen

“ Ein Spanier höchster Qualität, der einfach Spaß macht!

- Friedrich Rentschler, Spanien Liebhaber -



Allergene & Zusatzstoffe

Allergene

1. Glutenhaltiges Getreide
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fische
5. Erdnüsse
6. Sojabohnen
7. Milch (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesamsamen
12. Schwefeldioxid und Sulfat
13. Lupine
14. Weichtiere

Zusatzstoffe

- A. Mit Farbstoff
- B. Mit Konservierungsstoffen
- C. Mit Antioxidationsmitteln
- D. Geschmacksverstärker
- E. Geschwefelt
- F. Geschwärzt
- G. Gewachst
- H. Mit Süßstoff
- I. Mit Phosphat
- J. Mit Nitritpökelsalz
- K. Mit Milcheiweiß
- L. Mit Eiklar (bei Fleischwaren)
- M. Mit Sahne (bei Fleischwaren)
- N. Koffeinhaltig (bei Getränken)
- O. Chininhaltig (bei Getränken)
- P. Mit Taurin (bei Getränken)

Lieferanten

Obst & Gemüse

Gärtnerbetrieb Kaiser, Altensetig – Überberg
Frischebörse Gaiser, Waldachtal-Salzstetten
Spargelhof Familie Hiller, Bondorf

Fisch

Fischfarm Braun, Heiterbach-Beihingen

Fleisch & Fleischwaren

Landmetzgerei Seeger, Oberhaugstett
Jäger Herbert Dongus, Deckenpfronn
Schäferbetrieb Karl Bauer, Wildberg
Familie Nothacker, Libelsberg
Landwirt Rentschler, Altbulach

Frischeier

Landwirt Schwämmle, Libelsberg

Honig

Imkerin Helga Kugel, Schönbronn

Bei Allergien, Unverträglichkeiten oder sonstigen Wünschen können Sie uns jederzeit ansprechen.
Gerne sind wir Ihnen behilflich oder händigen eine gekennzeichnete Speisekarte aus!

Partner



Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg

Partnerzeit.

Gemeinsam transparent, regional und nachhaltig

