



Landgasthof Löwen

HAUSBRAUEREI & SCHMANKERLKÜCHE

Herzlich Willkommen liebe Gäste,

**Wir freuen uns, dass wir für Sie da sind und wir Sie
in unserem Haus begrüßen dürfen.**

**Fühlen Sie sich wie zu Hause und lassen Sie sich von uns
in unserem Lokal, unserem Bierstübchen in der Brauerei
oder im Sommer auf unserer Gartenterrasse verwöhnen.**

**Wir legen großen Wert auf Frische und Qualität und
bereiten daher unsere Speisen immer á la minute
für Sie zu.**

**Falls es daher zu kleinen Wartezeiten kommt,
bitten wir Sie um Verständnis.**

**Weil viele individuelle Umbestellungen ein hohes Maß an
Aufwand bereiten, bitten wir Sie auch um Ihr Verständnis,
dass wir pro Umbestellung 2,00€ berechnen.**

**Um Ihre Zeit bei uns so besonders wie möglich zu
gestalten, sind wir jeder Zeit für Sie da und freuen uns,
Sie öfters bei uns begrüßen zu dürfen.**

**Wir wünschen Ihnen und Ihren Liebsten eine schöne Zeit
bei uns und danken Ihnen für Ihren Besuch,**

Ihre Familie Köninger

Sollten Sie fragen zu Zusatzstoffen oder Allergenen haben, fragen Sie unsere Mitarbeiter. Wir helfen Ihnen gerne weiter. Die Auflistung der Allergene finden Sie auf der letzten Seite.

INHALTSSTOFFE & ALLERGENE

unserer Speisekarte

- 1: mit Farbstoff
- 2: mit Konservierungsstoff
- 3: mit Antioxidationsmittel
- 4: mit Geschmacksverstärker
- 6: mit Phosphat
- 7: mit Milcheiweiß
- 8: Coffeinhaltig
- 9: chininhaltig
- 10: mit Süßungsmittel(n)
- 20: mit Alkohol
- 29: mit Nitritpökelsalz
- 30: mit jodiertem Speisesalz
- a: enthält glutenhaltiges Getreide
 - b: mit Nüssen
 - c: enthält Eier
 - d: enthält Fisch
 - f: enthält Soja
 - g: enthält Milch/Laktose
 - j: enthält Senf
 - k: enthält Sesamsamen
 - n: mit Sulfid
 - a01: enthält Weizen
 - a03: mit Gerste/Gerstenmalz
 - e09: enthält Mandeln

ZUM AAFANG EBBES GUETS

LÖWENS BIERBOWLE a03, 20

Himbeeren, Himbeersirup, Sekt, Hefeweizen 0,25 l / € 7,00

BIERLIKÖR a03,20 mit Winzersekt 0,1 l / € 7,00

ODER pur 2 cl / € 4,00

D´WILDE BERRI (von der Brennerei W. Köninger) 20

Schwarzwälder Beerenlikör mit Winzersekt 0,1 l € 6,40

ODER pur 2 cl / € 4,00

D´EDLE GOLDI (von der Brennerei W. Köninger) 20

Schwarzwälder Apfel-Zimt-Likör mit Winzersekt 0,1 l € 6,40

ODER pur 2 cl / € 4,00

UNSER SELBSTGEBRAUTES SAISONBIER

LEOS WINTERBIER_{a03}

0,4 l / € 4,80

UNSERE SELBSTGEBRAUTEN STAMMBIERE

Leos Export hell a03 0,4 l / € 4,80 0,2 l / € 3,80

Leos Export dunkel a03 0,4 l / € 4,80 0,2 l / € 3,80

Leos Hefeweizen a03 0,5 l / € 5,10

UNSERE BIERTASTING

**Probieren Sie unsere 4 selbstgebrauten Biere im 0,1 l Glas
auf unserem Biertastingbrett a03**

4 x 0,1 l € 5,90

BIER TO GO

**Gerne können Sie unsere Biere auch in der 2 Liter Flasche
oder im 5 Liter Partyfass bei uns käuflich erwerben!**

Königer´s kulinarische Monatshits

Leckeres im neuen Jahr....

Suppe+Vorspeise

Duo von Feldsalat mit Speck & Krächerle UND Feldsalatsuppe_{30,29,7,g} € 10,50

Suppe

Feldsalatsuppe mit Speck und Krächerle _{30,29,7,g} € 6,80

Vorspeise

Feldsalat mit Speck und Krächerle _{30,29,7,g} € 10,50

VEGI: Feldsalat mit Krächerle ohne Speck _{30,7,g} € 10,00

Hauptgänge ...

FLEISCH: Putengeschnetzeltes in Curryrahmsoße, Mandelbrokkoli
und Butterreis_{30,7,g,e09} € 18,00

FLEISCH: Schweinefilet mit Parmesankruste überbacken, Gemüse der Saison
und Dauphinekartoffeln_{30,29,7,g,a,a01,} € 29,00

FLEISCH: Ofenfrische Entenkeule mit hausgemachtem Rotkraut
und Semmelknödel _{30,7,g,a,a01,c} € 20,50

FLEISCH: Rosa gebratene Entenbrust mit Morchelrahmsoße, Mandelbrokkoli
und Herzoginkartoffeln _{30,7,g,e09,a,a01} € 28,00

Dessert ...

Gerollter Apfelstrudel mit Vanilleeis und Eierlikörsahne_{7,g,,c,20} € 8,50

Umbestellung 2,00 Euro.

GERNE KÖNNEN SIE BEI UNS BAR ODER MIT EC-KARTE BEZAHLEN

Königer´s kulinarische Brauereihits – das ganze Jahr hindurch

BELIEBTE SUPPE

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle 30,7,a,c,g € 5,80

KNACKIG UND FRISCH- UNSERE VORSPEISE

VEGI: Kleiner Vorspeisensalat 30,7,g
Rohkost- und Blattsalate der Saison mit Kräuter-Sauerrahmdressing € 5,70

LÖWENS VESPER-HITS

VEGI: „LÖWEN-SALATTELLER“ 30,a,g,k € 11,70

mit gemischten Rohkostsalaten, Kräckerle und Kernen, mit Balsamicodressing
und Baguette

Folgende Toppings stehen zur Wahl:

Hähnchenbrust im Sesammantel 30,7,k,g € 7,30

Streifen vom Treberschnitzel 30, a03,c ,a,a01 € 7,30

Fetakäse im Speckmantel 30,7,g,29 € 7,30

Wurstsalat mit Essiggurke und Rohkostsalaten garniert 2,4,6,10,29,30,a,a03
mit Baguette € 13,60

mit Bratkartoffeln € 15,90

Straßburger Wurstsalat mit Emmentaler, Essiggurke
und Rohkostsalaten garniert 2,4,6,7,10,29,30,a,a03,g
mit Baguette € 14,70

mit Bratkartoffeln € 16,70

Umbestellung 2,00 Euro.

GERNE KÖNNEN SIE BEI UNS BAR ODER MIT EC-KARTE BEZAHLEN

DIE LIEBLINGSGERICHTE VIELER GÄSTE

VEGETARISCH

Tagliatelle mit Linsen und Kürbis, Cocktailtomaten und Parmesan _{30,7,g,a,a01}	€ 19,30
Semmelknödel auf Rahmspinat mit Parmesansoße _{30,7,g}	€ 18,00

FISCH

Tagliatelle mit Linsen und Kürbis, Cocktailtomaten, Parmesan und Eismeergarnelen _{30,7,g,a,a01,d}	€ 23,00
Zanderfilet auf Gemüsenudeln und Rieslingsoße _{30,7,g,a,a01,c}	€ 26,70

FLEISCH

Goldgelb paniertes Schweineschnitzel , ä Schüssel Broatesos, mit Pommes _{30,c,a,a01}	KLEIN € 16,50 GROSS € 19,50
Rumpsteak (250g) mit „Café de Paris“ Butter und Bratkartoffeln mit Speck _{30,29,7,g}	€ 33,80
Rumpsteak mit Pfefferrahmsauce von rotem und grünem Pfeffer dazu Pommes _{30,7,g}	€ 33,80
Geschnetzelte Kalbsleber mit Rosmarin & Thymian gebraten, Speckbohnen und Bratkartoffeln _{30,29,7,g,a}	€ 25,50
Hirschgulasch in Wachholderrahmsauce , hausgemachte Spätzle und Mandelbrokkoli _{30,a,a01,c,7,g,e09}	€ 27,50
Treber Cordon bleu vom Schwein gefüllt mit Bergkäse, Schwarzwälder Schinken in Malzkruste paniert, auf Rahmwirsing und Kroketten _{30,a,a01,7,g,c}	€ 26,00
Klassisches Cordon bleu vom Schwein mit Schinken und Käse gefüllt, kleine Gemüse garnitur und Pommes _{30,c,a,a01}	€ 25,00

Umbestellung 2,00 Euro.

GERNE KÖNNEN SIE BEI UNS BAR ODER MIT EC-KARTE BEZAHLEN

Süße NASCHEREIEN....
SIE GENIEßEN LECKERES HOFEIS DER SCHWARZWÄLDER
EISMANUFAKTUR AUS SCHALLSTADT.

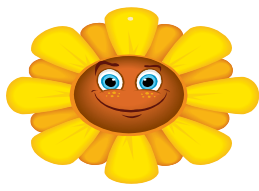
„HEISSE LIEBE“ <small>g,7</small> Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	€ 8,10
„COUP DÄNEMARK“ <small>g,7</small> Vanilleeis mit heißer Schokoladensoße und Sahne	€ 8,10
„DER DEUTSCHE KLASSIKER“ <small>g,7</small> 4 Kugeln gemischtes Eis	mit Sahne € 6,70/ ohne Sahne € 6,20
„DER ITALIENISCHE KLASSIKER“ <small>g,7,8</small> Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	€ 4,50
„DAS KLEINE VERSUCHGERLE IM GLAS“ -Hausgemachtes Panna Cotta von der Tonkabohne mit Mangopürée <small>b,g,7</small>	€ 3,90
-1 Kugel Vanilleeis mit kalt gepresstem steirischem Kürbiskernöl <small>g,7</small> und Chilifäden	€ 3,90
„DER BIERBRAUEREISBECHER“ Schwarzwaldeis mit Bierlikör, Brownies, Karmelsoße und Sahne <small>b,g,7,20</small>	€ 8,00
„DAS SCHWARZWALDDESSERT...“ Schwarzwaldbecher mit Vanille- und Schokoladeneis, Kirschlikör, Kirschen und Sahne <small>g,7,g</small>	€ 8,50
„DAS BESONDERE HINTERHER-NACHBARS SPEZIALITÄT“ -1 Kugel Schokoladeneis mit Kirsch-Cream Likör von der Brennerei Blum übergossen und ein Tupfer Sahne <small>g,7,20</small>	€ 4,50
EMPFEHLUNG: Gerollter Apfelstrudel mit Vanilleeis und Eierlikörsahne <small>7,g,b,c</small>	€ 8,50

Dessert zum Trinken

-Latte Macchiato mit Kirsch-Cream Likör oder Bierlikör <small>g,7,20</small>	€ 4,50
-Espresso Macchiato mit Kirsch-Cream Likör oder Bierlikör <small>g,7,20</small>	€ 3,50
- Bierlikör mit warmen Milchschaum <small>g,7,20</small>	€ 3,50

**Die Edelbrände vom Nachbar „Brennerei Blum“ können Sie gerne auch
bei uns flaschenweise erwerben!**

Umbestellung 2,00 Euro.



Kinderkarte

**Die Kinderkarte ist nur für unsere kleinen Gäste bis
12 Jahren vorgesehen.**



„BIENE MAJA“

Hausgemachte Spätzle mit Rahmsauce

30,a01,c,7

€ 6,50



„PINOCCHIO“

Kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes und Ketschup

30,a01

€ 8,50



„CAPTAIN BLAUBÄR“

Kleine Fischstäbchen mit Pommes, Ketchup

30,a01,

€ 8,50



„RUMPELSTILZCHEN“

Kleine Bratwürstchen mit Pommes und Ketchup

30,29

€ 8,50



„Peter Pan“

Pommes und Ketchup

30

€ 6,50

**Jedes Kind bekommt zu einem Kinderessen eine Kugel Eis nach Wahl.
Umbestellung 2,00 Euro.**



Landgasthof Löwen

HAUSBRAUEREI & SCHMANKERLKÜCHE

UNSERE SELBSTGEBRAUTEN GERSTENSÄFTE....

Leos Export hell <small>a03</small>	0,4 l / € 4,80	0,2 l / € 3,80
Leos Export dunkel <small>a03</small>	0,4 l / € 4,80	0,2 l / € 3,80
Leos Hefeweizen <small>a03</small>		0,5 l / € 5,10
Leos Saisonbier <small>a03</small>	0,4 l / € 4,80	0,2 l / € 3,80

WENNS WAS BLEIFREIES SEIN MUSS...

Erdinger Hefeweizen alkoholfrei <small>a03</small>	0,5 l / € 5,10
Clausthaler Alkoholfrei <small>a03</small>	0,33 l / € 4,50

UNSERE BIERTASTING

Probieren Sie unsere 4 selbstgebrauten Biere im 0,1 l Glas
auf unserem Biertastingbrett a03

4 x 0,1 l €5,90

BIER TO GO

**Gerne können Sie unsere Biere auch in der 2 Liter Flasche
oder im 5 Liter Partyfass bei uns käuflich erwerben!**

Preise inkl. Mwst. und Bedienung

Allergene und Zusatzstoffe : a03: mit Gerste/Gerstenmalz

UNSERE APPETITANREGER...

<u>“DER HIT”</u> Löwens Bierbowle a03, 20	0,25 l / € 7,00
Sommerschorle 1,9,20,n	0,25 l / € 7,00
Hugo 1,9,20, n	0,25 l / € 7,00
Aperol Spritz 1,9,20,n	0,25 l / € 7,00
Martini weiß , rot 20	5 cl / € 4,70
Campari Soda 2,9,20	4 cl / € 6,70
Campari mit Orangensaft 2,9, 20	4 cl / € 6,90
Campari Spritz 2,9,20,n	0,25 l / € 7,00
Gin Tonic2,9,20,n	0,25 l / € 7,00
Kir n,20	0,1 l / € 6,70
Kir Royal n,20	0,1 l / € 6,90
Sekt Oberkircher Pinot blanc n,20	0,1 l / € 5,90
Sekt mit Orangensaft oder Sirup n,20	0,1 l / € 6,40

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Fanta 3,9, / Coca-Cola 1,3,8 / Spezi 1,3,8, 9	0,4 l / € 4,80
Orangensaft, Apfelsaft, Johannisbeernektar	0,4 l / € 5,50
Orangensaft-, Apfel-, Johannisbeerschorle	0,4 l / € 4,90
Rhabarber-, Maracujaschorle	0,4 l / € 4,90
Bitter Lemon 9	0,2 l / € 3,90
Griesbacher Classic 0,25 l / € 3,50	0,5 l / € 4,80
Griesbacher Medium/Still	0,5 l / € 4,80
Glas Milch 7,g	0,4 l / € 3,00
Almdudler	0,35 l / € 4,50

Preise inkl. Mwst. und Bedienung

Allergene und Zusatzstoffe : 1: mit Farbstoff, 2: mit Konservierungsstoff, 3: mit Antioxidationsmittel , 7: mit Milcheiweiß, 8: mit Coffein, 9: mit chinin, 20: mit Alkohol, a03: mit Gerste/Gerstenmalz, g: enthält Milch/Laktose, n: mit Sulfid

WEINE IM OFFENEN AUSSCHANK

WEISSWEINE

Sasbachwaldener Müller-Thurgau n,20	0,25 l / € 5,90
Sasbachwaldener Müller-Thurgau trocken n,20	0,25 l / € 5,90
Weingut Tobias Königer Riesling n,20	0,25 l / € 7,50
Oberkircher Riesling trocken n,20	0,25 l / € 7,50
Oberkircher Grauer Burgunder trocken n,20	0,25 l / € 7,50

ROSÉ

Weingut Tobias Königer Rosé n,20	0,25 l / € 7,70
----------------------------------	-----------------

ROTWEIN

Weingut Tobias Königer Spätburgunder Rotwein n,20	0,25 l / € 7,70
Oberkircher Spätburgunder Rotwein trocken n,20	0,25 l / € 7,70

SCHORLE

Weinschorle weiß n,20	0,25 l / € 4,40
Weinschorle rosé n,20	0,25 l / € 4,80
Weinschorle rot n,20	0,25 l / € 4,80

Preise inkl. Mwst und Bedienung

Allergene und Zusatzstoffe : n: mit Sulfit , 20: mit Alkohol

WEINE AUS SASBACHWALDEN

0,75 l FLASCHE

ROTWEIN

Sasbachwaldener Alde Gott Spätburgunder Rotwein n,20

Spätlese trocken

€ 33,00

sehr kräftiges Aroma, erinnert an Kirschen und Waldbeeren, gehaltvolles Bukett, umrahmt von feinem Tannin durch traditionellen Holzfassausbau

Sasbachwaldener Alde Gott Spätburgunder Rotwein n,20

Kabinett trocken

€ 27,50

Feines Aroma erinnert an Kirschen und Waldbeeren, kräftig, gehaltvoll, feine Herbe mit leichter Süße im Abgang, deutlich spürbare Gerbstoffe

Allergene und Zusatzstoffe : n: mit Sulfit , 20: mit Alkohol

Wenn ein Jahrgang vergriffen ist, erlauben wir uns den nachfolgenden Jahrgang zu reichen.

Preise inkl. Mwst und Bedienung

WEINE AUS OBERKIRCH

0,75 l FLASCHE

WEISSWEIN

Oberkircher Klingelberg Riesling Kabinett trocken n,20 € 27,50

rassige Eleganz, feinfruchtig mit einer sehr feinen belebenden frischen Säure

Oberkircher Grauer Burgunder Kabinett trocken n,20 € 27,50

leicht, frisch und durchweg sehr trocken ausgebaut, ideal für leichte Speisen

ROSÉ

Oberkircher „Collection O-Wein“

Spätburgunder Rosé Qualitätswein trocken n,20 € 26,00

Zarte Düfte von Himbeere und Erdbeere machen diesen Wein zu einem frisch, fruchtigen Begleiter

SEKT

Oberkircher Pinot Sekt trocken n,20

Sekt b. A. € 30,00

Oberkircher Pinot Rosé Sekt trocken n,20

Sekt b.A. € 32,00

Allergene und Zusatzstoffe : n: mit Sulfit , 20: mit Alkohol

Wenn ein Jahrgang vergriffen ist, erlauben wir uns den nachfolgenden Jahrgang zu reichen.

Preise inkl. Mwst und Bedienung

VINUM NOBILE

WG OBERKIRCH

0,75L FLASCHE

Riesling n,20

€ 24,00

fruchtbetontes Aromenspiel (Pfirsich, Aprikose, Citrus)
gutes Frucht-Säure-Spiel

Grauer Burgunder n,20

€ 24,00

Im Aromenspiel etwas Apfel, Birne und nussige Aromen,
auch eine dezente Vanillenote spielt mit

Weißer Burgunder n,20

€ 25,00

Der „elegante“ Weißburgunder, trocken ausgebaut, leicht nussiges Aroma,
mit frischer Säure und feiner Frucht-der ideale Menüwein,
aber auch leichter Sommerwein

Spätburgunder Rotwein n,20

€ 26,00

geprägt von schwarzen Kirschen, Brombeere und schwarze Johannisbeeren
umschmeichelt von Mocca und Schokoladenaromen

Allergene und Zusatzstoffe : n: mit Sulfit , 20: mit Alkohol

Wenn ein Jahrgang vergriffen ist, erlauben wir uns den nachfolgenden Jahrgang zu reichen.

Preise inkl. MwSt und Bedienung

SCHNÄPSE aus der Brennerei Blum

Zwetschgenwasser ₂₀	2cl / € 3,80
Mirabellenwasser ₂₀	2cl / € 3,80
Mirabellenwasser im Holzfass gereift ₂₀	2cl / € 4,00
Schwarzwälder Kirschwasser ₂₀	2 cl / € 3,80
Williams-Christ ₂₀	2 cl / € 3,80
Williams-Christ im Hozfaß gereift ₂₀	2 cl / € 4,00
Altes Zibärtle im Holzfass gereift ₂₀	2 cl / € 4,00
Haselnussschnaps ₂₀	2 cl / € 3,80
Waldhimbeergeist ₂₀	2 cl / € 3,80
Alter Apfelbrand ₂₀	2cl / € 3,80
Topinambur ₂₀	2cl / € 3,00
Blutwurz ₂₀	2cl / € 3,00

LIKÖRE aus der Brennerei Blum

Kirsch-Cream Likör ₂₀	2 cl / € 4,00
Marillen Likör ₂₀	2 cl / € 4,00
Kirsch-Rum Likör ₂₀	2 cl / € 4,00

WHISKEY/GIN aus der Brennerei Blum

Black Forrest Dry Gin ₂₀	2cl / € 4,80
Whiskey blended ₂₀	2cl / € 4,80

LIKÖRE aus der Brennerei W. Königer

D´Wilde Berri ₂₀	2 cl / € 4,00
D´Edle Goldi ₂₀	2 cl / € 4,00

LIKÖRE

Cassis- Likör ₂₀	2 cl / € 3,80
Bailys ₂₀	2 cl / € 4,00
Bier Likör ₂₀	2 cl / € 4,00

COGNAC, WHISKEY, GRAPPA

Remy Martin VSOP ²⁰	2 cl / € 4,50
Calvados la Ribaude (42%) ²⁰	2 cl / € 4,50
Grappa fine Paidoux ²⁰	2 cl / € 5,00
Connemara Peated Single Malt Irish Whiskey ²⁰	2cl / € 5,00

MAGENBITTER

Fernet-Branca ²⁰	2 cl / € 3,80
Jägermeister ²⁰	2 cl / € 3,80
Ramazzotti ²⁰	2 cl / € 3,80

WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee ⁸	€ 3,50
Espresso ⁸	€ 3,20
Espresso Macchiato ^{7,8,g}	€ 3,80
Doppelter Espresso ⁸	€ 4,80
Latte Macchiato ^{7,8,g}	€ 4,90
Milchkaffee ^{7,8,g}	€ 4,90
Cappuccino ^{7,8,g}	€ 3,90
Heiße Schokolade ^{7,8,g}	€ 4,80
Tasse Tee, verschiedene Sorten ^{enthält Teein}	€ 4,50

Preise inkl. Mwst. und Bedienung

Allergene und Zusatzstoffe : 7: mit Milcheiweiß, 8: coffeinhaltig, g: mit Milch

8: mit Koffein, g: enthält Milch/Laktose