



# 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 Königer**

# 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 Sulfit
- a01: enthält Weizen
- a03: mit Gerste/Gerstenmalz
- e09: enthält Mandeln

## ZUM AAFANG EBBES GUETS

### **LÖWENS BIERBOWLE** a03, 20

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

### **LÖWENS ERDBEERBOWLE** a03, 20

Erdbeeren, Erdbeerpüree, Sekt, Weizen 0,25 l / € 7,80

**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 HOLUNDERBIERa03

**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 Weizen 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

## LÖWENS SOMMERHITS....

### Suppe

Cremesuppe von frischem Pfifferlingen <sup>30,7,g</sup> € 6,80

### Vorspeise

Kleiner Sommersalat mit gebratenen Speckpfifferlingen<sup>30,g,7,29</sup> € 10,50

**VEGI:** Kleiner Sommersalat mit gebratenen Pfifferlingen<sup>30,g,7</sup> € 10,00

### Hauptgänge ...

#### **Fisch**

Zander auf Rahmpfifferlingen und Butternudeln<sup>30,7,g,a,a01,c,d</sup> € 28,00

Scampis mit gebratenem Sommergemüse, Tagliatelle  
und Knoblauchsoße<sup>30,7,g,a,a01,c,d</sup> € 29,00

#### **Fleisch**

Schweinefilet mit frischen Rahmpfifferlingen  
und hausgemachte Spätzle <sup>30,7,g,a,a01,c</sup> € 29,00

Hähnchenbrust im Speckmantel gefüllt mit Pesto und Feta auf Grillgemüse  
und Kroketten <sup>30,29,7,g,a,a01,c</sup> € 28,00

Lammhüfte mit Kräuterkruste auf Speckbohnen  
und Rosmarinkartoffeln<sup>30,7,g,a,a01,c,29</sup> € 29,00

#### **Vegetarisch**

Hausgemachte Semmelknödel  
mit frischen Pfifferlingen in Rahm <sup>30,7,g,c,a,a01</sup> € 21,00

Sommerliches Grillgemüse mit Tagliatelle, Fetakäse, Oliven, Kirschtomaten und  
Pestosoße<sup>30,7,g,a,a01,c</sup> € 18,00

**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 €6,00

## 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,a,a01 € 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  
Ziegenkäse in Rosmarin-Honig Marinade 30,7,g, € 7,30  
Gebratenes Lachsfilet 30, € 7,30

Rindfleischsalat mit Bratkartoffeln 30,7,g, € 16,00

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

Vegetarische Gerichte siehe Monatshits

## FISCH

Fischgerichte siehe Monatshits

## FLEISCH

Goldgelb paniertes Schweineschnitzel , ä Schüssel Broatesos, mit Pommes <small>30,c,a,a01</small>	<b>KLEIN € 16,50 GROSS € 19,50</b>
Rumpsteak (250g) mit „Café de Paris“ Butter und Bratkartoffeln mit Speck <small>30,29,7,g</small>	€ 33,80
Rumpsteak mit Pfefferrahmsöße von rotem und grünem Pfeffer dazu Pommes <small>30,7,g</small>	€ 33,80
Hirschgulasch in Wachholderrahmsöße , hausgemachte Spätzle und Mandelbrokkoli <small>30,a,a01,c,7,g,e09</small>	€ 28,00
Treber Cordon bleu vom Schwein gefüllt mit Bergkäse, Schwarzwälder Schinken in Malzkruste paniert, auf Rahmwirsing und Kroketten <small>30,a,a01,7,g,c</small>	€ 27,00
Klassisches Cordon bleu vom Schwein mit Schinken und Käse gefüllt, kleine Gemüse garnitur und Pommes <small>30,c,a,a01</small>	€ 26,00
Kalbsleber mit Apfel und Zwiebeln, Cidresöße und Bratkartoffeln <small>30,</small>	€ 26,00

**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.**

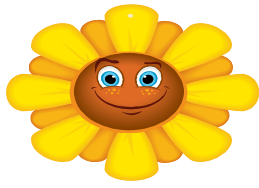
<b>„HEISSE LIEBE“</b> <small>g,7</small> Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	€ 8,10
<b>„COUP DÄNEMARK“</b> <small>g,7</small> Vanilleeis mit heißer Schokoladensoße und Sahne	€ 8,10
<b>„DER DEUTSCHE KLASSIKER“</b> <small>g,7</small> 4 Kugeln gemischtes Eis	mit Sahne € 6,70/ ohne Sahne € 6,20
<b>„DER ITALIENISCHE KLASSIKER“</b> <small>g,7,8</small> Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	€ 4,50
<b>„DAS KLEINE VERSUCHGERLE IM GLAS“</b> -Hausgemachtes Minz - Panna Cotta mit Erdbeerpüree <small>b,g,7</small>	€ 3,90
-1 Kugel Vanilleeis mit kalt gepresstem steirischem Kürbiskernöl <small>g,7</small> und Chilifäden	€ 3,90
<b>„DER BIERBRAUEREISBECHER“</b> Schwarzwaldeis mit Bierlikör, Brownies, Karmelsoße und Sahne <small>b,g,7,20</small>	€ 8,00
<b>„DAS SCHWARZWALDDESSERT...“</b> Schwarzwaldbecher mit Vanille- und Schokoladeneis, Kirschlikör, Kirschen und Sahne <small>g,7,g</small>	€ 8,50
<b>„DAS BESONDERE HINTERHER-NACHBARS SPEZIALITÄT“</b> -1 Kugel Schokoladeneis mit Kirsch-Cream Likör von der Brennerei Blum übergossen und ein Tupfer Sahne <small>g,7,20</small>	€ 4,50
<b>EMPFEHLUNG:</b> Gerollter Apfelstrudel mit Vanilleeis und Eierlikörsahne <small>7,g,b,c,20</small>	€ 8,50
Erdbeereisbecher mit Vanilleeis, Sahne und Erdbeerlimes <small>7,g,20</small>	€ 8,80

**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 Ketchup

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 <sup>a03, 20</sup>	0,25 l / € 7,00
Sommerschorle <sup>1,9,20,n</sup>	0,25 l / € 7,00
Hugo <sup>1,9,20, n</sup>	0,25 l / € 7,00
Aperol Spritz <sup>1,9,20,n</sup>	0,25 l / € 7,00
Martini weiß , rot <sup>20</sup>	5 cl / € 4,70
Campari Soda <sup>2,9,20</sup>	4 cl / € 6,70
Campari mit Orangensaft <sup>2,9, 20</sup>	4 cl / € 6,90
Campari Spritz <sup>2,9,20,n</sup>	0,25 l / € 7,00
Gin Tonic <sup>2,9,20,n</sup>	0,25 l / € 7,00
Kir <sup>n,20</sup>	0,11 / € 6,70
Kir Royal <sup>n,20</sup>	0,11 / € 6,90
Sekt Oberkircher Pinot blanc <sup>n,20</sup>	0,11 / € 5,90
Sekt mit Orangensaft oder Sirup <sup>n,20</sup>	0,11 / € 6,40

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Fanta <sup>3,9, /</sup> Coca-Cola <sup>1,3,8 /</sup> Spezi <sup>1,3,8,9</sup>	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 <sup>9</sup>	0,2 l / € 3,90
Griesbacher Classic	0,25 l / € 3,50
Griesbacher Medium/Still	0,5 l / € 4,80
Glas Milch <sup>7,g</sup>	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 <small>n,20</small>	0,25 l / € 5,90
Sasbachwaldener Müller-Thurgau trocken <small>n,20</small>	0,25 l / € 5,90
Weingut Tobias Königer Riesling <small>n,20</small>	0,25 l / € 7,50
Oberkircher Riesling trocken <small>n,20</small>	0,25 l / € 7,50
Oberkircher Grauer Burgunder trocken <small>n,20</small>	0,25 l / € 7,50

### **ROSÉ**

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

### **ROTWEIN**

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

### **SCHORLE**

Weinschorle weiß <small>n,20</small>	0,25 l / € 4,40
Weinschorle rosé <small>n,20</small>	0,25 l / € 4,80
Weinschorle rot <small>n,20</small>	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 <sup>n,20</sup>  
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 <sup>n,20</sup>  
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 <sup>20</sup>	2 cl / € 4,50
Calvados la Ribaude (42%) <sup>20</sup>	2 cl / € 4,50
Grappa fine Paidoux <sup>20</sup>	2 cl / € 5,00
Connemara Peated Single Malt Irish Whiskey <sup>20</sup>	2cl / € 5,00

## **MAGENBITTER**

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

## **WARME GETRÄNKE**

Tasse Kaffee <sup>8</sup>	€ 3,50
Espresso <sup>8</sup>	€ 3,20
Espresso Macchiato <sup>7,8,g</sup>	€ 3,80
Doppelter Espresso <sup>8</sup>	€ 4,80
Latte Macchiato <sup>7,8,g</sup>	€ 4,90
Milchkaffee <sup>7,8,g</sup>	€ 4,90
Cappuccino <sup>7,8,g</sup>	€ 3,90
Heiße Schokolade <sup>7,8,g</sup>	€ 4,80
Tasse Tee, verschiedene Sorten <sup>enthält Teein</sup>	€ 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