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 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

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 SPÄTLICHBIER 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 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!

Köninger´s kulinarische Monatshits

ENTE GUT-GANS NOCH BESSER! …

Suppe

Cremesuppe vom Feldsalat mit Parmesan-Chip 30,7,g	€ 6,50
KÜCHENCHEF`S LIEBSTE FISCHSUPPE	
mit frischem Baguette als Hauptgericht (150 g Fisch) 30,a,a01,d	€ 16,00
mit frischem Baguette als Vorspeise 30,a,a01,d	€ 6,80

Vorspeise

Feldsalat mit Walnussdressing und Cranberrys und Straßburger Gänseleberterrine30,29,g,7,b	€ 10,50

Hauptgänge

Gebratene Gänseleber mit Balsamico-Essigsoße, Bratkartoffeln und Rotkraut 30	€ 18,00
Geschmorter Gänsebraten mit Semmelknödel, Rotkraut, Maronen und Bratapfel 30,c,a,a01,7,g,	€ 28,50
Ofenfrische Entenkeule mit Rahmwirsing und Herzoginkartoffeln30,c,a,a01,7,g	€ 22,00
Rosa gebratene Entenbrust mit Morchelrahmsoße, Mandelbrokkoli und Kartoffelrösti30,a,a01,7,g,c	€ 28,50

Dessertempfehlung

Hausgemachtes Mascarpone-Parfait mit karamellisierten Apfelspalten 30,7,g,c	€ 9,50

Umbestellung 2,00 Euro.

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

Köninger´s kulinarische Brauereihits – das ganze Jahr hindurch

BELIEBTE SUPPE

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle 30,7,a,c,g €6,00

Vorspeise

Duo von Feldsalat mit Speck & Krächerle UND Feldsalatsuppe30,29,7,g € 10,50

VEGI: Duo von Feldsalat mit Krächerle (ohne Speck)
UND Feldsalatsuppe30,29,7,g € 10,00

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

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

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, Krächerle 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
VEGI: Ziegenkäse in Rosmarin-Honig Marinade 30,7,g, € 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

Käsespätzlerösti auf Rahmchampignons
und glasierte Kirschtomaten 30,7,g,c,a,a01 € 16,00

Ecken von gebratenen Semmelknödel mit Kürbisgemüse, Walnüssen
und Cranberrysoße 30,7,g,a,a01,c,b € 18,00

FISCH

Zander auf Kürbisgemüse und Basmatireis30,7,g,a,a01,c,d € 28,00

KÜCHENCHEF`S LIEBSTE FISCHSUPPE
mit frischem Baguette als Hauptgericht (150 g Fisch) 30,a,a01,d € 16,00
mit frischem Baguette als Vorspeise 30,a,a01,d € 6,80

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 Pfefferrahmsoße von rotem und grünem Pfeffer
dazu Pommes 30 ,7,g € 33,80

Wildschweingulasch in Bier geschmort mit Speckbohnen
und hausgemachte Spätzle30,29,7,g,a,a01,c,20 € 23,00

Hähnchenbrust im Kokosmantel mit Currysoße, Brokkoli
und Basmatireis 30,29,7,g, € 28,00

Klassisches Cordon bleu vom Landschwein
mit Schinken und Emmentaler Käse gefüllt, kleine Gemüsegarnitur
und Pommes30,c,a,a01,7,g € 26,00

Treber Cordon bleu vom Schwein gefüllt mit Bergkäse, Schwarzwälder Schinken
in Malzkruste paniert, auf Rahmwirsing und Kroketten 30,a,a01,7,g,c € 27,00

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“ g,7
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne € 8,10

„COUP DÄNEMARK“ g,7
Vanilleeis mit heißer Schokoladensoße und Sahne € 8,10

„DER DEUTSCHE KLASSIKER“ g,7
4 Kugeln gemischtes Eis mit Sahne € 6,70/ ohne Sahne € 6,20

„DER ITALIENISCHE KLASSIKER“ g,7,8
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis € 4,50

„DAS KLEINE VERSUCHGERLE IM GLAS“
-Hausgemachtes Haselnuß- Panna Cotta mit Apfelkompott b,g,7 € 3,90

-1 Kugel Vanilleeis mit kalt gepresstem steirischem Kürbiskernöl g,7
und Chilifäden € 3,90

„DER BIERBRAUEREISBECHER“
Schwarzwaldeis mit Bierlikör, Brownies, Karamelsoße und Sahne b,g,7,20 € 8,00

„DAS SCHWARZWALDDESSERT…“
Schwarzwaldbecher mit Vanille- und Schokoladeneis, Kirschlikör, Kirschen
und Sahne g,7,g € 8,50

„DAS BESONDERE HINTERHER-NACHBARS SPEZIALITÄT“
-1 Kugel Schokoladeneis mit Kirsch-Cream Likör von der Brennerei Blum
übergossen und ein Tupfer Sahne g,7,20 € 4,50

EMPFEHLUNG:
Gerollter Apfelstrudel mit Vanilleeis und Eierlikörsahne,7,g,b,c,20 € 8,50

Dessert zum Trinken

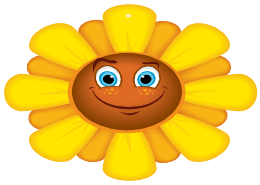
-Latte Macchiato mit Kirsch-Cream Likör oder Bierlikör g,7,20 € 4,50

-Espresso Macchiato mit Kirsch-Cream Likör oder Bierlikör g,7,20 € 3,50

- Bierlikör mit warmen Milchschaum g,7,20 € 3,50

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

Umbestellung 2,00 Euro.



Kinderkarte

<u>Die Kinderkarte ist nur für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahren vorgesehen</u>.



„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

<u>Jedes Kind bekommt zu einem Kinderessen eine Kugel Eis nach Wahl.</u>
<u>Umbestellung 2,00 Euro</u>.

Landgasthof Löwen

HAUSBRAUEREI & SCHMANKERLKÜCHE

UNSERE SELBSTGEBRAUTEN GERSTENSÄFTE....

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**
Leos Saisonbier a03	**0,4 l / € 4,80**	**0,2 l / € 3,80**

WENNS WAS BLEIFREIES SEIN MUSS...

Erdinger Hefeweizen alkoholfrei a03	**0,5 l / € 5,10**
Clausthaler Alkoholfrei a03	**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...

"DER HIT" 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 Sulfit

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 Köninger 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 Köninger Rosé n,20	0,25 l / € 7,70

ROTWEIN

Weingut Tobias Köninger 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 uns 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. Köninger

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: coffeeinhaltig, g: mit Milch

8: mit Koffein, g: enthält Milch/Laktose