



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

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, Hefeweizen 0,25 l / € 6,50

BIERLIKÖR a03,20 mit Winzersekt 0,1 l / € 6,00

ODER pur 2 cl / € 4,00

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

Schwarzwälder Beerenlikör mit Winzersekt 0,1 l € 6,00

ODER pur 2 cl / € 4,00

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

Schwarzwälder Apfel-Zimt-Likör mit Winzersekt 0,1 l € 6,00

ODER pur 2 cl / € 4,00

WINZERSEKT MIT HOLUNDERBLÜTENSIRUP 0,1 l € 6,00

UNSER SELBSTGEBRAUTES SAISONBIER

Sommer KALI-Bier a03

Gebraut zu Ehren unseres neuen Enkels **Karl**
und unserer neuen Schwiegertochter **Linda**

frisch gezapft 0,4 l € 4,30

UNSERE SELBSTGEBRAUTEN STAMMBIERE

Leos Export hell a03 0,4 l / € 4,30 0,2 l / € 3,50

Leos Export dunkel a03 0,4 l / € 4,30 0,2 l / € 3,50

Leos Hefeweizen a03 0,5 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 € 5,50

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

KÜRBIS TRIFFT APFEL

Das perfekte Duett

Suppe

VEGI: Kürbis-Apfelcremesuppe mit Kräckerle 30,7,g,a,a01 € 5,80

Hauptgänge ...

Vegi

Hausgemachte Couscous-Bratlinge
mit Kürbis-Kartoffelragout 30,7,g,a,c € 16,00

Fleisch

Hähnchen Cordon bleu gefüllt mit Kürbis, Gorgonzola und Apfel,
dazu Schupfnudeln und Mandelbrokkoli 30,7,g,a,a01,e09 € 23,00

Schweinerückensteak mit Calvados Äpfeln
und Kürbis-Kartoffelrösti 30,7,g,20 € 21,00

Fisch

Zanderfilet mit Kürbis-Safransoße auf Gemüsenudeln 30,7,g,a,a01 € 23,50

Was Süßes ...

Apfel-Kürbis-Mousse mit Vanilleeis und gerösteten Kürbiskernen 7,g, € 8,50

Creme brulée mit Apfelchutney 7,g € 8,00

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 € 5,80

KNACKIG UND FRISCH- UNSERE VORSPEISE

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

VEGI: Bunter Sommersalat mit Sprossen, Keimlingen,
gerösteten Kernen und Kräckerle 30,a,a01 € 9,00

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

VEGI: Champignons gefüllt mit Paprikapaste und Mozzarella 30,7,g, € 7,30

Wurstsalat mit Essiggurke und Rohkostsalaten garniert 2,4,6,10,29,30,a,a03
mit Baguette € 10,50

mit Bratkartoffeln € 13,60

Straßburger Wurstsalat mit Emmentaler, Essiggurke
und Rohkostsalaten garniert 2,4,6,7,10,29,30,a,a03,g
mit Baguette € 11,60

mit Bratkartoffeln € 14,70

Umbestellung 2,00 Euro.

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

DIE LIEBLINGSGERICHTE VIELER GÄSTE

FISCH

Seehechtfilet gefüllt mit Räucherlachs, Tomate und Pesto
auf Kräutertagliatelle und Rieslingsoße 30,d,7,g,a,a01 € 24,00

VEGETARISCH

Paprika-Cordon-bleu auf Gemüse-Sesamreis und Pestosoße 30,c,a,k7,g € 18,30

Weitere vegetarische Gerichte siehe „kulinarische Monatshits“

FLEISCH

Goldgelb paniertes Schweineschnitzel , ä Schüssel Broatesos,
mit Pommes 30,c,a,a01 **KLEIN € 15,50 GROSS € 18,50**

Rumpsteak (250g) mit „Cafe de Paris“ Butter
und Bratkartoffeln mit Speck 30,29,7,g € 32,80

Rumpsteak mit Pfefferrahmsoße von rotem und grünem Pfeffer
dazu Pommes 30,7,g € 32,80

Klassisches Cordon bleu vom Schwein
mit Schinken und Käse gefüllt , kleine Gemüse garnitur
und Pommes 30,c,a,a01 € 24,00

Treber Cordon bleu vom Schwein gefüllt mit Bergkäse, Schwarzwälder Schinken
in Malzkruste paniert, auf Rahmwirsing und Kroketten 30,a,a01,7,g,c € 25,00

Hirschkalbsgulasch in Wacholderrahmsoße
hausgemachte Spätzle und Rahmwirsing 30,7,g,a,c € 24,00

Badische Kutteln in Riesling geschmort mit Butternudeln 30,20,a € 17,00

Schweinenierle in Senfrahmsoße mit Bratkartoffeln
und Speckbohnen 30,29,j,7,g € 18,50

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.

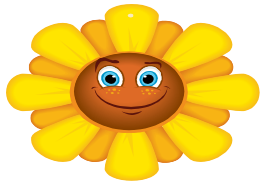
„HEISSE LIEBE“ <small>g,7</small>	
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	€ 6,80
„COUP DÄNEMARK“ <small>g,7</small>	
Vanilleeis mit heißer Schokoladensoße und Sahne	€ 6,80
„DER DEUTSCHE KLASSIKER“ <small>g,7</small>	
4 Kugeln gemischtes Eis	mit Sahne € 6,70/ ohne Sahne € 6,20
„DER ITALIENISCHE KLASSIKER“ <small>g,7,8</small>	
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	€ 4,50
„DAS KLEINE VERSUCHGERLE IM GLAS“	
-Hausgemachtes Haselnuß-Panna Cotta mit Apfelchutney <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:	
Apfel-Kürbis-Mousse mit Vanilleeis und gerösteten Kürbiskernen <small>7,g,</small>	€ 8,50
Creme brulée mit Apfelchutney <small>7,g</small>	€ 8,00

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 / € 4,30	0,2 l / € 3,50
Leos Export dunkel <small>a03</small>	0,4 l / € 4,30	0,2 l / € 3,50
Leos Hefeweizen <small>a03</small>		0,5 l / € 4,50
Leos Saisonbier <small>a03</small>	0,4 l / € 4,30	0,2 l / € 3,50

WENNS WAS BLEIFREIES SEIN MUSS...

Erdinger Hefeweizen alkoholfrei <small>a03</small>	0,5 l / € 4,50
Clausthaler Alkoholfrei <small>a03</small>	0,33 l / € 4,00

UNSERE BIERTASTING

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

4 x 0,1 l €5,50

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 / € 6,50
Sommerschorle 1,9,20,n	0,25 l / € 6,50
Hugo 1,9,20, n	0,25 l / € 6,50
Aperol Spritz 1,9,20,n	0,25 l / € 6,50
Martini weiß , rot 20	5 cl / € 4,50
Campari Soda 2,9,20	4 cl / € 5,70
Campari mit Orangensaft 2,9, 20	4 cl / € 5,90
Campari Spritz 2,9,20,n	0,25 l / € 6,50
Gin Tonic2,9,20,n	0,25 l / € 6,50
Kir n,20	0,1l / € 5,70
Kir Royal n,20	0,1l / € 5,90
Sekt Oberkircher Pinot blanc n,20	0,1l / € 5,50
Sekt mit Orangensaft oder Sirup n,20	0,1l / € 6,00
Sherry Medium 20	5 cl / € 4,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Fanta 3,9, / Coca-Cola 1,3,8 / Spezi 1,3,8, 9	0,4 l / € 4,30	
Orangensaft, Apfelsaft, Johannisbeernektar	0,4 l / € 4,70	
Orangensaft-, Apfel-, Johannisbeerschorle	0,4 l / € 4,50	
Rhabarber-, Maracujaschorle	0,4 l / € 4,50	
Bitter Lemon 9	0,2 l / € 3,50	
Griesbacher Classic	0,25 l / € 3,50	0,5 l / € 4,30
Griesbacher Medium/Still		0,5 l / € 4,30
Glas Milch 7,g		0,4 l / € 2,50
Almdudler		0,35 l / € 3,90

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 / € 5,50
Sasbachwaldener Müller-Thurgau trocken n,20	0,25 l / € 5,50
Weingut Tobias Köninger Riesling n,20	0,25 l / € 6,50
Oberkircher Riesling trocken n,20	0,25 l / € 6,50
Oberkircher Grauer Burgunder trocken n,20	0,25 l / € 6,50

ROSÉ

Weingut Tobias Köninger Rosé n,20	0,25 l / € 6,70
-----------------------------------	-----------------

ROTWEIN

Weingut Tobias Köninger Spätburgunder Rotwein n,20	0,25 l / € 6,70
Oberkircher Spätburgunder Rotwein trocken n,20	0,25 l / € 6,70

SCHORLE

Weinschorle weiß n,20	0,25 l / € 4,00
Weinschorle rosé n,20	0,25 l / € 4,40
Weinschorle rot n,20	0,25 l / € 4,40

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

€ 30,00

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

€ 24,50

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 € 24,50

rassige Eleganz, feinfruchtig mit einer sehr feinen belebenden frischen Säure

Oberkircher Grauer Burgunder Kabinett trocken n,20 € 24,50

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

ROSÉ

Oberkircher „Collection O-Wein“
Spätburgunder Rosé Qualitätswein trocken n,20 € 23,00

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

SEKT

Oberkircher Pinot Sekt trocken n,20
Sekt b. A. € 28,00

Oberkircher Pinot Rosé Sekt trocken n,20
Sekt b.A. € 30,00

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

€ 21,00

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

Grauer Burgunder n,20

€ 21,00

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

Weißer Burgunder n,20

€ 22,00

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

€ 23,00

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	€ 3,20
Espresso ⁸	€ 2,70
Espresso Macchiato ^{7,8,g}	€ 3,50
Doppelter Espresso ⁸	€ 4,50
Latte Macchiato ^{7,8,g}	€ 4,20
Milchkaffee ^{7,8,g}	€ 4,20
Cappuccino ^{7,8,g}	€ 3,90
Heiße Schokolade ^{7,8,g}	€ 4,20
Tasse Tee, verschiedene Sorten ^{enthält Teein}	€ 4,00

Preise inkl. Mwst. und Bedienung

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

8: mit Koffein, g: enthält Milch/Laktose