

Haben Sie schon an die Reservierung Ihrer Weihnachtsfeier gedacht?

Ein Weihnachtsgeschenk halten wir für Sie und Ihre Mitarbeiter auch schon bereit:

Wenn Sie Ihr Weihnachtsfeier-Essen bei uns im Landgasthof Löwen in Obersasbach reservieren, erhalten Ihre Gäste und Mitarbeiter, die bei uns essen, von uns einen **Gutschein für 2 Hauptgerichte** ihrer Wahl aus unserer Speisekarte, und das günstigere Hauptgericht oder ein Gleichwertiges ist für sie kostenlos!

Diesen Gutschein können Sie nach Ihrer Weihnachtsfeier in der Zeit von 11.1. bis 2.3.2027 am Montag und Dienstag einlösen.

All Inklusive Feier „Weihnachtsmann“ ab 10 Personen

- 3-Gang Menü (Hauptgericht zur Wahl)
- 3 Std. Getränkepauschale (z.B. 18h bis 21h)
- Brauereiführung ab 10 Personen (30 Minuten)
- PLUS unseren tollen Weihnachtsgutschein zum Preis von € 55,55 pro Person

Selbstverständlich können Sie bei Ihrer Weihnachtsfeier auch andere Angebote von uns erhalten, Weihnachtsmenüs oder auch A La Carte. Weitere Infos und Reservierungen: **Weihnachtsmann-Hotline 07841-20780**

Weihnachtsfeiern im Januar 2027

ganz entspannt genießen und auf die Weihnachtsmannpauschale **10 % Rabatt** erhalten!

BRAUEREIFÜHRUNG
MIT BIERPROBE UND
3-Gang-Menü

€ 41,50 p.P.
ab 6 Personen
buchbar

GESCHENK-GUTSCHEINE
FÜR WEIHNACHTEN,
VALENTINSTAG,
GEBURTSTAG....
zu verschenken

**NEUE ZIMMER
ZUM TRÄUMEN**
ab € 49,50 p. P. im DZ

ZZZ



Gemütliche Nichtraucher-Gästezimmer mit eindrucksvollem Blick auf das Schwarzwald-Panorama und die umliegenden Weinberge.

Dusche, WC, Balkon, Selbstwahl-Telefon, Internet-Anschluss, kostenloses WLAN, Satelliten-TV, Radio, Schreibtisch und auch eine Aufbettung, in 2 dafür vorgesehenen Doppelzimmern auf Anfrage, sind der Standard unserer Gästezimmer. Nach erholsamem Schlaf freuen sich unsere Gäste auf ein vielfältiges Frühstücksbuffet.

Unser Haus verfügt über 2 Einzelzimmer und 10 Doppelzimmer, davon können 2 Zimmer als 3-4 Bett-Zimmer genutzt werden. Unsere 2 Einzelzimmer vermieten wir auch als Doppelzimmer, da das Bett 1,40 m breit ist.

Google
★★★★★
BEWERTUNGEN



Ihre Vorteile bei
Direktbuchung auf
www.loewen-sasbach.de

- Bestpreisgarantie
- Exklusive Angebote
- Direkter Kontakt



Landgasthof Löwen

HAUSBRAUEREI & SCHMANKERLKÜCHE

Sasbachwaldener Straße 23, 77880 Sasbach-Obersasbach
Telefon +49 (0) 7841 2078-0, Fax +49 (0) 7841 2078-32
info@loewen-sasbach.de, www.loewen-sasbach.de

Öffnungszeiten

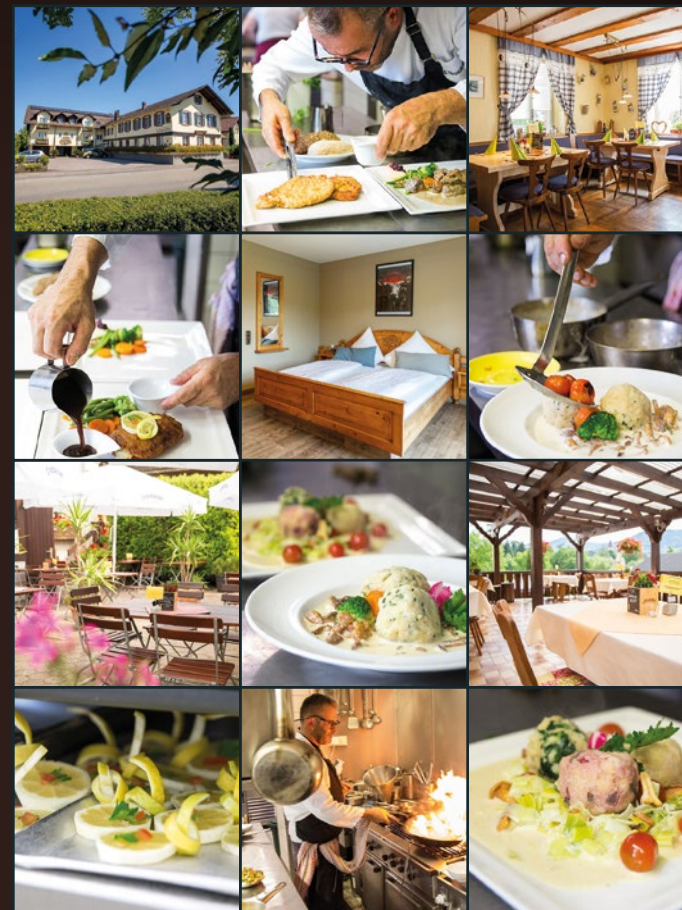
Freitag-Dienstag: 17:00 - 23:00 Uhr
Sonntag: 11:30 - 14:00 / 17:00 - 22:00 Uhr
Feiertag: 11:30 - 14:00 / 17:00 - 23:00 Uhr
Änderungen vorbehalten
Mittwoch und Donnerstag ist Ruhetag

Unsere Küchenzeiten:
Mo/Di/Fr/Sa von 17:00-20:30 Uhr
Sonntags + Feiertags 11:30-13:30 Uhr / 17:00-20:00 Uhr
Änderungen vorbehalten.

Wir sind ausgezeichnet
von „Die Privaten Brau-
gasthöfe & Hotels“.



Verschenken Sie Genuss:
Ein Gutschein vom Landgasthof Löwen
Die besondere Geschenkidee



**Wir suchen Personal
für Küche und Service!**
Melden Sie sich bei uns.



Landgasthof Löwen

HAUSBRAUEREI & SCHMANKERLKÜCHE



WILD & BIER
DAS STARKE DUETT

KULINARISCHER KALENDER - September 2026 bis Februar 2027



September

WILD & BIER Das starke Duett

Hier ein kleiner Auszug aus unserem Angebot:

- Knackige Blattsalate mit Malzbierdressing und geräuchertem Hirschschinken € 10,50
- Rotkrautwickel mit Wildhackfleischfüllung, Dunkelbiersauce und Schupfnudeln € 19,80
- Wildschweingulasch in Bier geschmort mit Rotkraut und Semmelknödel € 23,00
- Rosa gebratene Hirschhüfte mit Pfifferlingen und Spätzle, Mandelbrokkoli € 29,00
- **VEGI:** Kartoffel-Kürbiströsti auf Rahmwirsing Parmesanspäne € 17,00
- Dessert: Preiselbeerparfait mit Schoko-Brownie und Weißbier-Sabayon € 9,80

...und vieles mehr auf unserer Speisekarte!

Rotweinempfehlung
Spätburgunder feinherb, Weingut Königer,
0,25l € 7,70

Weihnachtsfeiern
im Januar 2027
ganz entspannt genießen und auf die
Weihnachtsmannpauschale **10 % Rabatt** erhalten!

10%



ALLES KÄSE, ODER WAS? von würzig bis süß

Hier ein kleiner Auszug aus unserem Angebot:

- Schaumsuppe vom Feldsalat mit Parmesanchip € 6,50
- Schweinefilet mit Ziegenkäsekruste überbacken auf Kürbisgemüse, Dauphin-Kartoffel € 27,80
- Cordon Bleu vom Landschwein gefüllt mit Apfel, Walnüssen und Gorgonzola auf Gemüseknudeln mit Baileys-Sauce € 24,00
- **VEGI:** Käsespätzlerösti auf Rahmchampignons, glacierte Kirschtomaten € 16,00
- Süße Verführung: Mascarpone-Parfait mit karamellisierten Apfelspalten € 9,50

...und vieles mehr auf unserer Speisekarte!

WILD & PILZ HIGHLIGHT
Rossa gebratene Hirschhüfte mit Pfifferlingen
in Wacholderrahmsoße mit hausgemachten Spätzle
und Mandelbrokkoli € 29,00



Unser Tipp im Oktober 2026
LEO'S SPÄTLICH
frisch gezapft € 4,80 / 0,4 l
Untergärig – bernsteinfarben – süffig! Alle Biere
auch in der 2 Liter-Bügelverschlussflasche oder
als 5 Liter-Partyfass erhältlich für zu Hause!



Oktober



November

ENTE GUT – GANS NOCH BESSER! Ein tierisch leckeres Duett

Ab Freitag, 30.10.2026 unsere bekannte Martini-Gans

Hier ein kleiner Auszug aus unserem Angebot:

- Feldsalat mit Walnussdressing und Cranberrys und Straßburger Gänseleberterrine € 10,50
 - Gebratene Gänseleber mit Balsamico-Essigsoße, Bratkartoffeln und Rotkraut € 18,00
 - Geschmorte Gänsebraten mit Semmelknödel, Rotkraut, Maronen und Bratapfel € 28,50
 - Ofenfrische Entenkeule mit Rahmwirsing und Herzoginkartoffeln € 22,00
 - Rosa gebratene Entenbrust mit Morchel-Rahmsoße, Mandelbrokkoli und Kartoffelrösti € 28,50
- ...und vieles mehr auf unsere Speisekarte

Unser Angebot für den Genuss zu Hause!
GANS SCHÖN PFIFFIG!

Ganze Gans zum Selbst-
abholen für € 135,-
mit Rotkraut, Semmelknödel,
glasierten Maronen und Bratapfel
(48 Stunden Vorbestellung)

ODER direkt zu Ihnen nach Hause mit unserem Gänsetaxi.
€ 149,- Komplettpreis (auf Anfrage und 48 Std. Vorbestellung
und 5 km Umkreis)

KÜCHENCHEF'S LIEBSTE FISCHSUPPE
mit frischem Baguette als Vorspeise € 6,80
als Hauptgericht (200g Fisch) € 16,00



KULINARIK IM ADVENT Beliebte Traditionsgerichte

Süße Verführung in der stillen Zeit: Bratapfel gefüllt mit Marzipan, Rosinen, Nüssen, Zimtsoße und Vanilleeis € 7,90

1. Adventswoche 27.11. – 1.12.26

Eingemachtes Kalbfleisch mit Champignons, Sesamreis und Buttererbsen € 19,00

2. Adventswoche 4.12. – 8.12.26

Gekochte Rinderbrust mit Meerrettichsoße, Bouillonkartoffel und Preiselbeeren € 19,00

3. Adventswoche 11.12. – 15.12.26

Rindersaftgulasch mit Wirsinggemüse & hausgemachten Spätzle € 19,00

4. Adventswoche 18.12. – 22.12.26

Geschmorte Schweinshaxe auf Bayrisch Kraut mit Bratkartoffel € 19,00



Von Heiligabend, 24.12.2026 bis einschließlich Neujahr
1. Januar 2027 Restaurant geschlossen. **HOTEL GEÖFFNET**
Ab Samstag, 2. Januar 2027 sind wir wieder für Sie da!



Bierempfehlung im Dezember
LEO'S WEIHNACHTSBIER
frisch gezapft € 4,80 / 0,4 l

Wiener Lagerbier – leicht malzig - Aroma-
hopfen. Alle Biere auch in der 2 Liter-Bügel-
verschlussflasche oder als 5 Liter-Partyfass
erhältlich für zu Hause!



Januar/Februar

Neujahr, 1. Januar 2027 geschlossen

Denken Sie dran, Ihren **WEIHNACHTS-GUTSCHEIN**
in der Zeit vom 11.1. bis 2.3.2027 jeweils Montag und
Dienstag einzulösen. Reservierung: 07841 - 20780

Weihnachtsfeiern im Januar 2027 ganz entspannt genießen
und auf die Weihnachtsmannpauschale **10 % Rabatt** erhalten!

VALENTINSTAG

Wir servieren das **Valentins-Menü** von Fr., 12.2. bis Di., 16.2.2027

MENÜ FÜR ALT- UND NEUVERLIEBTE

Kräuterquark-Lachs-Terrine
Wintersalat mit Mango-Sesam-Dressing
und geröstete Pinienkerne

Poulardenbrust gefüllt mit Ziegenkäse und
Feige im Speckmantel und Portweinsoße
oder Seiblingsfilet in Wermutsoße
oder Maisküchle auf Parmesansauce und glasierten Kirschtomaten
(zu allen Gerichten servieren wir Blattspinat und Sesam-Reis)

Dessertteller Löwen

€ 41,00 p.P.



BLUMENKOHL TRIFFT BROKKOLI Das starke Duett



Hier ein kleiner Auszug aus unserem Angebot:

- Feldsalat mit gebratenem Blumenkohl und Knoblauchdip € 9,80
 - Hähnchengeschnetzeltes mit Blumenkohl, Brokkoli in Currysauce und Basmatireis € 21,00
 - Zander auf der Haut gebraten in der Kartoffel-Brokkolipfanne € 26,00
 - **VEGI:** Tagliatelle mit Brokkoli, Blumenkohl, Kirschtomaten und Pinienkernen an leichter Parmesansauce € 18,00
- ...und vieles mehr auf unsere Speisekarte

IHRE 2/1 WEIHNACHTS-GUTSCHEINE sind noch
bis 2.3.2027 jeweils Montag und Dienstag einzulösen.



Freitag, 19.2.2027 - Beginn 18 Uhr

5 GÄNGE – 5 WEINE KÖNIGER trifft KÖNIGER WEINGUT

Rote Beete Carpaccio mit lauwarmem Ziegenkäse

Consommé von Strauchtomaten und Quarknocken

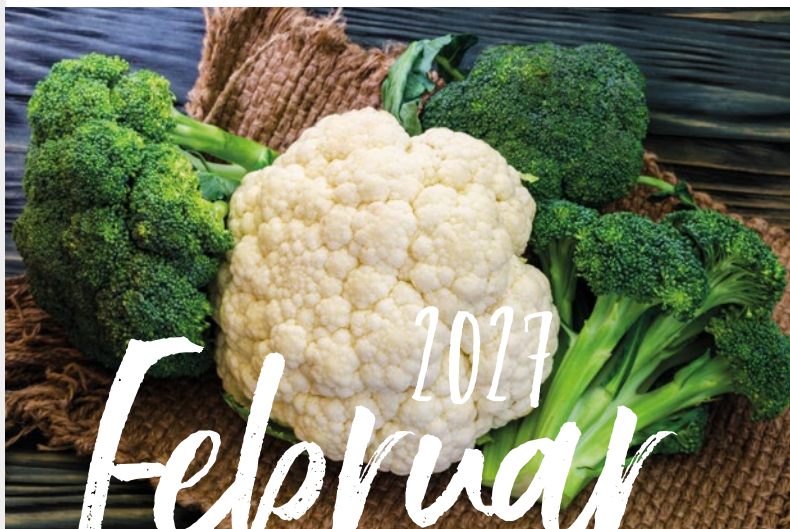
Hechtklößchen auf Blattspinat, Safransauce

Roastbeef am Stück rosa gebraten, Kartoffel-Gratin, Speckbohnen

Terrine von der Schokolade mit Kürbis-Apfelragout

€ 85,00

Stammgast-Hammerpreis



Februar