



KULINARISCHER EVENT KALENDER 2025



januar und februar

ALPINE WIRTSHAUSKÜCHE

Entdecken Sie die herzhafteste Vielfalt der Alpen Küche! Erleben Sie den Geschmack der Berge auf Ihrer Zunge. Unsere Gerichte entführen Sie in eine Welt voller traditioneller Aromen und regionaler Spezialitäten.

GROSSMUTTERS KÜCHE

Das beste Essen gibt's bei Oma. So ist es! Und bei uns können Sie Oma's Küche genießen – wie früher in der Kindheit. Frische und regionale Produkte vom Feld und aus dem Stall, werden frisch verarbeitet und kommen sofort auf den Tisch.

KURZE PAUSE

Vom Montag 27.01. bis Sonntag 09.02. bleibt unser Restaurant geschlossen.

VALENTINSTAG

Nehmen Sie sich Zeit zu Zweit und wir servieren Ihnen dazu unsere „Kulinarische Liebeserklärung“: ein 4-Gang-Menü am Freitag, 14.02.



märz und april

ASCHERMITTWOCH

Mit unserem traditionellen Schnecken-, Muscheln- und Fischessen, läuten wir am Aschermittwoch, den 05.03. die 40-tägige Fastenzeit ein, die bis Karfreitag dauert. In dieser Zeit sind bei uns auch wieder die „Veggie Wochen“ mit verschiedenen vegetarischen Gerichten.

BÄRLAUCH

Ein feiner Knoblauchgeschmack kombiniert mit der Frische des Waldes – keine Frage, Bärlauch gehört zu den schönsten Leckereien, die die Natur im Frühling zu bieten hat. Das wissen wir auch, deshalb ist das schmackhafte Kraut bei uns auf der Speisekarte zu finden.

FISCHWOCHE

Nach dem Motto „Fischgenuss erleben“ starten wir am 11.04. bis 19.04.2025 in unsere Fischwoche. Bei uns kommt regionaler und Meeresfisch von bester Qualität auf den Teller.

OSTERN IM GASTHOF LÖWEN

Wir bieten Ihnen an Ostern das perfekte Ambiente und Essen für Ihre Familie an. Bei frühlingshafter Dekoration begrüßen wir Sie am **Ostersonntag, 20.04.** mittags & abends und am **Ostermontag, 21.04.** mittags mit einer abwechslungsreichen Küche, natürlich auch mit unseren Lammspezialitäten aus der Region.

mai und juni



SPARGELZEIT

Von Mai bis Mitte Juni haben wir Gerichte mit erntefrischem regionalem badischem Spargel. Wir servieren die Königin des Gemüses, stets frisch und köstlich zubereitet.

MATJESZEIT

Hering von klassisch mit Hausfrauensoße oder mal anders als Strammer Matjes, hier kommt jeder auf seine Kosten der den salzigen Hering mag.

SCHNITZEL-JAGD

Im Juni dreht sich bei uns alles um das Schnitzel. Vom original „Wiener Schnitzel“ bis hin zum vegetarischen Schnitzel, ist alles dabei, was das Schnitzelherz begehrt.



juli und august

PFIFFERLINGE

Genuss aus lichten Wäldern. Wir verwöhnen Sie mit Gaudenfreuden rund um den Pfifferling.

WURSTSALATBÜFFET

15 verschiedene Wurstsalate mit Brot oder Bratkartoffeln, das ist lecker und gut für die Seele! Am Sonntag, 06.07. und 13.07. begrüßen wir Sie jeweils ab 17 Uhr.

GRILL AND CHILL

in unserem gemütlichen Biergarten. Am 26.07. erwartet Sie wieder ein leckeres Grillbuffet. Seien Sie dabei, wenn unser Küchenteam regionale Fleischspezialitäten, Fisch und vegetarische Gerichte live vor Ihnen grillt. Genießen

Sie außerdem unser leckeres Vorspeisenbuffet mit verschiedenen Antipasti und Salaten.

URLAUBSZEIT

Wir gönnen uns eine kleine Ruhepause vor der Herbst-/Wintersaison. **Vom Montag, 04.08. bis Sonntag, 17.08. bleibt unser Restaurant geschlossen.**

BADISCH-MEDITERRANE KÜCHE

Mediterrane Gerichte mit den Produkten aus der Region. Bodenständig, fein sowie abwechslungsreich zubereitet. Außerdem erwartet Sie **am Freitag, 29.08. ein Tapas Abend** mit vielen verschiedenen kleinen Gerichten zum Teilen und Durchprobieren. Weinbegleitung von Riegel Weinimport und musikalisch umrahmt durch die Schlegele Kings.



september und oktober

SPEZIALITÄTEN VON APFEL UND KÜRBIS

Im September sind saftige frisch geerntete Äpfel und verschiedene Kürbisse die Hauptdarsteller bei unseren Gerichten.

TRADITIONELLE SCHLACHTPLATTE

Am Samstag 04.10. und Sonntag, den 05.10. ab 11.30 Uhr kommt Kesselfleisch, Bratwurst, Blut- Leberwurst, Schäufele, Sauerkraut und Kartoffelpüree im Löwen auf den Tisch.

WILDER LÖWEN

Ab Mitte Oktober servieren Ihnen wieder Köstlichkeiten aus verschiedenen Wildspezialitäten, vom Reh, Hirsch oder Wildschwein aus heimischen Wäldern.

november und dezember

GOURMET-ABEND

der besonderen Art am Samstag 08.11., ab 18 Uhr
Aus der Region für die Region. Begeben Sie sich auf die Reise durch ein Menü der etwas anderen Art. Lassen Sie sich von unseren Produzenten entführen, um mehr über Sie, ihre Arbeit und die Produkte, die Sie für uns herstellen, zu erfahren. Mit korrespondierenden Weinen vom Weingut Landmann.

GÄNSE UND ENTEN IM ANFLUG

Ab 12.11. sind sie wieder da, die einheimischen Freilandgänse vom Geflügelhof Haug. Wir servieren Ihnen Gänsebraten, Entenkeule und andere Leckereien rund um das liebe Federvieh.

WEIHNACHTEN

Bei Kerzenschein wird die Weihnachtszeit zum sinnlichen Erlebnis. Wir laden Sie ein, mit Ihrer Familie und Gästen in einem festlichen Ambiente Weihnachten zu feiern: **am Freitag, 26.12.**

SILVESTER

Zum Jahresausklang empfangen wir Sie und Ihre Familie, Freunde & Bekannte, zu unseren 5-Gang Gala-Menü: **am 31.12., um 18 Uhr.**



FAMILIE UHRENBACHER

Konradstraße 43
D-78333 Stockach-Raithaslach
Telefon +49 (0)7771-2134
info@loewen-raithaslach.de
www.loewen-raithaslach.de

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

Montag und Dienstag Ruhetag
Mittwoch bis Freitag ab 17.00 Uhr geöffnet
Samstag und Sonntag ab 11.00 Uhr und ab 17.00 Uhr geöffnet