



***Sehr geehrter Gast, herzlich Willkommen
im Gasthof Löwen in Raithaslach***

*Den Gasthof Löwen gibt es bereits seit über 350 Jahren und wird
von uns bereits in der 4. Generation, als Familienbetrieb geführt.*

*Regionalität, Nachhaltigkeit und Saisonalität lautet die
Philosophie in unserem Restaurant.*

*Unser Ziel ist es, jedes Gericht zu etwas Besonderem zu machen.
Wir orientieren uns an den Jahreszeiten und verarbeiten Zutaten,
die bei uns in Baden-Württemberg erzeugt werden.*

Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks.
Georges Auguste Escoffier

*Falls Sie unter Allergien leiden, sprechen Sie mit unseren Servicepersonal.
Wir haben für Sie eine separate Speisekarte,
in der wir die Allergenstoffe ausgewiesen haben.*

*Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt bei uns.
Familie Uhrenbacher und das Team des Gasthof Löwen.*



Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

Willkommen im Genießer-Land!

Wir „Schmeck den Süden“ - Gastronomen bringen Ihnen ein Stück von unserer Heimat auf Ihren Teller. Ein saftiges Stück Fleisch, frisches Gemüse oder fangfrischer Fisch und ALLES aus unserem „LÄNDLE.“

Jedes „Schmeck den Süden“-Gericht gekennzeichnet mit dem Löwen  besteht ausschließlich aus unserer Region. Nachweislich und kontrolliert!

*Regionaler Anbau, kurze Transportwege und frische Produkte: die Kernpunkte der „Schmeck den Süden“ – Philosophie. Regionale Küche ist saisonale Küche!
Auf den Teller kommt, was die Jahreszeit hergibt. Probieren Sie es aus!*

Unsere „Schmeck den Süden“- Lieferanten sind

Metzgerei Knoll / Meßkirch / 25 km

Bäckerei Manogg / Mahlspüren / 900 m

Mayer Mühle / Orsingen / 8,3 km

Bäckerei Harder / Stockach / 5,7 km

Geflügelhof Haug / Rohrdorf / 24 km

Metzgerei Bechler / Stockach / 6,1 km

Reichenau Gemüse eG / Reichenau / 38 km

Forellenhof Muffler / Eigeltingen / 4,1 km

Schäferei Gulde / Salem / 36 km

Fischerei Keller / Reichenau / 38 km

Bauernhof Eis Deyer / Mühlingen / 3,5 km

Die Ölfreunde / Thiergarten / 37 km

Kaffeerösterei Mäder / Hilzingen / 25 km

Markthalle Wassmer / Stockach / 8,2 km

Gewürze Aschenbrenner / Böhringen / 19 km

Obsthof Specht / Ludwigshafen / 11 km

Reichenauer Gärtnersiedlung / Beuren / 18 km

Hofgemeinschaft Heggelbach / Herdwangen / 18 km

Natürlich vom Höchsten / Deggenhausertal / 47 km



Aperitif Empfehlung

Höhenrausch prickelnd, trocken

Weingut Vollmayer, Hilzingen



0,1 l

€ 5.90

Virgin Hugo Alkoholfreier Sekt, Hausgemachter Holunderblütensirup

Mineralwasser, Limette, Eiswürfel

0,25 l

€ 7.20

Der Spritz vom Bodensee - Violet Aperitif- (Traube / Grapefruit / Rhabarber)

Violet Aperitif, Prosecco, Mineralwasser, Eiswürfel

0,25 l

€ 7,80

Birnoh (eine Art Sherry) von der Stahlinger Streuobstmosterei

Ur-Destillat alter Birnensorte im Holzfass gereift



4 cl

€ 5.90

Hausgemachte Limonaden

Holunderblütenlimonade

0,25 l

€ 3.30

Holunderblütensirup, Mineralwasser, Limette, Minze

0,5 l

€ 4.60

Hausgemachte Kräuterlimonade

Kräuteressenz, Mineralwasser, Kräuter



Hausgemachte Waldmeisterlimonade

Waldmeistersirup, Mineralwasser, Limette

Weinempfehlung

Weißburgunder QW trocken

0,25 l

€ 6.80

Weingut Stefan J. Schmitzer /Pfalz/ Herrenhof / Demeter / Bio

0,75 l

€ 19.00

exotische Fruchtnoten / feine, leichte Würze / Frisch / eingebundener Säure / Hauch von Mandeln

2024 Spätburgunder Rose QW trocken

Schwarzwaldweingut Andreas Männle / Durbach

€ 7.80

Der Rose präsentiert sich mit einer zarten Lachsfarbe, im Geruch erinnert er an rote Früchte wie Johannisbeeren, Himbeeren, Erdbeeren und Kirschen. Er hat einen kräftigen Körper und einen feinen Schmelz.

Vorspeise und Suppen

Rinderkraftbrühe

mit Kräuter-Brätklößchen / Gemüswürfel / Schnittlauch

 € 8.50

Karotten-Ingwercremesuppe

mit gerösteten Kichererbsen und Korianderöl



 € 7.50

*Bunter Salatteller mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten
der Saison von der Gemüseinsel Reichenau*



 € 7.50

Tatar vom Norwegischen Matjes

Apfel/Gurke/Senfkaviar/Kartoffelrösti

€ 15.50

*Badische Tapas „3 MAL SO GUT“ die Empfehlung von unserer Küchen-Crew
eine Zusammenstellung aus verschiedenen, wechselnden Vorspeisen
in kleinen Gläschen perfekt auch zum teilen und durchprobieren*

 € 17.50

Hauptgänge

Zwiebelrostbraten vom heimischen Rinderrücken

wahlweise mit gebackenen oder schlonzigen Zwiebelringen

buntem Gemüse und hausgemachten Spätzle

 € 31.50

Cordon Bleu vom Strohschwein

gefüllt mit saftigem Schinken, Heggelbacher Albkäse,

mit Pommes Frites und Beilagensalat

€ 21.50

Beef Short Rips

Zart geschmorte Rinder-Querrippe in Burgundersoße

mit Zitronen-Thymian-Perlgraupenrisotto und gebratenen Zucchini

€ 28.50

Fisch aus der Region und Vegetarisch

*Gebratene Homberger Forellenfilets „Müllerin Art“
mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln*

 € 28.50

*Hausgemachte Ravioli gefüllt mit mediterranem Gemüse
und Burrata an Basilikumsoße*



 € 17.50

„Schnitzel-Jagd“

*Das echte „Wiener Schnitzel“
vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren und Pommes Frites*

€ 28.00

*Mailänder Schnitzel von der Pute (vom Klosterhof Knäppl in Ostrach)
in der Heggelbacher-Käse-Eihülle mit Tomatensoße und Bandnudeln*

 € 19.00

*Paprika Schnitzel vom Strohschwein
mit feuriger Paprikasoße und Kroketten*

 € 18.50

*Jägerschnitzel vom Strohschwein
mit Steinchampignons in feiner Rahmsauce,
buntem Gemüse und hausgemachten Spätzle*

€ 21.50

*Altbayrisches Schnitzel vom Strohschwein
in Süßer Senf-Kren-Brezen-Panade mit Bratkartoffeln*

 € 20.50

*Piccata von der Zucchini
Zucchinischeiben in der Heggelbacher-Käse-Eihülle
mit feinen Bandnudeln und Tomatensugo*



 € 18.00