

Gasthof Löwen

Sehr geehrter Gast, herzlich willkommen!

Den Gasthof Löwen in Raithaslach 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.

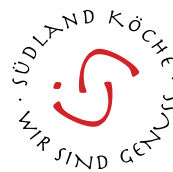
Unser Ziel ist es, jedes Gericht zu etwas Besonderem zu machen.
Wir orientieren uns an den Jahreszeiten und verarbeiten Zutaten, die bei uns in Baden-Württemberg erzeugt werden.

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

Falls Sie unter Allergien leiden, sprechen Sie mit unserem 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.



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

Metzgerei Knoll
Meßkirch | 25 km

Reichenau Gemüse eG
Reichenau | 38 km

Gewürze Aschenbrenner
Böhringen | 19 km

Mayer Mühle
Orsingen | 8,3 km

Bauernhof Eis Deyer
Mühlingen | 3,5 km

Reichenauer Gärtnersiedlung
Beuren | 18 km

Geflügelhof Haug
Rohrdorf | 24 km

Markthalle Wassmer
Stockach | 8,2 km

Natürlich vom Höchsten
Deggenhausertal | 47 km

Schäferei Gulde
Salem | 36 km

Forellenhof Muffler
Eigeltingen | 4,1 km

Hofgemeinschaft Heggelbach
Herdwangen | 18 km

Bäckerei Manogg
Mahlsprüen | 900 m

Obsthof Specht
Ludwigshafen | 11 km

Kaffeerösterei Mäder
Hilzingen | 25 km

Bäckerei Harder
Stockach | 5,7 km

Fischerei Keller
Reichenau | 38 km

Metzgerei Bechler
Stockach | 6,1 km

Die Ölfreunde
Thiergarten | 37 km



Aperitif Empfehlung

Höhenrausch prickelnd, trocken

Weingut Vollmayer, Hilzingen

0.10 l 5.90 €

VeneZero Aperitivo Spritz Alkoholfrei

VeneZero, Alkoholfreier Sekt, Eiskwürfel

0,25 l € 6,50

Hansi Spritz

Hausgemachter Johannisbeersaft / Prosecco / Mineralwasser /
Zitronenscheibe / Eiskwürfel

0,25 l € 7.50

Birnoh (eine Art Sherry)



von der Stahlinger Streuobstmosterei

Ur-Destillat alter Birnensorte im Holzfass gereift

4 cl 5.90 €

Hausgemachte Limonaden

0.25 l 0.50 l

Holunderblütenlimonade

Holunderblütensirup, Mineralwasser, Limette, Minze

3.30 € 4.60 €

Hausgemachte Kräuterlimonade



Kräuteressenz, Mineralwasser, Kräuter

3.30 € 4.60 €

Hausgemachte Waldmeisterlimonade

Waldmeistersirup, Mineralwasser, Limette

3.30 € 4.60 €

Weinempfehlung

2024 Be Friends Rosé Cuvée QW Weingut Schäfer Heinrich

Schwarzriesling | Samtrot | Trollinger

Duftet nach Rosen, reifen Erdbeeren und Himbeerdrops, im Mund dann saftig
mit dezent verlockender Süße. Lähmt jeglichen Trinkwiderstand.

Der freche Begleiter mit Niveau an heißen Tagen.

0.25 l 7.80 €

0.75 l 22 €

2024 Be Happy White Cuvée QW Weingut Schäfer Heinrich

Grauburgunder | Rivaner | Cabernet Blanc

Im Wortsinn blumige Nase, Blutorange, leckeres Apfelkompott.
Perfektes Zusammenspiel von Süße und Säure, großartige Balance.
Macht Durst auf mehr!

0.25 l 7.80 €

0.75 l 22 €



Vorspeise und Suppen

Rinderkraftbrühe 	8.20 €
mit Kräuterflädle, Gemüsewürfel und Schnittlauch	
Kaltes Suppen Trio	7.50 €
Gazpacho-Andalus Gurken-Sauerrahm Wassermelone-Ingwer	
Bunter Salatteller  	7.50 €
mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten der Saison der Gemüseinsel Reichenau	
Ceviche von der Homberger Lachsforelle 	16.50 €
mit Apfel Paprika Rote Zwiebel Ingwer Limette	
Mediterranes Feigen-Ziegenkäse Duett  	15.50 €
Carpaccio von frischen Feigen aus dem hauseigenen Garten mit Ziegenkäse in Blütenhonig und Thymian karamellisiert	

Hauptgänge

Zwiebelrostbraten vom heimischen Rinderrücken 	31.50 €
wahlweise mit gebackenen oder schlonzigen Zwiebelringen, buntem Gemüse und hausgemachten Spätzle	
Cordon Bleu vom Strohschwein	21.50 €
gefüllt mit saftigem Schinken, Heggelbacher Albkäse, mit Pommes Frites und Beilagensalat	
Rib-Eye-Steak vom heimischen Rind 	36.00 €
mit Tomaten-Chili-Butter mediterranem Gemüse von der Reichenau und Rosmarinkartoffeln	



Ossobuco vom Kalb

Geschmorte Beinscheibe vom Kalb in Rotweinsauce
auf mediterranem Gemüse-Perlgraupe-Risotto mit Gremolata

€ 28.50

Pollo Fino gegrillte Hähnchenoberkeule ohne Knochen

auf Ratatouille-Gemüse mit feinen Bandnudeln an Basilikumpesto

€ 21.50

Badische Carbonara

Feine Albgold Bandnudeln mit Speck vom Heggelbacher Molkeschwein
Eigelb und Heggelbacher Felsbrocken

€ 20.50

Fisch aus der Region

Saltimbocca von der Homberger Forelle

Forellenfilet im Salbei-Speckmantel auf mediterranem
Gemüse-Perlgraupe-Risotto an Basilikum-Limetten-Ingwersauce

€ 28.50

Vegetarisch

Lasagne von der Aubergine und Paprika

mit gerösteten Kartoffelwürfel

€ 18.50

Badisch-Mediterrane Bandnudeln

feine Albgold Bandnudeln mit mediterranem Gemüse
an einer leichten Basilikum-Limetten-Ingwersauce

€ 17.50

Alle Preise inkl.
der gesetzlichen
Mehrwertsteuer

