

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

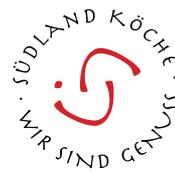
Falls Sie unter Allergien leiden, sprechen Sie mit unserem Servicepersonal. Wir haben für Sie eine separate Speisekarte, in der wir die Allergene ausgewiesen haben.

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

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 0.10 l 5.90 €
Weingut Vollmayer, Hilzingen

Goldener Herbst 0,25 l € 7.50
Apfelbrand, Kürbissirup, Prosecco, Zitronensaft, Mineralwasser, Eiswürfel

Goldener Herbst Alkoholfrei 0,25 l € 6.90
Apfelsaft, Kürbissirup, Schweppes Tonic, Zitronensaft, Eiswürfel

Birnoh (eine Art Sherry)  4 cl 5.90 €
von der Stahlinger Streuobstmoterei
Ur-Destillat alter Birnensorte im Holzfass gereift

Hausgemachte Limonaden

Holunderblütenlimonade 0.25 l 0.50 l
3.30 € 4.60 €
Holunderblütensirup, Mineralwasser, Limette, Minze, Eiswürfel

Lavendelblütenlimonade  3.30 € 4.60 €
Lavendelblütensirup, Mineralwasser, Zitrone, Eiswürfel

Weinempfehlung

2022er Bayrischer Bodensee rot 0.2 l 8.60 €
Weingut Lanz Nonnenhorn 0.75 l 28.50 €
Junges Purpurrot im Glas, in der Nase waldbbeerig, Unterholz, dunkle Früchte. Am Gaumen dominieren weitere Waldbeeren.

2024er Grauburgunder QW trocken 0.25 l 7.20 €
Weingut Keth Reinhessen 0.75 l 21 €
In der Nase reife, exotische Früchte, am Gaumen frisch und gehaltvoll, dezente Walnuss- und Bananenaromen runden stimmig ab.



Vorspeise und Suppen

- Consommé vom Rind**  8.90 €
mit hausgemachten Ravioli vom Ochschwanz
- Schaumsuppe von Hokkaido-Kürbis**   8.20 €
karamellisierten Apfelwürfel | Kürbiskernöl-Espuma | Miso-Granola
- Bunter Salatteller**    7.50 €
mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten
der Saison der Gemüseinsel Reichenau
- Ceviche vom Kräutersaitling**  15.50 €
Kürbis-Pana-Cotta | süß-sauer eingelegter Kürbis | Walnussbrotchip
- Schweinebauch asiatisch Style**  16.80 €
Glasierte Schweinebauchwürfel mit seinem Popcorn
Kürbis Kimchi | Apfel-Chilimarinade

Hauptgänge

- Zwiebelrostbraten vom heimischen Rinderrücken**  32.00 €
wahlweise mit gebackenen oder schlonzigen Zwiebelringen,
buntem Gemüse der Saison und hausgemachten Spätzle
- Cordon Bleu vom Strohschwein** 22.00 €
gefüllt mit saftigem Schinken, Heggelbacher Albkäse,
mit Pommes Frites und Beilagensalat
- Dreierlei vom Hegau Rind**  36.00 €
Rumpsteak | Bäckle | Ochschwanzpraline | Gemüse der Saison
und hausgemachte Kartoffel-Kürbiskrapfen



Hegauer Mostsauerbraten aus der Rinderschulter 
mit glasierten Apfelspalten | Rahmwirsing | hausgemachten Semmelknödel 25.50 €

Aufbruch vom Reh Geschnetzelte Leber, Herz, Nierle 
in Balsamicosoße | Apfelwürfel | Bratkartoffeln 21.50 €

Himmel und Erde im Hegau 
Gebackene Blutwurst | Bratkartoffeln | karamellierte Apfelscheibe
Süß-sauer eingelegter Kürbis | Röstzwiebel-Hollandaise 19.50 €

Putenmedaillons vom Gut Neuhof Überlingen
Im Kürbiskern-Knuspermantel | Süßkartoffelpüree | Gemüse 22.50 €

Fisch aus der Region

Gebratenes Homberger Lachsforellenfilet 
Rote Bete Perlgraupenrisotto | Kräuterseitling | Kürbiskernöl-Espuma 30.50 €

Vegetarisch

Rote Bete Perlgraupenrisotto 
gebratene Kräuterseitlinge vom Traberhof Mühlingen | Heggelbacher Pfefferbrie € 20.50

Bolognese vom Muskatkürbis 
feine Albgold Bandnudeln | geriebener Felsbrocken € 17.50

Alle Preise inkl.
der gesetzlichen
Mehrwertsteuer

