

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

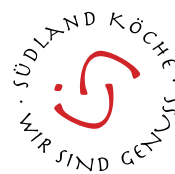
Falls Sie unter Allergien leiden, sprechen Sie mit unserem Servicepersonal. Wir haben für Sie eine separate Speisekarte, in der wir die Allergene ausgewiesen haben.

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!**

Mit Stolz tragen wir drei Löwen von „Schmeck den Süden“ die höchste Auszeichnung für gelebte Regionalität, handwerkliche Kochkunst und nachhaltiges Wirtschaften.

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

Kir Regional

Vollmayer Höhenrausch prickelnd
hausgemachter Johannisbeerlikör · Eiswürfel 0,25 l 7.80 €



Apfelsinfonie Manufaktur Jörg Geiger

Prisecco Klassik · alkoholfrei 0,1 l 5.50 €

Birnoh (eine Art Sherry)

von der Stahlinger Streuobstmosterei
Ur-Destillat alter Birnensorte im Holzfass gereift 4 cl 5.90 €



Hausgemachte Limonaden

Holunderblütenlimonade

Holunderblütensirup · Mineralwasser · Limette · Eiswürfel 3.30 € 4.60 €

Lavendelblütenlimonade

Lavendelblütensirup · Mineralwasser · Zitrone · Eiswürfel 3.30 € 4.60 €



Weinempfehlung

2022er Vollmayer Höhenrausch rot trocken

Weingut Vollmayer, Hilzingen 0.25 l 8.60 €
0.75 l 28.50 €
verbindet die Stärken der einzelnen Rebsorten Spätburgunder · Regent · Dornfelder
Dies es Roweincuvée präsentiert Aromen von roten Waldbeeren, Brombeere und Wildkirsche
begleitet von einer weichen Tannin-Struktur und einem fruchtbetonten Nachhall

2024 Be Happy White Cuvée QW Weingut Schäfer Heinrich



Grauburgunder | Rivaner | Cabernet Blanc 0.25 l 7.80 €
0.75 l 22 €
Im Wortsinn blumige Nase, Blutorange, leckeres Apfelkompott.
Perfektes Zusammenspiel von Süße und Säure, großartige Balance.
Macht Durst auf mehr!



Vorspeise und Suppen

- Consommé vom Reh**  8.90 €
mit gefüllter Wild-Pfannkuchen-Roulade
- 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
- Hausgemachte Wildterrine**  18.50 €
Rehrückenkerne · getrocknete Früchte · Pistazien
Gepickelte Kürbisperlen · Preiselbeer Chutney

Hauptgänge

- Zwiebelrostbraten vom heimischen Rinderrücken**  32.00 €
wahlweise mit gebackenen oder schlonzigen Zwiebelringen,
buntem Gemüse der Saison und hausgemachten Spätzle
- Cordon Bleu vom Strohschwein** 22.50 €
gefüllt mit saftigem Schinken, Heggelbacher Albkäse,
mit Pommes Frites und Beilagensalat
- Putenmedaillons vom Gut Neuhof Überlingen**  22.50 €
Im Kürbiskern-Knuspermantel · Süßkartoffelpüree · Gemüse



Wild aus der Region

Rehragout vom Hegauer Reh

Preiselbeer-Birne · hausgemachten Spätzle

25.50 €

Toskanisches Reh-Ragù alla Bolognese

Albgold Bandnudeln · geriebenem Felsbrocken von der Hofkäserei Heggelbach

19.50 €

Aufbruch vom Reh Geschnetzelte Leber, Herz, Nierle

in Balsamicosoße · Apfelwürfel · Bratkartoffeln

21.50 €

Geschmorter Wildschweinsauerbraten

mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödel

26.50 €

Wienerschnitzel vom Wildschweintrücker in der Haselnusspanade

Preiselbeeren · Apfelrotkohl · Kartoffelknödel

28.50 €

Fisch aus der Region

Gefüllte Forellenfiletröllchen vom Forellenhof Muffler Homberg

Lauchgemüse · Weißwein-Trüffelsoße · hausgemachte Kürbis-Gnocchi

29.50 €

Vegetarisch

Hausgemachte Kürbis-Gnocchi

mit Ragout von Kräuterseitlingen vom Traberhof Mühligen

19.00 €

Steirische Kaspressknödel

auf Rahmspitzkohl · Kürbis-Espuma

18.00 €

Trüffelnudeln mit Wahlwieser Herbsttrüffel

feine Albgold Bandnudeln · geriebenem Felsbrocken von der Hofkäserei Heggelbach

Als Vorspeise

€ 25.00

€ 16.00

Als Hauptgang

Alle Preise inkl.
der gesetzlichen
Mehrwertsteuer

