

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 €

Lillet Rosé Winter Peach

Lillet Rosé / Schweppes white Peach / Orange /
Eiswürfel / Rosmarin

0,25 l 7.50 €

Martini Floreale Pomegranate

Martini Floreale / Schweppes Pomegranate / Grapefruit / Eiswürfel

0,25 l 6,50 €

Birnoh (eine Art Sherry)



von der Stahlinger Streuobstmosterei

Ur-Destillat alter Birnensorte im Holzfass gereift

4 cl 5.90 €

Bierempfehlung von der Hirschbrauerei

Hirsch Weihnachtsbier

Von außen glänzendem Kupfer und cremefarbener Schaum,
am Gaumen etwas Nuss, feine Honigsüße und eine zarte Herbe
mit feinen Fruchtaromen von Orangen und Mandarinen.

0,5 l 4.50 €

Weinempfehlung

2022 Vollmayer Höhenrausch Rot trocken

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

0,25 l 8.60 €

0,75 l 28.50 €

2024 Vollmayer Höhenrausch Weiss trocken

Eine Symbiose aus Weiß- und Grauburgunder

Erinnert an Birnenfrucht, Akazienblüten und zeigt kräutrige Nuancen



0,25 l 8.60 €

0,75 l 28.50 €



Vorspeise und Suppen

Consommé von der Gans

mit hausgemachten Gänseklein-Ravioli

8.90 €

Süßkartoffel-Topinambur-Cremesuppe

Kräuteröl | Topinamburchips

8.20 €

Bunter Salatteller

mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten
der Saison der Gemüseinsel Reichenau

7.50 €

Feldsalat mit Kartoffel-Kürbiskernöl-Dressing

Kirschtomaten | gebratenen Speck-Croutons
karamellisierten Walnüssen | Sprossen

12.50 €

Carpaccio vom hausgemachten Wildschweinschinken

Feldsalat mit Kartoffel-Kürbiskernöl-Dressing
gebratenen Birnenspalten | Preiselbeer Chutney | karamellisierten Walnüssen

17.80 €

Hauptgänge

Zwiebelrostbraten vom heimischen Rinderrücken

wahlweise mit gebackenen oder schlonzigen Zwiebelringen,
buntem Gemüse der Saison und hausgemachten Spätzle

32.00 €

Cordon Bleu vom Strohschwein

gefüllt mit saftigem Schinken, Heggelbacher Albkäse,
mit Pommes Frites und Beilagensalat

22.50 €

Knusprige Entenkeule

an Orangensoße mit Apfel-Rotkraut
und Kürbiskern-Serviettenknödel

28.00 €



Wild aus der Region

Pulled Wildschwein Burger

Hausgebackenes Briochebrötchen | gezupftes Wildschweinfleisch
Apfel-Rotkohlsalat | Preiselbeer-BBQ Soße | Röstzwiebeln

20.50 €

Hackbraten vom Reh

Wachholderrahmsoße | Rahmwirsing | Kartoffelpüree

21.50 €

Geschmorter Wildschweinbraten

Rahmwirsing | hausgemachte Spätzle

26.50 €

Hausgemachte Maultaschen vom Hegauer Reh

Spitzkohlgemüse | Apfel-Zwiebelschmelze | Preiselbeer-Espuma

16.50 €

Fisch aus der Region

Gebratene Forellenfilets vom Forellenhof Muffler Homberg

Mandelbutter | Herbst Gemüse | Butterkartoffeln

29.50 €

Vegetarisch

Pulled Mushroom Burger

Hausgebackenes Briochebrötchen | gezupfte Kräuterseitlinge vom Traber Hof ·
Apfel-Rotkohlsalat | Preiselbeer-BBQ Soße | Röstzwiebeln

19.00 €

Steirische Kaspresknödel

auf Rahmspitzkohl · Kürbis-Espuma

18.00 €

Trüffelnudeln mit Wahlwieser Herbsttrüffel

feine Albgold Bandnudeln · geriebenem Felsbrocken von der Hofkäserei Heggelbach

Als Vorspeise

€ 16.00

Als Hauptgang

€ 25.00

