

Sehr geehrter Guest, 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.

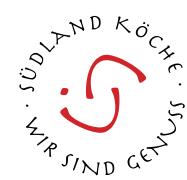
Unser Ziel ist es, jedes Gericht zu etwas Besonderem zu machen. Wir orientieren uns an den Jahreszeiten und verarbeiten Zutaten, die bei uns in Baden-Württemberg erzeugt werden.

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!**

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

Mayer Mühle
Orsingen | 8,3 km

Geflügelhof Haug
Rohrdorf | 24 km

Schäferei Gulde
Salem | 36 km

Bäckerei Manogg
Mahlspüren | 900 m

Bäckerei Harder
Stockach | 5,7 km

Die Ölfreunde
Thiergarten | 37 km

Reichenau Gemüse eG
Reichenau | 38 km

Bauernhof Eis Deyer
Mühlingen | 3,5 km

Markthalle Wassmer
Stockach | 8,2 km

Forellenhof Muffler
Eigeltingen | 4,1 km

Obsthof Specht
Ludwigshafen | 11 km

Fischerei Keller
Reichenau | 38 km

Gewürze Aschenbrenner
Böhringen | 19 km

Reichenauer Gärtnersiedlung
Beuren | 18 km

Natürlich vom Höchsten
Deggenhausertal | 47 km

Hofgemeinschaft Heggelbach
Herdwangen | 18 km

Kaffeerösterei Mäder
Hilzingen | 25 km

Metzgerei Bechler
Stockach | 6,1 km



Aperitif Empfehlung

Höhenrausch prickelnd, trocken Weingut Vollmayer, Hilzingen	0.10 l	5.90 €
Winterzauber Senft Apfel-Winterlikör / Höhenrausch prickelnd	0,1 l	€ 6.50
Martini Floreale Pomegranate Martini Floreale / Schweppes Pomegranate / Grapefruit / Eiswürfel	0,25 l	6,50 €
Birnho (eine Art Sherry)  von der Stahringer 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

2023 Aufrichtig Rot Weingut Aufricht Meersburg/Stetten Spätburgunder / Cabernet Noir. Ein Korb voller reifer, dunkler Früchte Erdige Noten mit feiner kräutriger Würze.		0,25 l	8.80 €
		0,75 l	28.00 €
2024 Vollmayer Höhenrausch Weiss trocken Eine Symbiose aus Weiß- und Grauburgunder Erinnert an Birnenfrucht, Akazienblüten und zeigt kräutige Nuancen		0,25 l	8.60 €
		0,75 l	28.50 €



Vorspeise und Suppen

Consommé vom Reh  mit hausgemachten Walnussflädle	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 €
Wildkomposition Wald & Wiese  Wildterrine zarter Wildschweinschinken aromatische Wildschweinsalami gepickelten Radieschen Preiselbeerchutney Feldsalat Orangen-Walnuss-Dressing	17.50 €

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 €
Pollo Fino vom Gut Neuhof Überlingen  Perlgraupen-Kürbisrisotto Kräuterseitlinge Salbei-Butterschaum	21.50 €



Wild aus der Region

Rehragout vom Hegauer Reh

Preiselbeer-Birne | hausgemachten Spätzle

25.50 €

Hackbraten vom Reh

Wachholderrahmsoße | Rahmwirsing | Kartoffelpüree

21.50 €

Geschmorter Rehbraten vom Hegauer Reh

Preiselbeer-Birne | Apfelrotkohl | Kartoffelknödel

28.50 €

Wild-Bowl mit gebratenen Streifen vom Rehfilet

Quinoa | Rotkrautapfelsalat | eingelegte Kürbiswürfel | Topinambur-Chips
Birnenspalten | Feldsalat | Orangen-Walnussdressing

20.50 €

Fisch vom Forellenhof Muffler Homberg

Gebratene Forellenfilet

Blattspinat | Petersilienkartoffeln | Nussbutterschaum

29.50 €

Vegetarisch

Vegetarischer Zwiebelrostbraten vom gegrillten Sellerie 100% vegan

Gemüsejus | Röstzwiebeln | Kartoffelwürfel | Gemüse

19.50 €

Perlgraupen-Kürbisrisotto

Kräuterseitlinge vom Traberhof | Wahlwieser Trüffel | Salbei-Butterschaum

22.00 €

Winter - Bowl mit gebratene Kräuterseitlinge 100% vegan

Quinoa | Rotkrautapfelsalat | eingelegte Kürbiswürfel | Topinambur-Chips
Feldsalat | Walnuss-Orangendressing

18.00 €

Alle Preise inkl.
der gesetzlichen
Mehrwertsteuer

