

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.

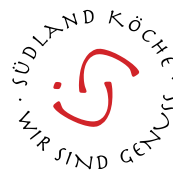
Unser Ziel ist es, jedes Gericht zu etwas Besonderem zu machen.
Wir orientieren uns an den Jahreszeiten und verarbeiten Zutaten, die bei uns in Baden-Württemberg erzeugt werden.

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!**

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
Mahlspüren | 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 €

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 €

Birnoh (eine Art Sherry)



von der Stahlinger Streuobstmoterei

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.

Aufricht

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 kräutrige Nuancen



0,25 l 8.60 €



0,75 l 28.50 €



Vorspeise und Suppen

- Consommé vom Reh**  8.90 €
mit hausgemachten Walnussflädle
- Süßkartoffel-Topinambur-Cremesuppe**   8.20 €
Kräuteröl | Topinamburchips
- Bunter Salatteller**    7.50 €
mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten
der Saison der Gemüseinsel Reichenau
- Feldsalat mit Kartoffel-Kürbiskernöl-Dressing**  12.50 €
Kirschtomaten | gebratenen Speck-Croutons
karamellisierten Walnüssen | Sprossen
- Wildkomposition Wald & Wiese**  17.50 €
Wildterrine | zarter Wildschweinschinken | aromatische Wildschweinsalami
gepickelten Radieschen | Preiselbeerchutney
Feldsalat | Orangen-Walnuss-Dressing

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
- Pollo Fino vom Gut Neuhofer Überlingen**  21.50 €
Perlgraupen-Kürbisrisotto | Kräuterseitlinge | Salbei-Butterschaum



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

