

Alpine Wirtshausküche

Herzhafte Genüsse der Alpen

Januar & Februar 2026

Traditionell, bodenständig und voller Geschmack: Unsere alpine Küche bringt den Charme der Berge direkt auf den Teller. Genießen Sie regionale Spezialitäten, die Wärme und Gemütlichkeit in jeden Winterabend bringen.

Valentinstag

Kulinarische Liebeserklärung für Zwei

Samstag, 14. Februar 2026 · ab 18:00 Uhr

Ein Abend für die Liebe: Freuen Sie sich auf ein romantisches 4-Gang-Menü bei Kerzenschein. Genussvoll serviert, mit liebevollen Details und der perfekten Atmosphäre, um Zweisamkeit zu feiern.

Bitte
rechtzeitig
reservieren!

Aschermittwoch

Traditionelles Fisch- und Muschelessen

Mittwoch, 18. Februar 2026

Zum Start der Fastenzeit servieren wir köstliche Schnecken-, Muschel- und Fischgerichte. Parallel beginnen unsere beliebten Veggie-Wochen mit einer feinen Auswahl an vegetarischen Spezialitäten.

Bitte
rechtzeitig
reservieren!

Kurze Pause

Donnerstag, 19. Februar – Sonntag, 8. März 2026

Von 19.02. bis 08.03. gönnen wir uns eine kleine Auszeit. Ab Mittwoch, 11.03., sind wir wieder voller Elan für Sie da – mit frischen Ideen und viel Herzlichkeit.



Bärlauch

Frühlingserwachen auf dem Teller

März & April 2026

Mit dem ersten Grün des Waldes zieht der Frühling bei uns ein: Bärlauch verleiht unseren Gerichten eine frische Note. Freuen Sie sich auf aromatische Kreationen, die Lust auf die warme Jahreszeit machen.

Kulinarische Lesung mit Bettina Storks

Genuss für Geist und Gaumen

Donnerstag, 19. März 2026 · 18:00 Uhr

Ein Abend voller Geschichten & Geschmack: Bettina Storks liest aus ihrem Roman „Die Kinder von Beauvallon“. Dazu servieren wir feine Köstlichkeiten, die Literatur und Kulinarik auf genussvolle Weise verbinden.

Bitte
rechtzeitig
reservieren!

Fischwoche

Fischgenuss erleben

25. März – 4. April 2026

Frischer Fisch aus der Region trifft auf Spezialitäten aus dem Meer. Unsere Fischwoche bringt leichte, abwechslungsreiche Küche – ideal für Genießer.

Ostern im Gasthof Löwen

Festliche Küche für die ganze Familie

Ostersonntag, 5. April 2026 · mittags & abends

Ostermontag, 6. April 2026 · mittags

Verbringen Sie die Osterfeiertage in festlicher Atmosphäre – mit abwechslungsreicher Küche und köstlichen Lammspezialitäten aus der Region.



Januar bis April

Spargelmenü & Weinpremiere

Mit dem neuen Löwen-Wein vom Weingut Clauß

Freitag, 22. Mai 2026 · 18:00 Uhr

Erleben Sie die Premiere des neuen Löwen-Weins vom Weingut Clauß. Freuen Sie sich auf einen genussvollen Abend mit raffiniertem Spargelmenü in mehreren Gängen, perfekt begleitet von erlesenen Weinen des Weinguts.

Spargel- & Erdbeerzeit

Frühling von seiner schönsten Seite

Mai & Juni 2026

Endlich ist wieder Spargelzeit! Wir servieren badischen Spargel in vielen köstlichen Variationen. Dazu passen sonnengereifte Erdbeeren, die pur, als Dessert oder fruchtige Beilage den Genuss abrunden.

Wirtshaus Party

Kochen, Grillen & Genießen

Freitag, 3. Juli 2026 · ab 17:30 Uhr

Ein Abend voller Stimmung: Offene Küche, Koch- und Grillstationen, dazu gute Laune und Musik von den Schlegele Kings. Ein Fest für alle Sinne.

Wurstsalatbuffet

15 Variationen zum Genießen

Sonntag, 5. Juli 2026 · ab 17:00 Uhr

Sonntag, 12. Juli 2026 · ab 17:00 Uhr

Probieren Sie 15 verschiedene Wurstsalate – serviert mit frischem Brot oder knusprigen Bratkartoffeln. Ein kulinarischer Sommerabend voller herzhafter Vielfalt.

Bitte
rechtzeitig
reservieren!

Bitte
rechtzeitig
reservieren!

Bitte
rechtzeitig
reservieren!

Bitte
rechtzeitig
reservieren!

Terrassenevent in der Hofkäserei Heggelbach

4-Gang-Menü rund um den Käse

Donnerstag, 16. Juli 2026 · ab 18:00 Uhr

Ein besonderer Abend in der Hofkäserei Heggelbach – mit einem 4-Gang-Menü von Küchenmeister Harald Uhrenbacher rund um den Käse, serviert in idyllischer Atmosphäre. Mehr Infos unter hofgemeinschaft-heggelbach.de.

Grill and Chill im Biergarten

Sommerabende mit Beats & BBQ

Freitag, 24. Juli 2026 · ab 18:00 Uhr

Samstag, 25. Juli 2026 · ab 18:00 Uhr

Sommerfeeling pur: Unser Küchenteam grillt live für Sie, begleitet von entspannten Beats. Dazu servieren wir feine Vorspeisen, knackige Salate und süße Desserts aus dem Eiswagen.

Badisch-Mediterrane Küche

Sommerküche mit regionalem Twist

Juli & August 2026

Mediterrane Gerichte treffen auf regionale Produkte – frisch, leicht und abwechslungsreich zubereitet. Perfekt für laue Sommerabende.

Badischer Tapas-Abend

Vielfalt in kleinen Portionen

Freitag, 28. August 2026 · ab 18:00 Uhr

Kleine Köstlichkeiten ganz groß: Entdecken Sie badische Tapas mit regionalen Zutaten. Passend dazu gibt es ausgewählte Weine und musikalische Begleitung.



Mai bis August

Urlaubszeit

Montag, 7. September – Sonntag, 20. September 2026

Wir gönnen uns eine Pause und sind ab dem 23.09. wieder für Sie da.

Spezialitäten von Apfel & Kürbis

Herbstgenuss aus der Region

September & Oktober 2026

Der Herbst schenkt uns Äpfel und Kürbisse in bester Qualität – wir verwandeln sie in Gerichte, die Wärme und Genuss versprechen.

Traditionelle Schlachtplatte

Deftiger Genuss wie früher

Samstag, 10. Oktober 2026 · 11:30 & 17:00 Uhr

Sonntag, 11. Oktober 2026 · 11:30 & 17:00 Uhr

Freuen Sie sich auf Kesselfleisch, Bratwürste, Blut- und Leberwurst oder Schäufele – dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree: traditionell, deftig, köstlich.

Wilder Löwen

Wildspezialitäten aus heimischen Wäldern

ab Mitte Oktober 2026

Mit dem Herbst beginnt bei uns die Wildzeit. Genießen Sie Reh, Hirsch und Wildschwein – frisch, aromatisch und mit Liebe zubereitet.

Gourmetabend Wine & Dine

Exklusives 5-Gang-Menü mit Weinbegleitung

Samstag, 7. November 2026 · ab 18:00 Uhr

Ein Abend für Genießer: Küchenmeister Harald Uhrenbacher serviert kreative Gerichte, begleitet von Weinen des Weinguts Dr. Heger.

Auch zum
Mitnehmen
– bitte eine
Woche vorher
bestellen!

Bitte
rechtzeitig
reservieren!



Gänse & Enten im Anflug

Traditionelles Geflügelgericht

11. – 22. November 2026

Die Gänse sind zurück! Freuen Sie sich auf heimische Freilandgänse – als Gericht oder Menü mit Weinempfehlung. Auf Vorbestellung bereiten wir Ihre Gans individuell zu.

Großmutter's Küche

Tradition mit Herz

November & Dezember 2026

Traditionelle Rezepte wie bei Oma, mit frischen regionalen Zutaten liebevoll zubereitet. So schmeckt Heimat – vertraut und dennoch modern interpretiert.

Weihnachten

Festliche Stimmung im Löwen

Samstag, 26. Dezember 2026

Weihnachten bei Kerzenschein: Genießen Sie festliche Küche in stimmungsvoller Atmosphäre – gemeinsam mit Familie und Freunden.

Silvester Gala Menü

Glanzvoll ins neue Jahr

Donnerstag, 31. Dezember 2026 · ab 18:00 Uhr

Verabschieden Sie 2026 mit einem festlichen 5-Gang-Menü. Ein Abend voller Genuss, Anstoßen und Feiern – perfekt, um das neue Jahr willkommen zu heißen.

Bitte
rechtzeitig
reservieren!

Bitte
rechtzeitig
reservieren!



September bis Dezember