

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.

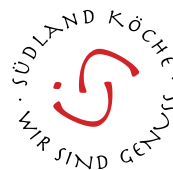
Unser Ziel ist es, jedes Gericht zu etwas Besonderem zu machen.
Wir orientieren uns an den Jahreszeiten und verarbeiten Zutaten, die bei uns in Baden-Württemberg erzeugt werden.

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.



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 €

Mountain-Spritz

Himbeerlikör · Zitronensaft · Sekt · Mineralwasser · Himbeeren · Eiswürfel

0,25 l 7.50 €

Alpenspritz alkoholfrei

Himbeersirup · Alkoholfreier Sekt · Mineralwasser · Eiswürfel

0,25 l 6,90 €

Birnoh (eine Art Sherry)



von der Stahlinger Streuobstmosterei

Ur-Destillat alter Birnensorte im Holzfass gereift

4 cl 5.90 €

Weinempfehlung

2024er Carnuntum Cuvée rot

Weingut Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn, Niederösterreich

0,2 l 8.80 €

Diese Cuvée macht einfach jeden Tag Spaß. Sie hat diese verführerische, animierende Kirschen Aromatik, dazu warme Gewürze und eine leichte Röstnote – und doch ist der Wein saftig, elegant und erfrischend.

Ein Bilderbuchvertreter für die Region Carnuntum.

0,75 l 28.00 €

2023er Gemischter Satz

0,2 l 8.60 €










Weinviertel QW Hagenbrunn Bio-Weingut Schwarzböck

Der Gemischte Satz ist eine österreichische Spezialität, die vielen verschiedenen Rebsorten eines Weinguts zu einem harmonischen Ganzen in einem Wein zu vereinen. In diesem Fall finden sich so unterschiedliche Sorten wie Grüner Veltliner, Riesling, Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay, Welschriesling und Gelber Muskateller, eine wirklich spannende Mischung! In der Nase weiße Früchte wie Williams-Birne, Honigmelone und Marillen. Am Gaumen eine feine mineralische Note mit viel Eleganz, straffem Körper und einer gut ausbalancierten Säure. Dieser Sortenvielfalt entspringt ein erstaunlich ausgewogener Wein.




0,75 l 28.50 €



Vorspeise und Suppen

- Gerstensuppe** mit Wildschweinschinken und Gemüsewürfel  7.80 €
- Rahmsuppe vom Heggelbacher Alpkäse**   6.80 €
Knoblauchcroutons | Chiliöl
- Bunter Salatteller**    7.50 €
mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten
der Saison der Gemüseinsel Reichenau
- Tatar vom Hegauer Rind**  19.50 €
Senfeis | geräucherte Eigelbcreme | frittierte Kapern | Felsbrocken
- Gebackener Heggelbacher Camembert**   17.50 €
Bunter Pflücksalat | Honig Senfdressing | Preiselbeeren
gepickelten Radieschen | geröstete Walnüsse

Hauptgänge

- Zwiebelrostbraten vom heimischen Rinderrücken**  32.00 €
wahlweise mit gebackenen oder schlonzigen Zwiebelringen,
buntem Gemüse der Saison und hausgemachten Spätzle
- Steirisches Cordon Bleu vom Strohschwein**  24.50 €
gefüllt mit Almspeck | Heggelbacher Albkäse | Kürbiskernpanade
mit Bratkartoffeln und Beilagensalat
- „Wiener Schnitzel“ vom Kalb**
Preiselbeeren | Pommes Frites 28.00 €
- Aufbruch vom Hegauer Reh**  21.50 €
Geschnetzelte Leber Herz Nierle | Preiselbeer-Pfeffersoße | Bratkartoffeln



Back Hendel-Bowl mit

20.50 €

gebackene Hähnchenbrust in der Kürbiskernpanade
Kartoffelsalat | Weißkohl | Rote Bete | Reichenauer Pflücksalat
Steirisches Kürbiskernöl-Dressing | Kürbiskern-Granola

Fisch vom Forellenhof Muffler Homberg

Gebratenes Lachsforellenfilet

Speck-Wirsing | Senfrahmsoße | Kartoffel-Kräutergnocchi

31.50 €

Vegetarisch

Südtiroler Schlutzkrapfen

Friskäse-Spinatfüllung | Pinienkern-Salbeibutter | Heggelbacher Felsbrocken

18.50 €

Südtiroler Ködelvariation

Rote Bete,- Spinat,- Käseknödel | Butterrübenragout

19.50 €

Rösti Spezialitäten

„Rösti Züricher Art“ Kalbsgeschnetzeltes in Rahmsoße

gebratenen Kräuterseitlingen vom Traber Hof | buntem Gemüse

27.50 €

„Fischerin Rösti“

hausgebeizter Lachsforelle | Kräuter-Meerrettich-Schmand

20.50 €

„Egg Benedict Rösti“

feinem Blattspinat | pochiertem Ei | Sauce Hollandaise

17.50 €

Alle Preise inkl.
der gesetzlichen
Mehrwertsteuer

