

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.

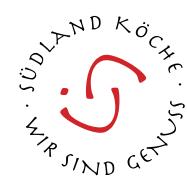
Unser Ziel ist es, jedes Gericht zu etwas Besonderem zu machen. Wir orientieren uns an den Jahreszeiten und verarbeiten Zutaten, die bei uns in Baden-Württemberg erzeugt werden.

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 0,10 l 5.90 €
Weingut Vollmayer, Hilzingen

Mountain-Spritz 0,25 l 7.50 €
Himbeerlikör · Zitronensaft · Sekt · Mineralwasser · Himbeeren · Eiswürfel

Alpenspritz alkoholfrei 0,25 l 6,90 €
Himbeersirup · Alkoholfreier Sekt · Mineralwasser · Eiswürfel

Birnho (eine Art Sherry) 4 cl 5.90 €
von der Stahringer Streuobstmosterei
Ur-Destillat alter Birnensorte im Holzfass gereift

Weinempfehlung

2024er Carnuntum Cuvée rot 0,2 l 8.80 €
Weingut Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn, Niederösterreich
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 

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

20.50 €

Fisch vom Forellenhof Muffler Homberg

Gebratenes Lachsforellenfilet 

Speck-Wirsing | Senfrahmsoße | Kartoffel-Kräutergnocchi

31.50 €

Vegetarisch

Südtiroler Schlutzkrapfen 

Frischkäse-Spinatfüllung | Pinienkern-Salbeibutter | Heggelbacher Felsbrocken

18.50 €

Südtiroler Ködelvariation 

Rote Bete,- Spinat,- Käseknoedel | Buttermilchragout

19.50 €

Rösti Spezialitäten

„Rösti Zürcher 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

