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.

HAUS DER BADEN-WÜRTTEMBERGER WEINE AUSGEZEICHNET ★★★

Schmeck den Süden Gastronomen Baden-Württemberg

Gutes vom See

SÜDLAND KÖCHE · WIR SIND GENUSS ·

Nachhaltig Westlicher Bodensee

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

Violet Spritz 0,25 l 7.50 €
Violet | Prosecco | Mineralwasser | Eiswürfel

Violet Spritz alkoholfrei 0,25 l 6,90 €
Violet Alkoholfrei | Alkoholfreier Sekt | Mineralwasser | Eiswürfel

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

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

Rinderkraftbrühe |Kräuterflädle |Gemüsewürfel |Schnittlauch 8.20 €

Schaumsuppe vom jungen Bärlauch 7.50 €
Sahnehaube | hausgemachte Backerbsen

Bunter Salatteller 7.90 €
mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten
der Saison der Gemüseinsel Reichenau

„Vitello Forello“ aus dem Hegau 18.50 €
Rosa Kalbshüfte | geräucherte Forellencreme | Bärlauch-Kapern | Bärlauchöl

Hauptgänge

Zwiebelrostbraten vom heimischen Rinderrücken 32.50 €
wahlweise mit gebackenen oder schlonzigen Zwiebelringen,
buntem Gemüse der Saison und hausgemachten Spätzle

Rumpsteak vom heimischen Rind 36.00 €
Bärlauchkruste | buntes Gemüse | Kartoffelkrapfen

Geschmorte Rinderroulade 26.50 €
Burgundersoße | Karotte-Pastinake | Kartoffel-Senfpüree

Rehgeschnetzeltes vom Hegauer Reh 26.50 €
Preiselbeersoße | buntes Gemüse | Bärlauchspätzle

Regionaler César-Salat 22.50 €
Hähnchenbrust Gut Neuhof | Reichenauer Pflücksalat | Schwarzwald-Miso-Dressing
Heggelbacher Felsbrocken | Focaccia | Schalotten | Kirschtomaten

Bärlauch Cordon Bleu vom Strohschwein (1·2·3·4) 25.50 €
gefüllt mit saftigem Schinken | Heggelbacher Albkäse |frischem Bärlauch
Bratkartoffeln | Beilagensalat

Cordon Bleu vom Strohschwein (1·2·3·4) 23.00 €
gefüllt mit saftigem Schinken | Heggelbacher Albkäse
Pommes Frites | Beilagensalat

Fisch vom Bodensee

Bodensee Felchenfilet „Müllerin“
Mandelbutter | Marktgemüse | Butterkartoffeln 32.00 €

Vegetarisch

Hausgemachte Bärlauch-Käsespätzle 18.50 €
mit cremigem Heggelbacher Bergkäse und Röstzwiebeln

Kohlroulade mit Grünkernfüllung 100% vegan 20.50 €
Gemüsejus | Karotte-Pastinake | Kartoffel-Senfpüree

Hausgemachte Bärlauchgnocchi
Kirschtomaten | Frühlingslauch | Heggelbacher Käsesoße 19.00 €

Alle Preise inkl.
der gesetzlichen
Mehrwertsteuer