

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!**

Auf den Teller kommt, was die Jahreszeit hergibt. Probieren Sie es aus!

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
Mahlsprüen | 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  0.10 l 5.90 €
Weingut Vollmayer, Hilzingen

Virgin Hugo 0.25 l 7.20 €
Alkoholfreier Sekt, hausgemachter Holunderblütensirup
Mineralwasser, Limette, Eiswürfel

Der Spritz vom Bodensee „Violet Aperitif“ 0.25 l 7.80 €
(Traube / Grapefruit / Rhabarber)
Violet Aperitif, Prosecco, Mineralwasser, Eiswürfel

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

Hausgemachte Limonaden

Holunderblütenlimonade 0.50 l 4.80 €
Holunderblütensirup, Mineralwasser, Limette, Minze

Hausgemachte Kräuterlimonade  4.80 €
Kräuteressenz, Mineralwasser, Kräuter







Hausgemachte Waldmeisterlimonade 4.80 €
Waldmeistersirup, Mineralwasser, Limette

Weinempfehlung



2024er Weißburgunder QW trocken 0.25 l 6.80 €
Weingut Stefan J. Schmitzer | Pfalz | Herrenhof | Demeter
Bio | exotische Fruchtnoten | feine, leichte Würze | frisch
eingebundener Säure | Hauch von Mandeln
Ein toller Begleiter zu Fisch, Geflügel und zartaromatischen Gemüse wie Spargel



Vorspeise und Suppen


- Consommé vom Rind**  8.90 €
Kalbsbrät-Kräuterklößchen · Gemüsewürfel · Schnittlauch
- Spargelcremesuppe**  8.20 €
zartfeinen Spargelstückchen · Zitrusöl
- Bunter Salatteller**   7.90 €
mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten
der Saison von der Gemüseinsel Reichenau
- Karamellierter Ziegenkäse vom Höchsten**  17.50 €
Spargel · Erdbeere · Holunderblütenvinaigrette
- Badische Tapas „3 MAL SO GUT“**  die Empfehlung von unserer Küchen-Crew
eine Zusammenstellung aus verschiedenen, wechselnden Vorspeisen
in kleinen Gläschen perfekt auch zum teilen und durchprobieren 18.50 €

Hauptgänge

- Zwiebelrostbraten vom heimischen Rinderrücken**  32.50 €
wahlweise mit gebackenen oder schlonzigen Zwiebelringen,
buntem Gemüse und hausgemachten Spätzle
- Cordon Bleu vom Strohschwein** 23.00 €
gefüllt mit saftigem Schinken, Heggelbacher Albkäse,
mit Pommes Frites und Beilagensalat
- Spargel Cordon Bleu**  19.50 €
Stangenspargel mit saftigem Schinken und Heggelbacher Albkäse
Paniert und ausgebacken · Butterkartoffeln · Sauce-Hollandaise





Fisch aus der Region und Vegetarisch

Gebratene Saiblingsfilet  32.00 €
Perlgrauen-Zitronen Risotto · Frühlingsgemüse · Weißwein-Schaum

Gebackenes Gemüse im Temburateig 19.50 €
Perlgrauen -Zitronen Risotto

Spargelgerichte vom weißen Badischen Spargel

Ein Pfund (Rohgewicht) frischer Badischer Stangenspargel  28.00 €
mit Sauce-Hollandaise oder zerlassene Butter und Butterkartoffeln

Ein halbes Pfund (Rohgewicht) frischer Badischer Stangenspargel  24.00 €
mit Sauce-Hollandaise oder zerlassene Butter und Butterkartoffeln

Wahlweise auch gerne mit: **Zusätzlich**

mit rohem Schinken oder gekochtem Schinken 8.50 €

mit Kräuter-Rührei 6.00 €

mit Wienerschnitzel vom Strohschwein 12.00 €

mit gebratenen Saiblingfilets 16.00 €

Portion Badischer Stangenspargel  22.00 €
im Kräuter-Dinkelpfannkuchen mit Sauce-Hollandaise

Angiolotti von Spargel und Frischkäse  21.50 €
grüne und weiße Spargel · Bärlauchpesto · Heggelbacher Felsbrocken-Espuma

Alle Preise inkl.
der gesetzlichen
Mehrwertsteuer

