

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 
Weingut Vollmayer, Hilzingen

0.10 l 5.90 €

Belsazar Rosé Tonic

Belsazar Rosé Wermut, Tonic Water, Eiswürfel, Grapefruit

0,25 l 7,80 €

VeneZero Aperitivo Spritz

VeneZero Aperitivo, Alkoholfreier Sekt, Eiswürfel

0,25 l 7,20 €

Hausgemachte Limonaden

Hausgemachte Kräuterlimonade

Kräuteressenz · Mineralwasser · Kräuter · Eiswürfel

0,5 l 4.80 €

Eistee Pfirsich

Eistee Pfirsich · Eiswürfel

0,5l 4.50 €

Peach Lemon Limonade

Eistee Pfirsich · Limettensaft · Mineralwasser · Limette · Minze · Eiswürfel

0,5 l 5.40 €

Peach Passion Limonade

Eistee Pfirsich · Maracujasaft · Limettensaft · Mineralwasser · Eiswürfel

0,5 l 5.80 €

Berry Limonade

Eistee Beere · Zitronensaft · Mineralwasser · Beeren · Eiswürfel

0,5 l 5.40 €

Weinempfehlung

2025 Uhrenbacher Löwen Cuvée, trocken

Weingut Clauß Nack



0.2 l 7.20 €

0,75 l 26.00 €

Cuvée aus Grauburgunder und Sauvignon Blanc. Frisch und fruchtbetont.

Vollmundige Aromen von gelbem Pfirsich mit floralen Akzenten.

Der ideale Wein in geselligen Runden.

„Turteltaube“ Cuveé6, trocken

Weingut Aufricht, Stetten bei Meersburg



0,2 l 7.40 €

0,75 l 27.00 €

Die „Turteltaube“ ist eine elegante Weißwein-Cuvée aus Weißburgunder und Grauburgunder. Der Wein zeigt feine Aromen von Birne, Melone, reifer Mirabelle und zartem weißem Pfirsich, untermalt von hellen Wiesenkräutern. Er wirkt am Gaumen saftig, harmonisch sowie gehaltvoll und besitzt einen frischen, langen Abgang.



Vorspeise und Suppen

Consommé vom Rind 	8.50 €
Basilikum-Quarknocken · Gemüsewürfel · Schnittlauch	
Kaltes Suppen Trio  	8.20 €
Gazpacho-Andalus · Gurke-Sauerrahm · Wassermelone-Ingwer	
Bunter Salatteller   	7.90 €
verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten der Saison von der Gemüseinsel Reichenau	
Ceviche von der Lachsforelle mit Leche de Tigre mariniert 	20.50 €
Fenchel · Gurke · Apfel · Paprika · Koriander · Crème fraîche Forellenkaviar · gepuffter Buchweizen	
Panda Cotta vom Heggelbacher Felsbrocken  	18.50 €
Marinierte bunte Tomaten · geröstete Pinienkerne · Basilikumöl Felsbrockenchip · Hausgebackenes Focaccia	

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	
Rib-Eye-Steak vom heimischen Rind 	38.00 €
Tomaten-Chili-Butter · mediterranem Gemüse · Rosmarinkartoffeln	



Ossobuco vom Kalb 	28.50 €
Geschmorte Beinscheibe vom Kalb in Rotweinsauce Tomaten-Perlgraupe-Risotto · Gremolata	
Badische Carbonara 	20.50 €
Albgold Spaghetti mit Speck vom Heggelbacher Molkeschwein, Eigelb und Heggelbacher Felsbrocken	
Piccata Milanese von der Hähnchenbrust vom Gut Neuhaus 	24.50 €
Käsehülle · Zucchini-Streifen · Albgold Spaghetti · Tomatensauce	
Regionaler César -Salat 	22.50 €
Hähnchenbrust Gut Neuhaus · Reichenauer Pflücksalat · Miso-Dressing Heggelbacher Felsbrocken · Focaccia · Schalotten · Kirschtomaten	

Fisch vom Forellenhof Muffler Homberg

Gebratenes Lachsforellenfilet  	32.50 €
Bouillabaisse-Buttersauce · Orangen-Fenchel · Rosmarin-Kartoffelwürfel	

Vegetarisch

Lasagne von der Aubergine und Paprika  	19.50 €
geröstete Rosmarin-Kartoffelwürfel	
Geschmorte Karotte „Osso-Buco Style“  	18.50 €
Cremiges Tomaten-Perlgraupe-Risotto · Schmorsoße · Gremolata	
Agnolotti Burrata Salzzitrone  	21.50 €
Zucchini · Kirschtomaten · Felsbrockensauce · Basilikum-Öl	

Alle Preise inkl.
der gesetzlichen
Mehrwertsteuer

