

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 €

Pink-Spritz

Belsazar Wermut weiß · Secco · Thomas Henry Grapefruit · Eiswürfel

0,25 l 7.80 €

Pfirsich-Himbeer-Spritz

Himbeerlikör · Secco · Schweppes White Peach · Eiswürfel

0,25 l 7.80 €

Goldener Herbst Alkoholfrei

Apfelsaft · Kürbissirup · Alkoholfreier Sekt · Zitronensaft · Eiswürfel

0,25 l 7.20 €

Birnoh (eine Art Sherry)

von der Stahinger Streuobstmosterei
Ur-Destillat alter Birnensorte im Holzfass gereift

4 cl 5.90 €



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.

2024er Spätburgunder Rose, Gutswein trocken
Weingut Aufricht / Stetten bei Meersburg



0,2 l 7.40 €
0,75 l 27.00 €

Verzaubernder Duft nach frischen Waldbeeren und Hibiskus.
Besonders klare Struktur mit einem tollem Spannungsbogen.

2022er Bayrischer Bodensee rot, trocken
Weingut Lanz Nonnenhorn

0,2 l 7.60 €
0,75 l 28.00 €

Junges Purpurrot im Glas, in der Nase waldbeerig, Unterholz, dunkle Früchte. Am Gaumen dominieren weitere Waldbeere



Vorspeise und Suppen

- Ochsenschwanz-Essenz**  9.20 €
mit hausgemachten Ravioli vom Ochsenschwanz
- Schaumsuppe vom Hokkaido-Kürbis**   8.20 €
karamellisierten Apfelwürfel · Kürbiskernöl-Espuma · Miso-Granola
- Bunter Salatteller**    7.90 €
verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten der Saison von der Gemüseinsel Reichenau
- Carpaccio vom heimischen Rinderfilet**  20.50 €
Wahlwieser Burgundertrüffel · Heggelbacher Felsbrocken
Kapern · gepickelter Kürbisperlen · Kräuteröl
- Mediterranes Feigen-Ziegenkäse-Duett**   18.50 €
Carpaccio von der Feige · karamellisierte · Blütenhonig · Thymian · Walnuss · Balsamico

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
- Putenmedaillons vom Gut Neuhof**  25.50 €
Ofenkürbis · Apfel-Calvados-Rahmsoße · feine Bandnudeln



Dreierlei vom Hegau Rind  38.00 €
Rumpsteak · Bäckle · Ochsenschwanzpraline
buntem Gemüse · hausgemachten Kartoffel-Kürbiskrapfen

Straußenleber „Berliner Art“ 2.0  26.00 €
von der Straußenfarm Hegau-Bodensee
gebratene Apfelscheiben · geschmorte Höri Bülle · Kaffeejus · Kartoffel-Kürbispüree

Hegauer Mostbraten vom Rind  25.50 €
in Apfelmost eingelegte und geschmorte Rinderschulter
glasierten Apfelspalten · Rahmwirsing · hausgemachten Brotnöpfle

Fisch aus der Region

Gebratenes Saiblingfilet   30.50 €
Apfelsellerieragout · Kartoffel-Kürbisgnocchi · Kürbiskernöl-Espuma

Vegetarisch

Bolognese vom Muskatkürbis   18.50 €
mit feinen Alb Gold Bandnudeln
geriebenem Felsbrocken von der Hofkäserei Heggelbach

Hausgemachte Kartoffel-Kürbisgnocchis   19.00 €
auf Apfel-Sellerieragout mit gerösteten Walnusskernen

Feine Alb Gold Bandnudeln   mit Wahlwieser Herbsttrüffel · geriebenem Felsbrocken von der Demeter Hofkäserei Heggelbach

Als Vorspeise 16.00 € **Als Hauptgang** 25.00 €

Alle Preise inkl.
der gesetzlichen
Mehrwertsteuer

