Gasthof Löwen

RAITHASLACH

KULINARISCHER EVENT KALENDER 2024

januar und februar

RÖSTI RUSTIKAL & NEU INTERPRETIERT

Genießen Sie die Auswahl verschiedener Röstispezialitäten aus Kartoffeln von einheimischen Bauern.

GROSSMUTTERS KÜCHE

„Das beste Essen gibt's bei Oma!" So ist es. Bei uns können Sie Oma's Küche, wie aus Ihrer Kindheit, genießen. Frische, regionale Produkte vom Feld und aus dem Stall werden frisch verarbeitet und kommen sofort auf den Tisch.

ASCHERMITTWOCH

Mit unserem traditionellen Schnecken-, Muscheln- und Fischessen läuten wir am **Aschermittwoch, 14.02.** die 40-tägige Fastenzeit ein, die bis Karfreitag dauert. In dieser Zeit sind bei uns auch wieder die Veggie Wochen.

VALENTINSTAG

Nehmen Sie sich Zeit zu Zweit und wir servieren Ihnen dazu unsere „Kulinarische Liebeserklärung": ein 4-Gang-Menü am **Freitag, 16.02.**

KURZE PAUSE

Vom Sonntag, 18.02. bis Sonntag, 03.03. bleibt unser Restaurant geschlossen.

märz und april

BÄRLAUCH

Ein feiner Knoblauchgeschmack kombiniert mit der Frische des Waldes – Bärlauch gehört zu den schönsten Leckereien, die die Natur im Frühling zu bieten hat. Deshalb ist das schmackhafte Kraut bei uns auf der Speisekarte zu finden.

GOURMET-ABEND

mit Bio-Spitzenkoch Simon Tress vom Biohotel-Restaurant Rose in Ehestetten und einer Bio-Weinbegleitung von Riegel Weinimport Orsingen. **Am Samstag, 09.03. ab 18.00 Uhr**

FISCHWOCHE

Nach dem Motto „Fischgenuss erleben" starten wir am **22.03. – 30.03.** in unsere Fischwoche. Bei uns kommt regionaler und Meeresfisch bester Qualität auf den Teller.

OSTERN IM GASTHOF LÖWEN

Bei frühlingshafter Dekoration begrüßen wir Sie an beiden Feiertagen mit einer abwechslungsreichen Küche, natürlich auch mit unseren Lammspezialitäten aus der Region.

mai und juni

SPARGELZEIT & MAISCHOLLE

Von Mai bis Mitte Juni haben wir wieder Gerichte mit erntefrischem regionalem badischem Spargel. In dieser Zeit servieren wir feinste Spargelgerichte, stets frisch und köstlich zubereitet. Genießen Sie eine frisch gebratene Maischolle Finkenwerder Art oder andere Variation es ist für jeden eine leckere Scholle aus der Nordsee dabei.

SCHNITZEL-JAGD

Im Juni dreht sich bei uns alles um das Schnitzel. Vom original „Wiener Schnitzel" bis hin zum vegetarischen Schnitzel ist alles dabei, was das Schnitzelherz begehrt.

HAUS PARTY

Samstag, 29.06., ab 17.30 Uhr: An diesem Abend sind alle Türen der Küche und des Restaurants für Sie geöffnet und an verschiedenen Stationen können Sie unseren Köchen über die Schulter und in die Töpfe schauen.

Eine gelungene Kombination aus Koch- und Grillshow, Genuss und **Partystimmung mit den Schlegele Kings.**

juli und august

PFIFFERLINGE

Genuss aus lichten Wäldern! Wir verwöhnen Sie mit Gaumenfreuden rund um den Pfifferling

WURSTSALATBÜFFET

15 verschiedene Wurstsalate mit Brot oder Bratkartoffeln, das ist lecker und gut für die Seele! **Am Sonntag, 07.07. und Sonntag, 14.07.** begrüßen wir Sie jeweils **ab 17.00 Uhr.**

GRILL AND CHILL

ist auch dieses Jahr wieder das Motto in unserem gemütlichen Biergarten. **Am Samstag, 20.07. sowie am Samstag, 27.07.** erwartet Sie wieder ein leckeres Grillbüffet.
Seien Sie dabei, wenn unser Küchenteam regionale Fleischspezialitäten, Fisch und vegetarische Gerichte live vor Ihnen grillt. Genießen Sie außerdem unser leckeres Vorspeisenbüffet mit verschiedenen Antipasti und Salaten.

URLAUBSZEIT

Wir gönnen uns eine kleine Ruhepause vor der Herbst-/Wintersaison. **Vom Montag, 05.08. bis Sonntag, 18.08. bleibt unser Restaurant geschlossen.**

BADISCH-MEDITERRANE KÜCHE

Das ist das Motto unserer Küche im August: Bodenständiges und Feines aus unserer Heimatküche, wie auch Abwechslungsreiches aus der mediterranen Küche.

september und oktober

SPEZIALITÄTEN VON APFEL & KÜRBIS

Im September sind saftige, frisch geerntete Äpfel und verschiedene Kürbise die Hauptdarsteller in unseren Gerichten.

TRADITIONELLE SCHLACHTPLATTE

Im Löwen kommt Kesselfleisch, Bratwurst, Blut- & Leberwurst, Schäufele, Sauerkraut und Kartoffelpüree auf den Tisch: **am Samstag 05.10. und Sonntag, 06.10. ab 11.30 Uhr**

WILDER LÖWEN

Ab Mitte Oktober servieren wir Ihnen wieder Köstlichkeiten aus verschiedenen Wildspezialitäten – vom Reh, Hirsch oder Wildschwein aus heimischen Wäldern.

KNÖDELWOCHE

Frisch zubereitete Knödel, von der Suppe bis zum Nachtisch.

november und dezember

GOURMET-ABEND

Küchenmeister Harald Uhrenbacher und Kellermeister Herbert Senft servieren ein 5-Gänge-Menü mit verschiedenen Edelbränden aus dem Hause Senft. **Am Samstag, 09.11. ab 18.00 Uhr**

GÄNSE UND ENTEN IM ANFLUG

Ab 13.11. gibt‘s wieder einheimische Freilandgänse vom Geflügelhof Haug. Wir servieren Ihnen Gänsebraten, Entenkeule und andere Leckereien rund um das liebe Federvieh.

WEIHNACHTEN

Bei Kerzenschein wird die Weihnachtszeit bei uns zum sinnlichen Erlebnis. Wir laden Sie ein, mit Ihrer Familie und Gästen, in einem festlichen Ambiente, Weihnachten zu feiern: **am Donnerstag, 26.12.**

SILVESTER

Pünktlich zum Jahresausklang, **am 31.12. um 18.00 Uhr**, empfangen wir Sie und Ihre Familie, Freunde und Bekannte, zu unserem 5-Gang-Gala-Menü.

FAMILIE UHRENBACHER

Konradstraße 43
D-78333 Stockach-Raithaslach
Telefon +49 (0)7771-2134
info@loewen-raithslach.de
www.loewen-raithaslach.de

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

Montag und Dienstag	Ruhetag
Mittwoch bis Freitag	ab 17.00 Uhr geöffnet
Samstag und Sonntag	ab 11.00 Uhr und ab 17.00 Uhr geöffnet