



***Sehr geehrter Gast, herzlich Willkommen  
im Gasthof Löwen in Raithaslach***

*Den Gasthof Löwen 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 unseren Servicepersonal.  
Wir haben für Sie eine separate Speisekarte,  
in der wir die Allergene Stoffe ausgewiesen haben.*

\*\*\*\*\*

*Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt bei uns.  
**Familie Uhrenbacher** und das Team des Gasthof Löwen.*



Schmeck den Süden  
*Gastronomie*  
Baden-Württemberg

## 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 sind:

Metzgerei Knoll / Meßkirch / 25 km entfernt

Bäckerei Manogg / Mahlspüren / 900 m entfernt

Mayer Mühle / Orsingen / 8,3 km entfernt

Bäckerei Harder / Stockach / 5,7 km entfernt

Geflügelhof Haug / Rohrdorf / 24 km entfernt

Metzgerei Bechler / Stockach / 6,1 km entfernt

Reichenau Gemüse eG / Reichenau / 38 km entfernt

Forellenhof Muffler / Eigeltingen / 4,1 km entfernt

Schäferei Gulde / Salem / 36 km entfernt

Fischerei Keller / Reichenau / 38 km entfernt

Bauernhof Eis Deyer / Mühlingen / 3,5 km entfernt

Büffel Bill / Singen / 20 km entfernt

Kaffeerösterei Mäder / Hilzingen / 25 km entfernt

Die Ölfreunde / Thiergarten / 37 km entfernt

Gewürze Aschenbrenner / Böhringen / 19 km entfernt

Markthalle Wassmer / Stockach / 8,2 km entfernt

Reichenauer Gärtnersiedlung / Beuren / 18 km entfernt

Obsthof Specht / Ludwigshafen / 11 km entfernt

Hofgemeinschaft Heggelbach / Herdwangen / 18 km entfernt

Natürlich vom Höchsten / Deggenhausertal / 47 km entfernt



## *Aperitif Empfehlung*

### *Höhenrausch prickelnd, trocken*

*Weingut Vollmayer, Hilzingen*



**0,1 l**

**€ 5.90**

### *Sarti Spritz*

*Sarti Rosa, Sekt, Mineralwasser, Grapefruit, Eiswürfel*

**0,25 l**

**€ 7.50**

### *Martini Florale Pomegranate alkoholfrei*

*Martini Florale, Schweppes Pomegranate, Grapefruit, Eiswürfel*

**0,25 l**

**€ 6,50**

### *Birnoh (eine Art Sherry)*

*von der Stahinger Streuobstmosterei*

*Ur-Destillat alter Birnensorte im Holzfass gereift*



**4 cl**

**€ 5.90**

## *Weinempfehlung aus Österreich*

### *2022/2023er Zweigelt VIVRE*

**0,2 l**

**€ 6.80**

### *Weinviertel QW Hagenbrunn Bio-Weingut Schwarzböck*

**0,75 l**

**€ 25.00**

*Die Zweigelttrauben stammen von den Hagenbrunner Weingärten am Fuße des Bisambergs.*

*Bewusst ohne Holznoten ausgebaut, steht der VIVRE für unbekümmerten Trinkspaß, wie es für*

*Zweigelt oft typisch ist. Ausgeprägtes Bukett nach Himbeeren und Kirschen. Am Gaumen ausbalanciert*

*und samtig-weich, mit viel Finesse und zartem Schmelz für den alltäglichen Rotweingenuss.*

### *2023er Gemischter Satz*

**0,2 l**

**€ 7.30**

### *Weinviertel QW Hagenbrunn Bio-Weingut Schwarzböck*

**0,75 l**

**€ 27.00**

*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.*

## Vorspeise und Suppen

*Wildkraftbrühe mit hausgemachten Rehmaultäschle*

€ 8.90

*Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Croutons* 

Schmeck den Süden  
Gastronomie  
Baden-Württemberg

€ 7.00

*Bunter Salatteller mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten  
der Saison von der Gemüseinsel Reichenau*



Schmeck den Süden  
Gastronomie  
Baden-Württemberg

€ 6.90

*Carpaccio vom Kalbsfilet*

*gepickelte Radieschen / Heggelbacher Felsbrocken*

*Rosmarinöl / Schwarzwald-Miso-Mayonaise*

Schmeck den Süden  
Gastronomie  
Baden-Württemberg

€ 18.50

## Hauptgänge

*Zwiebelrostbraten vom heimischen Rinderrücken*

*wahlweise mit gebackenen oder schlonzigen Zwiebelringen*

*buntem Gemüse und hausgemachten Spätzle*

Schmeck den Süden  
Gastronomie  
Baden-Württemberg

€ 31.50

*Cordon Bleu vom Strohschwein* (1,2,3,4)

*mit Pommes Frites und Beilagensalat*

€ 20.50

*Rosa gebratene Barbarie Entenbrust*

*Zwergorangensoße / buntem Gemüse / Brezen-Quark Soufflé*

€ 35.00

## Fisch das Gold der Lofoten

*Der Winterkabeljau wird von Januar bis April gefangen*

*Gebratenes Filet vom Skrei*

*Rosa-Pfeffersenkruste / schwarzes Piemont-Risotto / Hummerschaumsoße*

€ 32.00

## Gerichte aus Großmutter's Küche 2.0

### *Tafelspitz vom Rind*

*Gemüse-Bouillonkartoffeln / Meerrettich-Espuma / Rote-Bete-Stroh*

 € 23.50

### *Hackbraten vom Hegauer Reh*

*Wachholderrahmsauce / Speckrosenkohl / hausgemachte Spätzle*

 € 18.50

### *Hausgemachte Rinderroulade*

*Spätburgundersauce / glasierten Karotten / Kartoffel-Senfpuée*

 € 22.50

### *Sauerbraten von der Rinderschulter*

*Bier-Balsamsauce / Wirsinggemüse / hausgemachten Brotknöpfe*

 € 22.50

### *Schwäbische Alblinsen*

*mit Wienerle und hausgemachten Spätzle*

 € 16.50

## Vegetarisch

### *Kohlroulade mit Grünkernfüllung*

*auf Kartoffel-Senfpuée und vegetarische Jus*

 € 18.50

### *Acker-Gulasch*

*aus frischem Gemüse vom Feld*

*mit Kartoffel-Frischkäse-Espuma und Topinamburchips*

 € 16.50