



Landgasthof Löwen

HAUSBRAUEREI & SCHMANKERLKÜCHE

Herzlich Willkommen liebe Gäste,

**Wir freuen uns, dass wir für Sie da sind und wir Sie
in unserem Haus begrüßen dürfen.**

**Fühlen Sie sich wie zu Hause und lassen Sie sich von uns
in unserem Lokal, unserem Bierstübchen in der Brauerei
oder im Sommer auf unserer Gartenterrasse verwöhnen.**

**Wir legen großen Wert auf Frische und Qualität und
bereiten daher unsere Speisen immer á la minute
für Sie zu.**

**Falls es daher zu kleinen Wartezeiten kommt,
bitten wir Sie um Verständnis.**

**Weil viele individuelle Umbestellungen ein hohes Maß an
Aufwand bereiten, bitten wir Sie auch um Ihr Verständnis,
dass wir pro Umbestellung 1,00€ berechnen.**

**Um Ihre Zeit bei uns so besonders wie möglich zu
gestalten, sind wir jeder Zeit für Sie da und freuen uns,
Sie öfters bei uns begrüßen zu dürfen.**

**Wir wünschen Ihnen und Ihren Liebsten eine schöne Zeit
bei uns und danken Ihnen für Ihren Besuch,**

Ihre Familie Königer

Sollten Sie fragen zu Zusatzstoffen oder Allergenen haben, fragen Sie unsere Mitarbeiter. Wir helfen Ihnen gerne weiter. Die Auflistung der Allergene finden Sie auf der letzten Seite.

Köninger´s kulinarische Monatshits

Schlemmen wie Gott in Frankreich

(17.09.-05.10 2021)

UNSERE APERITIFEMPFEHLUNG

SOMMERGLÜCK - LIMONCELLO SPRITZ 20

Limoncello, Winzersekt, Tonic Water, Zitrone & Minze 0,25l € 5,80

DER HIT - LÖWENS BIERBOWLE a03, 20

Himbeeren, Himbeersirup, Sekt, Hefeweizen 0,25 l / € 5,80

D´WILDE BERRI - Schwarzwälder Beerenlikör 20

(von der Brennerei W. Köninger) mit Winzersekt 0,1l € 5,20

UNSER SELBSTGEBRAUTES SAISONBIER

LEOS HOLUNDERBIER a03

untergäriges Lagerbier; gebraut mit Holunderblüten,
frisch gezapft 0,4 l € 3,80

UNSERE SELBSTGEBRAUTEN STAMMBIERE

Leos Export hell <small>a03</small>	0,4 l / € 3,40	0,2 l / € 2,60
Leos Export dunkel <small>a03</small>	0,4 l / € 3,40	0,2 l / € 2,60
Leos Hefeweizen <small>a03</small>		0,5 l / € 3,90

Gerne können Sie unsere Biere auch in der 2 Liter Flasche bei uns käuflich erwerben!

Köninger´s kulinarische Monatshits

Schlemmen wie Gott in Frankreich

(17.09.-05.10. 2021)

AUSM SUPPENTOPF

Fischsuppe der Provence „Traditionell“^{30,d}
als Vorspeise € 7,10 / als Hauptgericht € 18,00

WAS FISCHIGES

Steinbeißerfilet mit provenzalischem Gemüse
und gebratenen Kartoffeln^{30,d,7} € 17,00

WAS FLEISCHIGES

Thymian-Lamm geschmort mit Weißwein und Pernod mit gebratenen
Polentaschnitten und Linsengemüse^{30,20,g} € 19,00

Kaninchen mit Honig-Estragon-Soße,
mit Tomatenreis und Pfannengemüse^{30,g} € 16,00

Hähnchenbrust „Avignon“ – mit Thymian und Zitronen gebarten,
dazu Ratatouille und Rosmarinkartoffeln^{30,g} € 18,00

VEGI

Provenzalisches Gemüse in Lavendelsoße
mit gebratenen Polentaschnitten^{30,g} € 12,00

DIE süße VERFÜHRUNG

Lavendel Creme brulée mit glasierten Weintrauben^{7,g,c} € 6,80

WEIN-TIP

Moulin de Gassac Rosé^{20,n} 0,25 l € 5,50

Königer´s kulinarische Brauereihits – das ganze Jahr hindurch

BELIEBTE SUPPEN IN DER WARMEN JAHRESZEIT

„IMMER WIEDER BEGEHRT“ <small>30,7,a,c,g</small> Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	€ 4,50
„USM WALD“ <small>30,7</small> Cremesuppe von frischen Pfifferlingen	€ 5,10

KNACKIG , FRISCH UND BODENSTÄNDIG

KLEINER VORSPEISENSALAT <small>30,7,g</small> Rohkost- und Blattsalate der Saison mit Kräuter-Sauerrahmdressing	€ 4,10
„LÖWEN-SALATTELLER“ <small>30,a,g,k</small> mit gemischten Rohkostsalaten, Kräckerle und Kernen, mit Mango-Sesamdressing oder Balsamicodressing	€ 8,50
Folgende Toppings stehen zur Wahl: Hähnchenbrust im Sesammantel <small>30,7,k,g</small>	€ 5,00
Streifen vom Treberschnitzel <small>30, a03,c ,a,a01</small>	€ 5,00

DIE LIEBLINGSGERICHTE VIELER GÄSTE

„DER KLASSIKER“ <small>30,c,a,a01</small> Goldgelb paniertes Schweineschnitzel , ä Schüssel Broatesos, mit Pommes	KLEIN € 10,00 GROSS € 12,50
„DER GEFÜLLTE KLASSIKER“ <small>30,c,a,a01</small> Klassisches Cordon bleu vom Schwein mit Schinken und Käse gefüllt, paniert und in Butterschmalz goldgelb gebacken, ä Schüssel Broatesos , mit Pommes	€ 14,50
„RIND TRIFFT FRANKREICH“ 250 gr. <small>30,29</small> Zartes Rumpsteak vom Grill mit „Cafe de Paris“ Butter und Bratkartoffeln mit Speck	€ 26,00
„RIND MAL PFEFFRIG“ 250 gr. <small>30</small> Zartes Rumpsteak vom Grill mit Pfefferrahmsoße von rotem und grünem Pfeffer dazu Pommes	€ 26,00

ODER WAS ANDRES

„WAS MIT KÄS“ und vegetarisch 30,7,g

Käsespätzlerösti mit Bergkäse und Champignons in Kräuterrahm € 14,50

„BRAUERS LEIBGERICHT“ 30,a,a01,7,g,c

Treber Cordon bleu vom Schwein gefüllt mit Bergkäse, Schwarzwälder Schinken in Malzkruste paniert, auf Rahmwirsing und Dauphinekartoffeln € 16,90

„USM BACKROHR“ 30,20,7,a,c,g

Schweinebäckchen in hausgebrautem Dunkelbier geschmort auf Rahmwirsing und hausgemachte Spätzle € 16,00

„WAS PILZIGES“ und vegetarisch 30,c,9,7,a01

Hausgemachte Semmelknödel mit Pfifferlingen in Kräuterrahm € 16,00

„SAUER MACHT LUSTIG“ 2,4,6,10,29,30,a,a03

Wurstsalat mit Essiggurke und Rohkostsalaten garniert mit Baguette € 7,50

mit Bratkartoffeln € 10,00

Straßburger Wurstsalat mit Emmentaler, Essiggurke und Rohkostsalaten garniert mit Baguette € 8,50

mit Bratkartoffeln € 11,00

Süße NASCHEREIEN....

**SIE GENIESSEN LECKERES HOFEIS DER SCHWARZWÄLDER
EISMANUFAKTUR AUS SCHALLSTADT.**

„HEISSE LIEBE“ g,7

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne € 5,60

„SCHWARZWALDBECHER“ g,7,20

Vanille- und Schokoladeneis mit Schattenmorellen,
Kirschwasser und Sahne € 5,80

„COUP DÄNEMARK“ g,7

Vanilleeis mit heißer Schokoladensoße und Sahne € 5,60

„DER DEUTSCHE KLASSIKER“ g,7

4 Kugeln gemischtes Eis mit Sahne € 5,00/ ohne Sahne € 4,50

„DER ITALIENISCHE KLASSIKER“ g,7,8

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis € 4,00

„DAS KLEINE VERSUCHGERLE IM GLAS“

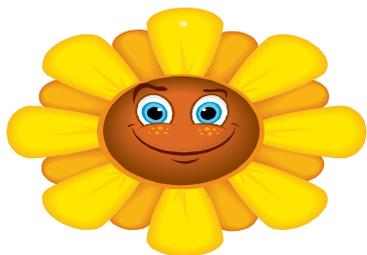
Hausgemachtes Panna Cotta mit Erdbeersoße und Früchtebukett g,7 € 3,00

1 Kugel Vanilleeis mit kalt gepresstem steirischem Kürbiskernöl g,7
und Chilifäden € 3,00

„DAS BESONDERE HINTERHER-NACHBARS SPEZIALITÄT“

Kirsch-Cream Likör von der Brennerei Blum in einem Latte Macchiato g,7,20 € 3,50

1 Kugel Schokoladeneis mit Kirsch-Cream Likör von der Brennerei Blum übergossen
und ein Tupper Sahne g,7,20 € 3,00



Kinderkarte



„BIENE MAJA“

Hausgemachte Spätzle mit Rahmsauce

30,a01,c,7

€ 3,50



„PINOCCHIO“

Kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes und Ketchup

30,a01

€ 6,00



„CAPTAIN BLAUBÄR“

Kleine Fischstäbchen mit Pommes, Ketchup und Mayonnaise

30,a01,

€ 4,50



„RUMPELSTILZCHEN“

Kleine Bratwürstchen mit Pommes und Ketchup

30,29

€ 4,50



„Peter Pan“

Pommes und Ketchup und/oder Majo

30

€ 3,00

Jedes Kind bekommt zu einem Kinderessen eine Kugel Eis nach Wahl.



Landgasthof Löwen

HAUSBRAUEREI & SCHMANKERLKÜCHE

UNSERE SELBSTGEBRAUTEN GERSTENSÄFTE....

Leos Export hell a03	0,4 l / € 3,40	0,2 l / € 2,60
Leos Export dunkel a03	0,4 l / € 3,40	0,2 l / € 2,60
Leos Hefeweizen a03		0,5 l / € 3,90
Leos Saisonbier a03	0,4 l / € 3,80	0,2 l / € 3,00

WENNS WAS BLEIFREIES SEIN MUSS...

Erdinger Kristallweizen a03	0,5 l / € 3,90
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei a03	0,5 l / € 3,90
Clausthaler Alkoholfrei a03	0,33 l / € 3,30

UNSERE APPETITANREGER...

<u>“DER HIT”</u> Löwens Bierbowle ^{a03, 20}	0,25 l / € 5,80
Sommerschorle ^{1,9,20,n}	0,25 l / € 5,80
Hugo ^{1,9,20, n}	0,25 l / € 5,80
Aperol Spritz ^{1,9,20,n}	0,25 l / € 5,80
Martini weiß ²⁰	5 cl / € 4,00
Campari Soda ^{2,9,20}	4 cl / € 4,70
Campari mit Orangensaft ^{2,9, 20}	4 cl / € 4,90
Kir ^{n,20}	0,1 l / € 4,70
Kir Royal ^{n,20}	0,1 l / € 5,20
Sekt ^{n,20}	0,1 l / € 4,30
Sekt mit Orangensaft ^{n,20}	0,1 l / € 4,70
Sherry Medium ²⁰	5 cl / € 4,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Fanta ^{3,9,} / Coca-Cola ^{1,3,8} / Spezi ^{1,3,8,9}	0,4 l / € 3,70
Orangensaft, Apfelsaft, Johannisbeernektar	0,4 l / € 4,20
Orangensaft-, Apfel-, Johannisbeerschorle	0,4 l / € 3,90
Bitter Lemon ⁹	0,2 l / € 2,90
Griesbacher Classic	0,25 l / € 2,90
	0,5 l / € 3,60
Griesbacher Medium/Still	0,5 l / € 3,60
Glas Milch ^{7,g}	0,4 l / € 2,20

Preise inkl. Mwst. und Bedienung

Allergene und Zusatzstoffe : 1: mit Farbstoff, 2: mit Konservierungsstoff, 3: mit Antioxidationsmittel , 7: mit Milcheiweiß, 8: mit Coffein, 9: mit chinin, 20: mit Alkohol, a03: mit Gerste/Gerstenmalz, g: enthält Milch/Laktose, n: mit Sulfid

WEINE IM OFFENEN AUSSCHANK

WEISSWEINE

Sasbachwaldener Müller-Thurgau <small>n,20</small>	0,25 l / € 4,30
Sasbachwaldener Müller-Thurgau trocken <small>n,20</small>	0,25 l / € 4,30
Weingut Tobias Königer Riesling <small>n,20</small>	0,25 l / € 5,00
Oberkircher Riesling trocken <small>n,20</small>	0,25 l / € 5,00
Oberkircher Grauer Burgunder trocken <small>n,20</small>	0,25 l / € 5,00

ROSÉ

Weingut Tobias Königer Rosé <small>n,20</small>	0,25 l / € 5,00
---	-----------------

ROTWEIN

Weingut Tobias Königer Spätburgunder Rotwein <small>n,20</small>	0,25 l / € 5,30
Oberkircher Spätburgunder Rotwein trocken <small>n,20</small>	0,25 l / € 5,30

SCHORLE

Weinschorle weiß <small>n,20</small>	0,25 l / € 3,30
Weinschorle rosé <small>n,20</small>	0,25 l / € 3,60
Weinschorle rot <small>n,20</small>	0,25 l / € 3,80

Preise inkl. Mwst und Bedienung

Allergene und Zusatzstoffe : n: mit Sulfit , 20: mit Alkohol

WEINE AUS SASBACHWALDEN

0,75 l FLASCHE

ROTWEIN

Sasbachwaldener Alde Gott Spätburgunder Rotwein ^{n,20}
Spätlese trocken

€ 28,00

sehr kräftiges Aroma, erinnert an Kirschen und Waldbeeren, gehaltvolles Bukett,
umrahmt von feinem Tannin durch traditionellen Holzfassausbau

Sasbachwaldener Alde Gott Spätburgunder Rotwein ^{n,20}
Kabinett trocken

€ 20,90

Feines Aroma erinnert an Kirschen und Waldbeeren, kräftig, gehaltvoll, feine Herbe
mit leichter Süße im Abgang, deutlich spürbare Gerbstoffe

Allergene und Zusatzstoffe : n: mit Sulfit , 20: mit Alkohol

Wenn ein Jahrgang vergriffen ist, erlauben wir uns den nachfolgenden Jahrgang zu reichen.

Preise inkl. Mwst und Bedienung

WEINE AUS OBERKIRCH

0,75 l FLASCHE

WEISSWEIN

Oberkircher Klingelberg Riesling Kabinett trocken n,20 € 21,00

rassige Eleganz, feinfruchtig mit einer sehr feinen belebenden frischen Säure

Oberkircher Grauer Burgunder Kabinett trocken n,20 € 20,00

leicht, frisch und durchweg sehr trocken ausgebaut, ideal für leichte Speisen

ROSÉ

Oberkircher „Collection O-Wein“
Spätburgunder Rosé Qualitätswein trocken n,20 € 19,00

Zarte Düfte von Himbeere und Erdbeere machen diesen Wein zu einem frisch,
fruchtigen Begleiter

SEKT

Oberkircher Pinot Sekt trocken n,20
Sekt b. A. € 26,00

Oberkircher Pinot Rosé Sekt trocken n,20
Sekt b.A. € 28,00

Allergene und Zusatzstoffe : n: mit Sulfit , 20: mit Alkohol

Wenn ein Jahrgang vergriffen ist, erlauben wir uns den nachfolgenden Jahrgang zu reichen.

Preise inkl. Mwst und Bedienung

VINUM NOBILE

WG OBERKIRCH

0,75L FLASCHE

Riesling n,20

€ 18,00

fruchtbetontes Aromenspiel (Pfirsich, Aprikose, Citrus)
gutes Frucht-Säure-Spiel

Grauer Burgunder n,20

€ 18,50

Im Aromenspiel etwas Apfel, Birne und nussige Aromen,
auch eine dezente Vanillenote spielt mit

Weißer Burgunder n,20

€ 19,50

Der „elegante“ Weißburgunder, trocken ausgebaut, leicht nussiges Aroma,
mit frischer Säure und feiner Frucht-der ideale Menüwein,
aber auch leichter Sommerwein

Spätburgunder Rotwein n,20

€ 20,00

geprägt von schwarzen Kirschen, Brombeere und schwarze Johannisbeeren
umschmeichelt von Mocca und Schokoladenaromen

Allergene und Zusatzstoffe : n: mit Sulfit , 20: mit Alkohol

Wenn ein Jahrgang vergriffen ist, erlauben wir uns den nachfolgenden Jahrgang zu reichen.

Preise inkl. MwSt und Bedienung

SCHNÄPSE & LIKÖRE

AUS DER Brennerei Blum

Zwetschgenwasser 20	2cl / € 2,70
Mirabellenwasser 20	2cl / € 2,70
Kirschwasser 20	2 cl / € 2,70
Pflaumenschnaps 20	2 cl / € 2,70
Williams-Christ 20	2 cl / € 2,70
Altes Zibärtele im Holzfass gereift 20	2 cl / € 3,20
Kirsch-Cream Likör 20	2 cl / € 3,20
Marillen Likör 20	2 cl / € 2,70
Haselnussschnaps 20	2 cl / € 2,70
Waldhimbeergeist 20	2 cl / € 2,70
Alter Apfelbrand 20	2cl / € 2,70
Black Forrest Dry Gin 20	2cl / € 3,20
Topinambur 20	2cl / € 2,00

COGNAC, WHISKEY, GRAPPA

Remy Martin VSOP 20	2 cl / € 3,70
Calvados la Ribaude (42%) 20	2 cl / € 4,10
Grappa fine Paidoux 20	2 cl / € 4,40
Connemara Peated Single Malt Irish Whiskey 20	2cl / € 4,10

MAGENBITTER

Fernet-Branca 20	2 cl / € 2,70
Jägermeister 20	2 cl / € 2,70
Ramazzotti 20	2 cl / € 3,20

Allergene und Zusatzstoffe : 20: mit Alkohol

Preise inkl. Mwst und Bedienung

WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee , mit oder ohne Koffein 8	€ 2,30
Portion Kaffee , mit oder ohne Koffein 8	€ 3,70
Espresso 8	€ 2,30
Espresso Macchiato 7,8,g	€ 3,00
Doppelter Espresso 8	€ 3,30
Latte Macchiato , Cappuccino, Heiße Schokolade 7,8,g	€ 2,60
Tasse Tee, verschiedene Sorten enthält Teein	€ 2,30
Portion Tee , verschiedene Sorten enthält Teein	€ 3,70

Preise inkl. Mwst. und Bedienung

Allergene und Zusatzstoffe : 7: mit Milcheiweiß, 8: coffeinhaltig, g: mit Milch

8: mit Koffein, g: enthält Milch/Laktose

INHALTSSTOFFE & ALLERGENE

unserer Speisekarte

- 1: mit Farbstoff
- 2: mit Konservierungsstoff
- 3: mit Antioxidationsmittel
- 4: mit Geschmacksverstärker
- 6: mit Phosphat
- 7: mit Milcheiweiß
- 8: Coffeinhaltig
- 9: chininhaltig
- 10: mit Süßungsmittel(n)
- 20: mit Alkohol
- 29: mit Nitritpökelsalz
- 30: mit jodiertem Speisesalz
- a: enthält glutenhaltiges Getreide
 - c: enthält Eier
 - d: enthält Fisch
 - f: enthält Soja
 - g: enthält Milch/Laktose
 - j: enthält Senf
 - k: enthält Sesamsamen
 - n: mit Sulfit
 - a01: enthält Weizen
 - a03: mit Gerste/Gerstenmalz
 - e09: enthält Mandeln