



Tradition trifft Herzlichkeit – seit über 100 Jahren in vierter Generation

Der Landgasthof Löwen steht seit über 100 Jahren für gelebte Gastfreundschaft, regionale Küche und ein echtes Stück Heimat. Heute führen Simone und Alexander Ruhland den familiengeführten Landgasthof mit Restaurant und Hotel in vierter Generation – mit Leidenschaft, Herz und dem Bewusstsein für das, was wirklich zählt: ehrliches Essen, gemütliche Atmosphäre und zufriedene Gäste. Zusammen mit unserer 5. Generation Jakob heißen wir Sie herzlich Willkommen. Genießen Sie ihre Essen und starten Sie mit einem Aperitif in den Abend.



Aperitif des Monats: Wermut mit Himbeere und Kräuter 7,50 €

„Alexander Ruhland-Menü“

Gerne servieren wir Ihnen ein Überraschungsmenü in 5-Gängen
89 €

„Löwen-Genuss in 3-Gängen“

Knusperrolle von roter Garnele und Wok Gemüse (14,90 €)

Wakame / Erdnuss / Mango-Chili / Wasabi

2019 Riesling, Weingut Spreitzer, Rheingau

Edelgulasch vom heimischen Wild (26,90 €)

Preiselbeer Schmand / sautierte Waldpilze / hausgemachter Semmelknödel

0,1l Weingut Schloss Halbturn, Grüner Veltliner 2021

Apfelkühle (11,90 €)

Zabaione / Champagner-Eis

3-Gang-Menü

44,- €

Auf Wunsch mit Weinpairing

Neue Öffnungszeiten:

Dienstag bis Samstag: ab 17.00 Uhr warme

Sonntag: ab 11.30 Uhr durchgehend warme Küche

Specials: Auf Vorbestellung!

Dienstag: Wild-Burger im Laugenbun mit Preiselbeer Emulsion, Blaukraut und hausgemachten Pommes 18,90 €	Donnerstag: Garnelen-Schale mit dreierlei Dips und hausgemachten Pommes 29,90 €
Zur Wiesenzeit vom 1.10-31.10.2026: Ofenfrische knusprige Schweinshaxe mit Dunkelbiersauce, Sauerkraut und Kartoffelknödel 19,90 €	Sonntag ist Familientag: Kinder bis 7 Jahre frei aus der Kinderkarte



INKLUSIV-PREISE Kennzeichnungspflicht von Allergenen in der Speisekarte. Diese Vermerke finden sich in einer speziellen Speisekarte, wir beraten sie gerne

Löwen Schmankerl

Schweizer Wurstsalat nach Art des Hauses mit Brot	15,90
Sommerliche Blattsalate mit gebratener Maispoularde und Mais	20,90
Alexander hausgemachte Maultäschle vom Ochsen mit geschmelzten Zwiebeln und Kartoffelsalat	19,80

Vorspeisen

Bunter knackiger Blattsalate Hausdressing	6,90 /9,50
Hausgemachte Kimchi-Dumpling Edamame / kartoffel-Mango-Chutney / Teriyaki Sauce	13,90
Gratinierter Ziegenkäse Stachelbeere / Wassermelone / Salatbouquet	16,90
Schaumsuppe von Steinpilzen Eigene Einlage / Croutons	8,50
Carpaccio vom Allgäuer Rind gebratene Pfifferlinge / Safranemulsion / Kirschtomaten / Bergkäsespäne	17,90
Kräftige Brühe vom Rind Sherry / Ochsenmaultäschle / Gemüsejulienne / Kracherle	9,80
Zweierlei Brot mit Butter und Aufstrich	7,90

Vegetarisch

Hausgemachte Käsespätzle Jamei- Käse / kleiner Blattsalat	17,90
Tomaten-Ravioli Ratatouillegemüse / Bergkäsespäne	21,90
Bergkäse-Spinat-Risotto Pfifferlinge / Kirschtomaten / Schnittlauchöl	24,90

Klassiker

Gebratene Steaks vom Landschwein Rahmsauce / Marktgemüse / Butterspätzle	18,90
Paniertes Schnitzel vom Vollmilch-Kalb Kartoffel-Gurken-Salat	31,90
Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Rinderrücken Röstzwiebeln / Tropea-Zwiebeljus / Speckbohnen / Käsespätzle	33,90
Löwenteller Medaillons vom Allgäuer Landschwein Maultäschle / buntes Marktgemüse / Kartoffelbällchen	23,90
Polo Fino vom Landhuhn im knusprigem Tempuramantel Bergkäse-Spinat-Risotto / Pfifferlinge / Kirschtomate / Schnittlauch-Öl	29,90
Filet vom Glen Douglas-Lachs Ratatouille Gemüse / Kartoffelnocken	27,90
Filet von der Dorade Royal Bergkäse-Spinat-Risotto / Pfifferlinge / Kirschtomaten / Schnittlauch-Öl	29,90