



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: Löwen Spritz mit Kürbissirup 8,50 €

„Alexander Ruhland-Menü“

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

„Wirthaus-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 Halbtorn, Grüner Veltliner 2021

Apfelküchle (11,90 €)

Aprikose / Karamellsauce / Champagner-Eis

3-Gang-Menü

44,- €

Auf Wunsch mit Weinpairing

Neue Öffnungszeiten:

Dienstag bis Samstag: ab 17.00 Uhr warme Küche
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 Krautkräpfen mit geschmelzten Zwiebeln und Kartoffel-Gurken-Salat	19,80

Vorspeisen

Bunter knackiger Blattsalate Hausdressing	6,90 / 9,50
Hausgemachte Kimchi-Dumpling Edamame / Kartoffel-Mango-Chutney / Teriyaki Sauce	13,90
Gratinierter Ziegenkäse Haselnusskruste / Stachelbeere / Kürbisemulsion	13,90
Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis Kürbiskernöl / Croutons	8,50
Tatar vom heimischen Wild Preiselbeer/ Steinpilzcreme / Brotchip	14,90
Kräftige Brühe vom Rind Flädle / Sherry / Kracherle	6,90
Zweierlei Brot mit Butter und Aufstrich	7,90

Vegetarisch

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

Klassiker

Gebratene Steaks vom Landschwein Rahmsauce / Marktgemüse / Butterspätzle	18,90
Zwiebelrostbraten vom Alpen Rind Röstzwiebeln / Schmelzzwiebeln / Krautkräpfen	28,90
Löwenteller Medaillons vom Allgäuer Landschwein Maultäschle / buntes Marktgemüse / Kartoffelbällchen	23,90
Löwen-Schnitzel vom Landschweinrücken Asia Styl Spitzkraut / Duftreis	24,90
Polo Fino vom Landhuhn im knusprigem Tempuramantel Bergkäse-Spinat-Risotto / Pfifferlinge / Kirschtomate / Schnittlauch-Öl	29,90
Filet vom Glen Douglas-Lachs Lauchfondue / Kirschtomaten / hausgemachte Steinpilz-Ravioli	27,90
Gebackener Seelachs Bergkäse-Spinat-Risotto / Pfifferlinge / Kirschtomaten / Schnittlauch-Öl	27,90