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 Lebkuchensirup 8,50 €

„Alexander Ruhland-Menü"

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

„Wirthaus-Genuss in 3-Gängen"

Gebratenes Lachsforellenfilet aus der Fischzucht Gunzesried (14,90 €)
Mango-Chili-Risotto / Krustentierschaum
2019 Riesling, Weingut Spreitzer, Rheingau
*****

Edelgulasch vom heimischen Wild (26,90 €)
Preiselbeer Schmand / wilder Brokkoli / hausgemachter Semmelknödel
0,1l Weingut Schloss Halbturn, Grüner Veltliner 2021
****

Buttermilch-Pistazien-Panna-Cotta (11,90 €)
Mandarine / Sternanis / Tonkabohne

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 €
Gänsebraten ab vier Personen Ofenfrische bayrische Gans mit karamellisierten Blaukraut und Kartoffelknödel 29,90 € pro Person	**Sonntag ist Familientag:** Kinder bis 7 Jahre frei aus der Kinderkarte

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

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

Löwen Schmankerl

Schweizer Wurstsalat nach Art des Hauses mit Brot	15,90
Kürbis-Curry vom Landhuhn mit winterlichem Marktgemüse / Kürbis-Gnocchi	24,90
Alexander hausgemachte Krautkrapfen mit geschmelzten Zwiebeln und Kartoffel-Kürbis-Salat	19,80

Vorspeisen

Bunter knackiger Blattsalate Hausdressing	6,90 /9,50
Rote Beete Carpaccio Gebackener Ziegenkäse / Orangen-Walnuss-Honig-Vinaigrette	13,90
Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust Feldsalat / Kürbis / Preiselbeer-Trüffel-Vinaigrette	16,90
Hausgemachte Kimchi-Dumpling Edamame / Kartoffel-Mango-Chutney / Teriyaki Sauce	13,90
Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis Kürbiskernöl / Croutons	8,50
Kräftige Brühe vom Rind Flädle / feine Gemüsestreifen / Kracherle	6,90
Zweierlei Brot mit Butter und Aufstrich	7,90

Vegetarisch

Hausgemachte Käsespätzle Jamei- Käse / kleiner Blattsalat	17,90
Schnitzel vom Sellerie im Knuspermantel Mango-Chili-Risotto / wilder Brokkoli	23,90
Kürbis-Curry winterliches Marktgemüse / Kokos / Kürbis-Gnocchi	21,90

Klassiker

Gebratene Steaks vom Allgäuer Landschwein Rahmsauce / Marktgemüse / Butterspätzle	18,90
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust Preiselbeer-Trüffel-Jus / karamellisiertes Blaukraut / gebackene Kartoffelbällchen	27,90
Löwenteller **Medaillons vom Allgäuer Landschwein** Maultäschle / winterliches Marktgemüse / Kartoffelbällchen	23,90
Zwiebelrostbraten vom Alpen Rind Röstzwiebeln / Schmelzzwiebeln / Krautkrapfen	28,90
Geschmorte Bäckle vom Alpschwein Gewürz-Jus / Cremiger Wirsing / Steinpilz-Täschle	26,90
Gebratene Riesengarnelen in Purple-Curry Mango-Chili-Risotto / wilder Brokkoli / Krustentierschaum	28,90
Filet vor der Lachsforelle aus der Fischzucht Gunzesried Cremiger Wirsing / Steinpilz-Täschle	28,90