

Gasthof zum Löwen

Der Familienbetrieb mit Tradition



Wir wünschen Ihnen einen angenehmen
Aufenthalt und guten Appetit!



Ein Schnäpsle aus eigener Brennerei

		<u>zum Mitnehmen</u>		
	<u>2 cl</u>	<u>0,2l</u>	<u>0,35l</u>	<u>0,5l</u>
<u>Gehaltvolles</u>				
Gin „Lions 5“ 42% 4cl	6,80 €	12,50 €		22,50 €
Alte Zwetschge 42% - im Rumfass gereift -	3,20 €			14,00 €
Himbeergeist 40%	3,20 €		10,50 €	13,50 €
Oberösterreichischer Birnenbrand 40%	3,00 €	6,80 €		9,80 €
Kräuterschnaps 40%	2,80 €		8,20 €	
Bärlauchschnaps 40%	2,80 €		8,20 €	
Zwetschgenwasser 40%	2,80 €			9,80 €
Obstwasser 40%	2,50 €			9,20 €
Kornbrand 40%	2,20 €			7,50 €
<u>Liköre</u>				
Walnußlikör 32%	3,00 €	7,50 €		10,50 €
Himbeerlikör 18%	3,00 €		8,50 €	
Pfirsichlikör 18%	3,00 €		8,50 €	
Holunderblütenlikör 16%	3,00 €		8,50 €	



Die Geschichte vom „Löwen“

Es ist wohl schon ein paar Jährchen her, als unsere Gastwirtschaft zum ersten Mal die Türen öffnete, um Gäste zu empfangen. Bereits im Jahr 1556 wird der „Löwen“ erstmals urkundlich als Gastwirtschaft mit Bierbrauerei erwähnt.

Damals gehörte die Gastwirtschaft noch zum Schloss der Schenken zu Stauffenberg, die bis heute in Wilflingen ansässig sind. Die Gäste waren einerseits die Besucher des Schlosses, andererseits „spannten die Fuhrleute auf ihrem Weg nach Sigmaringen aus. Verköstigt wurden Sie mit Wein, Schnaps, Weiß- und Schwarzbier, Brot & Suppe, ehe sie den gefährvollen Weg durch den Wald antraten“.

Bis zum Ende des 18. Jahrhunderts ist ein häufiger Wechsel der Wirte zu verzeichnen. In einem Brief an Fürstbischof Johann Franz Schenk von Stauffenberg im Jahre 1728 bringt der damalige Obervogt seine Sorge um den Bestand der Wirtschaft und des Stadels zum Ausdruck.

Im Jahre 1844 erwarb der aus Ittenhausen stammende Wendelin Ott die Wirtschaft um 13.200 Gulden. Über dessen Sohn Benedikt ging das gesamte Anwesen 1929 in den Besitz von Alfons Ott über, der den Betrieb zusammen mit seiner Frau Emma Ott (geb. Siebenrock) weiterführte.

1973 erfolgte die Übernahme durch Ihre jüngste Tochter Helga, die den ebenfalls aus Wilflingen stammenden Anton Reck heiratete. In den folgenden drei Jahren bauten & renovierten die beiden den „Löwen“ grundlegend um und verliehen ihm sein heutiges Gesicht. Die beiden führten die Gastwirtschaft mit wachsendem Gästeaufkommen sowie die dazu gehörende Landwirtschaft bis zum Jahr 2002.

Seit Januar 2003 führen wir, Jürgen und Sandra Reck, in der 5. Generation den heutigen „Löwen“. Inzwischen hat sich unser Gasthof erneut etwas verändert und vergrößert.

Sehr stolz sind wir auf unsere nächste Generation, die uns inzwischen schon tatkräftig in der Wirtschaft und in der Küche unterstützt.

Wir hoffen Sie als Gäste fühlen sich bei uns so wohl, wie die Fuhrleute, die damals schon etliche Becher Bier leerten, so dass die Sorge des Vogts um den Weiterbestand der Wirtschaft überflüssig war ...



Speisekarte

Suppen:

Backerbsensuppe ⁴	4,60 €
Flädlesuppe ⁴	4,60 €
Tomatensuppe mit Sahnehäubchen ⁴	5,00 €
Suppen - kleine Portion	3,50 €

von Rind & Kalb:

Rinderschmorbraten ^{1,4}	16,00 €
Zwiebelrostbraten mit knusprigen Zwiebeln ^{1,4}	21,80 €
Löwenpfännle ^{1,4}	21,80 €
mit Zwiebelrostbraten, Schweinefilet und Käsespätzle	
Rumpsteak (Rohgewicht mind. 250 g) ^{1,4}	22,80 €
Rumpsteak „Löwencut“ (Rohgewicht mind. 350 g) ^{1,4}	25,80 €
mit hausgemachter Kräuterbutter oder	
mit pikanter Pfeffersoße	
Wiener Schnitzel ^{1,4}	20,20 €

Als Beilagen servieren wir zu jedem Hauptgericht:

einen gemischten Salatteller vorab und zur Wahl
hausgemachte Spätzle, Pommes Frites, Kroketten oder Reis

Gerne servieren wir unsere Hauptgerichte auch als
kleine Portion oder ohne Salatteller bzw. ohne Beilagen für jeweils 1,50 € weniger.



vom Schwein:

Schweinebraten ^{1,4}	14,00 €
Schnitzel "Wiener Art" ^{1,4}	15,20 €
Jägerschnitzel ^{1,3,4}	16,20 €
Rückensteak mit Pfeffersoße <u>oder</u> Kräuterbutter ^{1,4}	17,20 €
Schweinefiletmedaillons mit Rahmsoße ^{1,4}	19,50 €

Fisch & vegetarisch & Toast

Gebratenes Zanderfilet mit Mandelbutter, Reis und Salatteller	20,50 €
Gebratenes Forellenfilet an Gemüesoße, dazu Reis, Gemüse und Salatteller	20,50 €
Putenschnitzel ^{1,4} mit Rahmsoße, Reis und Salatteller	17,50 €
Gemüeschnitzel ¹ mit Pommes Frites und Salatteller	16,80 €
Maultaschen mit Fleischfüllung mit Gemüse und Salatteller	13,80 €
Hausgemachte Käsespätzle mit Salatteller	11,20 €
Toast „Hawaii“ ^{2,3} mit Schinken, Ananas und Käse überbacken	7,80 €
Vegetarischer Toast mit Gemüse und Käse überbacken	8,80 €
Löwentoast ^{1,3,4} mit Schnitzel, Jägersoße und Käse überbacken	9,80 €



Für unsere kleinen Löwenmäulchen



Räuber - Teller

leerer Teller zum Mitessen

0,00 €

Kindersalat



2,20 €

Obelix - Teller

Pommes Frites mit Ketchup

kleine Portion



3,20 €

2,60 €

Asterix - Teller ^{1,4}

Spätzle mit Soße

kleine Portion



3,20 €

2,60 €

Pumuckl Toast ^{2,3}

mit Schinken, Käse und Ananas

4,00 €

Dagobert´s Leibgericht ^{2,4}

Chicken Nuggets mit Pommes und Kindersalat

6,50 €

Micky - Maus ^{1,4}

Paniertes Schnitzel mit Pommes und Kindersalat

6,50 €





Salatkarte

Kindersalat ^{3,4}	2,20 €
Gemischter Salatteller ^{3,4}	4,60 €
Mittlere Salatplatte ^{3,4}	6,20 €
Große Salatplatte ^{3,4}	8,20 €

Eine große bunte Salatplatte mit Rohkost- und Blattsalaten,
dazu nach Ihrer Wahl:

Schinken, Käse und Ei	- <u>bewährt</u> ^{3,4}	10,50 €
gebratene Putenbruststreifen	- <u>sportlich</u> ^{3,4}	12,50 €
knusprig panierte Putenbrust	- <u>knusprig</u> ^{3,4}	12,50 €
Frischkäse-Kartoffelröllchen	- <u>vegetarisch</u> ^{3,4}	12,50 €
gebratene Forellenfilet's	- <u>heimisch</u> ^{3,4}	14,20 €
gegrillte Rumpsteakstreifen	- <u>deftig</u> ^{3,4}	16,20 €

Vesperkarte - ab 17.30 Uhr

Vesperplatte mit Kaminwürzen, Speck & Bergkäse	8,80 €
Schweizer Wurstsalat ^{3,4,5}	8,20 €
Schwäbischer Wurstsalat ^{3,4,5}	8,20 €
Wurstsalat ^{3,4,5}	7,80 €
Saurer Käse (Limburger sauer mariniert)	8,20 €
Käsesalat	8,20 €
Paar Bratwürste mit Salatteller ^{4,5}	9,00 €
Eine Bratwurst mit Salatteller ^{4,5}	7,00 €
Saure Kutteln	6,00 €



Eiskarte

Kugel Eis	Sorte nach Wahl		1,40 €
Sanfter Engel	zwei Kugeln Vanilleeis aufgefüllt mit Orangensaft ¹		3,80 €
Eisschokolade	zwei Kugeln Vanilleeis aufgefüllt mit Kakao und Sahne		3,80 €
Gemischtes Eis	vier verschiedene Eiskremsorten ¹	ohne Sahne	4,80 €
		mit Sahne	5,20 €
Nußknacker	und 2'erlei Nußeis mit Sahne	Schokolade-, Vanille-	5,80 €
Coupe Dänemark	Vanilleeis mit Sahne, Schokosauce und Mandel ^{1,2}		5,80 €
Heiße Liebe	Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne ¹		6,20 €
Bananensplit	Vanilleeis mit Bananenstücken,		
		Schokosauce und Sahne ^{1,2}	6,50 €
Rote Grütze	mit zwei Kugeln Vanilleeis und Sahne ¹		6,20 €
Warmer Apfelstrudel	mit zwei Kugeln Vanilleeis und Sahne ¹		6,80 €
Hausgemachtes Eisparfait auf Anfrage			7,80 €



Unsere Philosophie

Damit Sie, liebe Gäste, einen kleinen Eindruck von unserem Speisen- & Getränkeangebot bekommen – hier unsere Philosophie:

Wir bemühen uns hauptsächlich frische & regionale Produkte zu verarbeiten, dazu gehören vor allem:

- Hausgemachtes wie z.B.: Spätzle, Brot, Soßen, Suppen, Dressing's, Eisparfait & das auch saisonal
- Fleisch & Wurst - Metzgerei Buchmann, Grünkraut
- Metzgerei Frick, Krauchenwies
- Kartoffeln - Landwirtschaft Unger GbR, Wilflingen
- Mehl & Eier - Biolandhof Schaut, Wilflingen www.bioschaubauernhof.de
- Eier - Birkhof Ei Schwörer GbR Neufra
- Mehl - Redzich Mühlenprodukte Uttenweiler
- Forellen - Fischzucht Dietmayer, Hettingen - Langenenslingen
- heimisches Wild - Familie Schneider Langenenslingen
Jagd Stauffenberg Wilflingen
- Obst & Gemüse – Früchte Gulde, Langenenslingen
- Eisspezialitäten direkt vom Bauernhof - Familie Bachmann, Indelhausen www.lautertal-eis.de

Nach alter Familientradition brennen wir immer noch unseren hauseigenen Schnaps. Von den eigenen Streuobstwiesen bieten wir das ganze Jahr unseren vergorenen Hausmost und eigenen naturtrüben Apfelsaft an.

Regelmäßig backen wir unser eigenes Bauernbrot im „Häussler“-Steinbackofen, aus dem auch gerne mal hausgemachte Kuchen duften.

Im Herbst, Winter und Frühjahr bieten wir unsere hausgemachte Schlachtplatte an - dann durchzieht der Geruch von frischem Kesselspeck, Sauerkraut und unserem frischgebackenen Brot das ganze Haus.

Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff
(2) mit Konservierungsstoff
(3) mit Antioxidationsmittel
(4) mit Geschmacksverstärker
(5) mit Phosphat


Die Allergene dürfen gerne erfragt werden.

Alle Preise in dieser Speisekarte verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung!
Ihre Restaurant - Rechnung können Sie gerne bar oder mit **EC**-Karte bezahlen



Getränkekarte

alkoholfreie Getränke

Immnauer Exclusiv medium	0,75l	4,40 €
 GRANDER Belebtes Wasser	sprudelig oder still	0,2l 1,20 €
	sprudelig oder still	0,4l 2,20 €
	sprudelig oder still	1,0l 3,20 €
Saft - Schorle	0,2l	2,40 €
Saft - Schorle	0,4l	3,40 €
Saft pur	0,2l	2,60 €
Saft pur	0,4l	3,60 €
Spezi / Bluna / Afri-Cola ^{1,3,6}	0,2l	2,40 €
Spezi / Bluna / Afri-Cola ^{1,3,6}	0,4l	3,40 €

unsere Säfte sind...

Apfelsaft naturtrüb	Orangensaft
Traubensaft	Johannisbeersaft
Multivitaminsaft	Holundersirup

Most

hausgemachter Most	0,3l	2,20 €
hausgemachter Most	0,5l	2,80 €



Sekt & Apéritif

Glas Sekt	0,1l	3,50 €
Apérol	0,25l	4,80 €
Hugo	0,25l	4,80 €
Gin Tonic	4 cl	6,80 €
Fl. Sekt „Schloß Affaltrach“	0,75l	18,80 €

aus eigener Brennerei

Alte Zwetschge -im Rumfass gereift- 42%	2cl	3,20 €
Himbeergeist 40%	2cl	3,20 €
Oberösterreichischer Birnenbrand 40%	2cl	3,00 €
Zwetschgenwasser 40%	2cl	2,80 €
Kräuterschnaps 40%	2cl	2,80 €
Bärlauchschnaps 40%	2cl	2,80 €
Obstwasser 40%	2cl	2,50 €
Kornbrand 40%	2cl	2,20 €

Liköre

Walnußlikör 32%	2cl	3,00 €
Himbeerlikör 18%	2cl	3,00 €
Pfirsichlikör 18%	2cl	3,00 €
Holunderblütenlikör 16%	2cl	3,00 €

Spirituosen

Sherry	5cl	3,00 €
Spirituose – auf Anfrage	2cl	2,80 €
Longdrink		4,00 €



Offene Weine

weiß

Weinschorle (v. Müll-Thurgau) 0,25l 3,40 €

2019'er Verrenberger Lindelberg
Müller-Thurgau, trocken, QbA
Lebendige Säure, schöne Frucht 0,25l 4,80 €

2019'er Verrenberger Lindelberg
Riesling, trocken, QbA
spritzig, frisch & fruchtig 0,25l 5,00 €

2019'er Ihringer Vulkanfelsen
Weissburgunder, trocken, QbA
feine Säure, gut zu Leichtem 0,25l 5,00 €

2019'er Durbacher Kochberg
Grauburgunder, trocken, QbA
feinfruchtig, würzig 0,25l 5,20 €

rosé

2019'er Ihringer Kaiserstühler
Spätburgunder Weissherbst, QbA
würzige Burgundernase
kräftiger voller Körper 0,25l 5,20 €



Offene Weine

rot

Weinschorle (v. Haberschlechter) 0,25l
3,40 €

2019'er Haberschlechter Heuchelberg
Trollinger mit Lemberger, QbA
charaktervoll, feinherb 0,25l 4,80 €

2019'er Ihringer Vulkanfelsen
Spätburgunder, QbA
kräftig, samtig, lieblich 0,25l 5,20 €

2019'er Mundelsheimer Mühlbacher
Trollinger, trocken, QbA
gemütlicher Tropfen, trocken 0,25l 5,20 €

2019'er Endrizzi-IGT delle Venezie
Merlot, trocken
herrlich saftig, rund 0,25l 5,50 €



Flaschenweine

weiß

2020'er Bercher Burkheim
Weißer Burgunder, trocken, QbA
frisches Säurespiel, verhaltene Frucht,
lecker zu leichten Gerichten 0,75l 22,50 €

2019'er Weingut Pfaffl
Grüner Veltliner, trocken - Haidviertel
Duft nach Ananas & Orangen, füllig und
saftig trotz feiner Struktur 0,75l 24,00 €

2019'er Alexander Laible
Riesling trocken – Alte Rebe, QbA
34-jährige auf steinigem Kalkmergel, barocke Nase
Pfirsich-Aprikose-Schmelzsäure 0,75l 25,80 €

rosé

2017'er Jechtinger
Spätburgunder Rosé, trocken, QbA
fruchtbetonter, schlanker Rosé 0,75l 21,80 €



Flaschenweine

rot

2017'er Sasbachwaldener Alde Gott
Spätburgunder, QbA

samtig und ausdrucksvoll
schönes Beerenaroma

0,75l 22,50 €

2017'er Ellwanger-Gutswein
Trollinger, trocken, QbA

belebender Duft, herzhaft würzig
ein Urschwabe

0,75l 22,50 €

2017'er Bercher Burkheim
Spätburgunder, trocken, QbA

wuchtige Fülle, Waldbeerenaroma,
toll zu Wild, Rind und Geflügel

0,75l 23,50 €

2015'er Château Latour Camblanes
1er Côtes de Bordeaux

mittelschwerer, gefälliger Bordeaux, reife Frucht und herbe
Eleganz, lecker zu Steak & Käse

0,75l 26,50 €

2017'er Endrizzi – Masetto Nero
IGT Dolomiti Trentino

Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Lagrein
dichte Struktur, fruchtiges Bukett

Ausbau teils im Barrique

0,75l 27,50 €



Seit 1521 brauen wir in Zwiefalten, nach dem Vermächtnis der Benediktiner, aus Braugerste von den Feldern der Schwäbischen Alb, für die hier fest verwurzelten Menschen, ein ganz besonderes Bier:

Zwiefalter Klosterbräu, denn Gutes bleibt

Frisch vom Fass:



Kloster-Spezial

...die beliebte untergärige Halbe „Zwiefalter“
mit selektierter Braugerste von der Schwäbischen Alb

0,3l 2,80 € 0,5l 3,60 €

Kloster-Weizen, hefehell

...feinste Obergärung mit original Zwiefalter Naturhefe

0,3l 2,80 € 0,5l 3,60 €

Kloster-Pils – hopfiges ENGELE

...3 einzigartige Hopfensorten aus Tettngang
veredeln diese untergärige Bierspezialität

0,3l 2,80 €

Kloster-Weizen „alkoholfrei“

...dem Weizen hefehell wird schonend der Alkohol entzogen

0,3l 2,80 € 0,5l 3,60 €

Flaschenbiere:

ENGELE naturtrüb

...das naturtrübe Kellerbier, unverändert seit 1521

0,33l 3,00 €

Kloster-Weizen Kristallklar

...der frische und prickelnde Weizenbiergenuss

0,5l 3,60 €

Kloster-Weizen Dunkel

...das Röstmalz verleiht diesem Weizenbier seinen besonderen Charakter

0,5l 3,60 €

ENGELE „alkoholfrei“

...das Pilsener hell alkoholfrei

0,33l 3,00 €





Heiße Getränke

Tasse Kaffee	2,40 €
Kaffee – große Tasse	3,20 €
Milchkaffee - große Tasse	3,40 €
Cappuccino	3,00 €
Cappuccino - große Tasse	3,40 €
Latte Macchiato	3,80 €
Espresso	2,20 €
Doppelter Espresso	3,20 €
Heiße Schokolade mit Sahne	3,00 €
Glas Tee	2,20 €
Kännchen Tee	3,50 €
Glühwein	3,00 €