



# *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>
<b><u>Gehaltvolles</u></b>				
Gin „Lions 5“ 42% 4cl - mit Tonic -	6,80 €	12,50 €		25,50 €
Alte Zwetschge 42% - im Rumfass gereift -	3,20 €		10,80 €	14,00 €
Williams Christ Birnenbrand 40%	3,20 €		10,80 €	14,00 €
Himbeergeist 40%	3,20 €		10,50 €	13,50 €
Oberösterreichischer Birnenbrand 40%	3,00 €		7,80 €	9,80 €
Kräuterschnaps 40%	2,80 €		8,20 €	
Bärlauchschnaps 40%	2,80 €		8,20 €	
Zwetschgenwasser 40%	3,00 €			9,80 €
Obstwasser 40%	2,50 €			9,20 €
Kornbrand 40%	2,20 €			7,50 €
<b><u>Liköre</u></b>				
Walnußlikör 32%	3,00 €		8,50 €	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 <sup>4</sup>	4,80 €
Flädlesuppe <sup>4</sup>	4,80 €
Tomatensuppe mit Sahnehäubchen <sup>4</sup>	5,20 €
Suppen - kleine Portion	3,80 €

### von Rind & Kalb:

Rinderschmorbraten <sup>1,4</sup>	17,80 €
Zwiebelrostbraten mit knusprigen Zwiebeln <sup>1,4</sup>	23,80 €
Löwenpfännle <sup>1,4</sup> mit Zwiebelrostbraten, Schweinefilet und Käsespätzle	23,80 €
Rumpsteak (250 g) <sup>1,4</sup>	24,80 €
Rumpsteak „Löwencut“ (350 g) <sup>1,4</sup> mit hausgemachter Kräuterbutter <b>oder</b> mit pikanter Pfeffersoße	28,50 €
Wiener Schnitzel <sup>1,4</sup>	21,80 €

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 <sup>1,4</sup>	15,50 €
Schnitzel "Wiener Art" <sup>1,4</sup>	16,80 €
Jägerschnitzel <sup>1,3,4</sup>	17,50 €
Rückensteak mit Pfeffersoße <u>oder</u> Kräuterbutter <sup>1,4</sup>	18,80 €
Schweinefiletmedaillons mit Rahmsoße <sup>1,4</sup>	20,80 €

### Fisch & vegetarisch & Toast

Gebratenes Zanderfilet mit Mandelbutter, Reis und Salatteller	21,80 €
Gebratenes Forellenfilet an Gemüesoße, dazu Reis, Gemüse und Salatteller	21,80 €
Putenschnitzel <sup>1,4</sup> mit Rahmsoße, Reis und Salatteller	18,80 €
Gemüeschnitzel <sup>1</sup> mit Pommes Frites und Salatteller	17,80 €
Maultaschen mit Fleischfüllung dazu Gemüse und Salatteller	14,50 €
Hausgemachte Käsespätzle mit Salatteller	12,80 €
Toast „Hawaii“ <sup>2,3</sup> mit Schinken, Ananas und Käse überbacken	8,50 €
Vegetarischer Toast mit Gemüse und Käse überbacken	9,50 €
Löwentoast <sup>1,3,4</sup> mit Schnitzel, Jägersoße und Käse überbacken	10,50 €



Für unsere kleinen Löwenmädchen

Räuber - Teller  
leerer Teller zum Mitessen



0,00 €

Kindersalat

2,50 €

Obelix - Teller  
Pommes Frites mit Ketchup  
kleine Portion



3,80 €

2,80 €

Asterix - Teller <sup>1,4</sup>  
Spätzle mit Soße  
kleine Portion



3,80 €

2,80 €

Pumuckl Toast <sup>2,3</sup>  
mit Schinken, Käse und Anana



4,80 €

Dagobert's Leibgericht <sup>2,4</sup>  
Chicken Nuggets mit Pommes und Kindersalat

7,50 €

Micky - Maus <sup>1,4</sup>  
Paniertes Schnitzel mit Pommes und Kindersalat

7,50 €





## Salatkarte

Kindersalat <sup>3,4</sup>	2,50 €
Gemischter Salatteller <sup>3,4</sup>	5,20 €
Mittlere Salatplatte <sup>3,4</sup>	7,20 €
Große Salatplatte <sup>3,4</sup>	9,20 €

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

Schinken, Käse und Ei	- <u>bewährt</u> <sup>3,4</sup>	11,50 €
gebratene Putenbruststreifen	- <u>sportlich</u> <sup>3,4</sup>	14,50 €
knusprig panierte Putenbrust	- <u>knusprig</u> <sup>3,4</sup>	14,50 €
Frischkäse-Kartoffelbällchen	- <u>vegetarisch</u> <sup>3,4</sup>	14,50 €
gebratene Forellenfilet's	- <u>heimisch</u> <sup>3,4</sup>	16,20 €
gegrillte Rumpsteakstreifen	- <u>deftig</u> <sup>3,4</sup>	18,20 €

## Vesperkarte - ab 17.30 Uhr

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



## Eiskarte

Kugel Eis	Sorte nach Wahl		1,50 €
Heiß & Kalt	eine Kugel Vanilleeis mit Espresso		3,50 €
Heiß & Verführerisch	Crème Brûlée mit Espresso		5,00 €
Sanfter Engel	zwei Kugeln Vanilleeis aufgefüllt mit Orangensaft <sup>1</sup>		4,20 €
Eisschokolade	zwei Kugeln Vanilleeis aufgefüllt mit Kakao und Sahne		4,50 €
Gemischtes Eis	vier verschiedene Eiskremsorten <sup>1</sup>	ohne Sahne mit Sahne	5,50 € 6,00 €
Nußknacker	Schokolade-, Vanille- und 2'erlei Nußeis mit Sahne		6,50 €
Coupe Dänemark	Vanilleeis mit Sahne, Schokosauce und Mandel <sup>1,2</sup>		6,50 €
Heiße Liebe	Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne <sup>1</sup>		6,80 €
Bananensplit	Vanilleeis mit Bananenstücken, Schokosauce und Sahne <sup>1,2</sup>		7,20 €
Warmer Apfelstrudel	mit zwei Kugeln Vanilleeis und Sahne <sup>1</sup>		7,20 €
Hausgemachtes Eisparfait auf Anfrage			8,20 €





## 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](http://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](http://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	4,60 €
 GRANDER Belebtes Wasser	sprudelig oder still	0,2l 1,40 €
	sprudelig oder still	0,4l 2,40 €
	sprudelig oder still	1,0l 3,40 €
Saft - Schorle	0,2l	2,60 €
Saft - Schorle	0,4l	3,60 €
Saft pur	0,2l	2,80 €
Saft pur	0,4l	3,80 €
Spezi / Bluna / Afri-Cola <sup>1,3,6</sup>	0,2l	2,60 €
Spezi / Bluna / Afri-Cola <sup>1,3,6</sup>	0,4l	3,60 €

### unsere Säfte sind...

Apfelsaft naturtrüb	Orangensaft
Traubensaft	Johannisbeersaft
Multivitaminsaft	Holundersirup

### Most

hausgemachter Most	0,3l	2,50 €
hausgemachter Most	0,5l	3,00 €



### Sekt & Apéritif

Glas Sekt	0,1l	3,60 €
Apéritol	0,25l	5,20 €
Hugo	0,25l	5,20 €
Gin Tonic	4 cl	6,80 €
Fl. Sekt „Schloß Affaltrach“	0,75l	19,80 €

### aus eigener Brennerei

Alte Zwetschge -im Rumfass gereift- 42%	2cl	3,20 €
Himbeergeist 40%	2cl	3,20 €
Williams Christ Birnenbrand 40%	2cl	3,20 €
Oberösterreichischer Birnenbrand 40%	2cl	3,00 €
Zwetschgenwasser 40%	2cl	3,00 €
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		4,50 €



## Offene Weine

### weiß

Weinschorle (v. Müll-Thurgau) 0,25l 3,60 €

2020'er Verrenberger Lindelberg  
Müller-Thurgau, trocken, QbA  
Lebendige Säure, schöne Frucht 0,25l 5,00 €

2021'er Verrenberger Lindelberg  
Riesling, trocken, QbA  
spritzig, frisch & fruchtig 0,25l 5,20 €

2020'er Ihringer Vulkanfelsen  
Weissburgunder, trocken, QbA  
feine Säure, gut zu Leichtem 0,25l 5,20 €

2021'er Durbacher Kochberg  
Grauburgunder, trocken, QbA  
feinfruchtig, würzig 0,25l 5,40 €

### rosé

2020'er Ihringer Kaiserstühler  
Spätburgunder Weissherbst, QbA  
würzige Burgundernase  
kräftiger voller Körper 0,25l 5,40 €



## Offene Weine

### rot

Weinschorle (v. Haberschlachter)	0,25l	3,60 €
2018'er Haberschlachter Heuchelberg Trollinger mit Lemberger, QbA charaktervoll, feinherb	0,25l	5,20 €
2018'er Ihringer Vulkanfelsen Spätburgunder, QbA kräftig, samtig, lieblich	0,25l	5,60 €
2019'er Heilbronner Stiftsberg Trollinger, trocken, QbA schöne Frucht, vollmundig, trocken	0,25l	5,60 €
2021'er Endrizzi-IGT delle Venezie Merlot, trocken herrlich saftig, rund	0,25l	5,80 €



## Flaschenweine

### weiß

2018'er Bercher Burkheim  
Weißer Burgunder, trocken, QbA  
frisches Säurespiel, verhaltene Frucht,  
lecker zu leichten Gerichten      0,75l    24,50 €

2019'er Weingut Pfaffl  
Grüner Veltliner, trocken - Haidviertel  
Duft nach Ananas & Orangen, füllig und  
saftig trotz feiner Struktur      0,75l    26,00 €

2020'er Alexander Laible  
Riesling trocken – Alte Rebe, QbA  
34-jährige auf steinigem Kalkmergel, barocke Nase  
Pfirsich-Aprikose-Schmelzsäure      0,75l    27,80 €

### rosé

2020'er Jechtinger  
Spätburgunder Rosé, trocken, QbA  
fruchtbetonter, schlanker Rosé      0,75l    23,80 €



## Flaschenweine

### rot

2018'er Sasbachwaldener Alde Gott  
Spätburgunder, QbA

samtig und ausdrucksvoll  
schönes Beerenaroma

0,75l 24,50 €

2018'er Ellwanger-Gutswein  
Trollinger, trocken, QbA

belebender Duft, herzhaft würzig  
ein Urschwabe

0,75l 24,50 €

2017'er Bercher Burkheim  
Spätburgunder, trocken, QbA

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

0,75l 25,50 €

2016'er Château Latour Camblanes  
1er Côtes de Bordeaux

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

0,75l 28,50 €

2018'er Endrizzi – Masetto Nero  
IGT Dolomiti Trentino

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

Ausbau teils im Barrique

0,75l 29,50 €



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:**



**1521 er** (früher Kloster-Spezial)  
...die beliebte untergärige Halbe „Zwiefalter“  
mit selektierter Braugerste von der Schwäbischen Alb  
0,3l 3,00 €                      0,5l 3,80 €

**Kloster-Weizen**, hefehell  
...feinste Obergärung mit original Zwiefalter Naturhefe  
0,3l 3,00 €                      0,5l 3,80 €

**Kloster-Pils – hopfiges ENGELE**  
...3 einzigartige Hopfensorten aus Tettngang  
veredeln diese untergärige Bierspezialität  
0,3l 3,00 €

**Kloster-Weizen „alkoholfrei“**  
...dem Weizen hefehell wird schonend der Alkohol entzogen  
0,3l 3,00 €                      0,5l 3,80 €

**Flaschenbiere:**

**ENGELE naturtrüb**  
...das naturtrübe Kellerbier, unverändert seit 1521  
0,33l 3,20 €

**Kloster-Weizen Kristallklar**  
... der frische und prickelnde Weizenbiergenuss  
0,5l 3,80 €

**Kloster-Weizen Dunkel**  
...das Röstmalz verleiht diesem Weizenbier seinen besonderen Charakter  
0,5l 3,80 €

**ENGELE „alkoholfrei“**  
...das Pilsener hell alkoholfrei  
0,33 3,20 €







## Heiße Getränke

Tasse Kaffee	2,60 €
Kaffee – große Tasse	3,40 €
Milchkaffee - große Tasse	3,60 €
Cappuccino	3,20 €
Cappuccino - große Tasse	3,60 €
Latte Macchiato	4,00 €
Espresso	2,40 €
Doppelter Espresso	3,40 €
Heiße Schokolade mit Sahne	3,20 €
Glas Tee	2,50 €
Kännchen Tee	3,60 €
Glühwein	3,20 €