

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 - 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 €
Mirabellenbrand 40%	3,20 €		9,80 €	
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 €
<u>Liköre</u>				
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	6,00 €
Flädlesuppe	6,50 €
Tomatensuppe mit Sahnehäubchen	6,80 €

Suppen - kleine Portion **4,80 €**

von Rind & Kalb

Zwiebelrostbraten mit knusprigen Zwiebeln ¹	33,80 €
Löwenpfännle ¹ mit Zwiebelrostbraten, Schweinefilet und Käsespätzle	33,80 €
Rumpsteak (250 g) ¹	34,80 €
Rumpsteak „Löwencut“ (350 g) ¹ mit hausgemachter Kräuterbutter oder mit pikanter Pfeffersoße	38,80 €
Wiener Schnitzel ¹	30,50 €

Als Beilagen servieren wir zu jedem Hauptgericht:

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

**Gerne servieren wir unsere Hauptgerichte auch als
kleine Portion oder ohne Salatteller bzw. ohne Beilagen für jeweils 3,00
€ weniger.**



vom Schwein

Schweinebraten ¹	19,80 €
Schnitzel "Wiener Art" ¹	22,50 €
Jägerschnitzel ^{1,3}	23,20 €
Rückensteak mit Pfeffersoße <u>oder</u> Kräuterbutter ¹	24,00 €
Schweinefiletmedaillons mit Rahmsoße ¹	27,00 €

Schwäbisch & bunt gemischt

Gebratenes Zanderfilet mit Mandelbutter, Reis und Salatteller	29,80 €
Gebratenes Forellenfilet an Gemüesoße, dazu Reis, Gemüse und Salatteller	29,80 €
Putenschnitzel ¹ mit Rahmsoße, Reis und Salatteller	26,20 €
Hausgemachte Gemüeschnitzel ¹ mit Pommes Frites und Salatteller	23,50 €
Hausgemachte Maultaschen mit Fleischfüllung dazu Gemüse und Salatteller	19,80 €
Käsespätzle mit Emmentaler & Bergkäse dazu Gemüse und Salatteller	18,20 €
Toast „Hawaii“ ^{2,3} mit Schinken, Ananas und Käse überbacken	10,80 €
Vegetarischer Toast mit Gemüse und Käse überbacken	11,80 €
Löwentoast ^{1,3} mit Schnitzel, Jägersoße und Käse überbacken	13,50 €



Für unsere kleinen Löwenmädchen

Räuber – Teller
leerer Teller zum Mitessen 0,00 €



Kindersalat 3,80 €

Obelix – Teller
Pommes Frites mit Ketchup 4,80 €
kleine Portion 3,50 €



Asterix - Teller ^{1,4}
Spätzle mit Soße 4,80 €
kleine Portion 3,50 €



Pumuckl Toast ^{2,3}
mit Schinken, Käse und Anana 5,80 €



Dagobert´s Leibgericht ^{2,4}
Chicken Nuggets mit Pommes und Kindersalat 9,80 €

Micky - Maus ^{1,4}
Paniertes Schnitzel mit Pommes und Kindersalat 9,80 €





Salatkarte

Kindersalat ³	3,80 €
Gemischter Salatteller ³	7,00 €
Mittlere Salatplatte ³	10,80 €
Große Salatplatte ³	13,50 €

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

Schinken, Käse und Ei	- <u>bewährt</u> ³	15,20 €
Schweizer Wurstsalat	- <u>Halb-Halb</u> ³	18,00 €
gebratene Putenbruststreifen	- <u>sportlich</u> ³	18,60 €
knusprig panierte Putenbrust	- <u>knusprig</u> ³	18,60 €
Frischkäse-Kartoffelbällchen	- <u>vegetarisch</u> ³	18,60 €
gebratene Maultaschenstreifen	- <u>schwäbisch</u> ³	18,60 €
gebratene Forellenfilet's	- <u>heimisch</u> ³	20,80 €
gegrillte Rumpsteakstreifen	- <u>deftig</u> ³	23,00 €

Vesperkarte - ab 17.30 Uhr

Vesperplatte mit Kaminwürzen, Speck & Bergkäse	12,80 €
Schweizer Wurstsalat ^{3,5}	11,80 €
Schwäbischer Wurstsalat ^{3,5}	11,80 €
Wurstsalat ^{3,5}	11,20 €
Käsesalat	11,20 €
Paar Bratwürste mit Salatteller ⁵	11,80 €
Eine Bratwurst mit Salatteller ⁵	9,50 €
Saure Kutteln	8,20 €



Eiskarte

Kugel Eis	Sorte nach Wahl	2,00 €
Heiß & Kalt	eine Kugel Vanilleeis mit Espresso	4,50 €
Crème Brûlée		4,80 €
Heiß & Verführerisch	Crème Brûlée mit Espresso	6,00 €
Sanfter Engel	zwei Kugeln Vanilleeis aufgefüllt mit Orangensaft ¹	5,60 €
Eisschokolade	zwei Kugeln Vanilleeis aufgefüllt mit Kakao und Sahne	5,60 €
Gemischtes Eis	vier verschiedene Eiskremsorten ¹	ohne Sahne 6,80 €
		mit Sahne 7,20 €
Nußknacker	Schokolade-, Vanille- und 2'erlei Nußeis mit Sahne	7,80 €
Coupe Dänemark	Vanilleeis mit Sahne, Schokosauce und Mandel ^{1,2}	7,80 €
Heiße Liebe	Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne ¹	8,80 €
Bananensplit	Vanilleeis mit Bananenstücken, Schokosauce und Sahne ^{1,2}	9,20 €
Warmer Apfelstrudel	mit zwei Kugeln Vanilleeis und Sahne ¹	9,20 €



Unsere Philosophie

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

Wir bemühen uns 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 – Kartoffelkistle Grolms, Binzwangen
- Mehl & Eier - Biolandhof Schaut, Wilflingen www.bioschaubauernhof.de
- Eier - Birkhof Ei Schwörer GbR Neufra
- Mehl - Redzich Mühlenprodukte Uttenweiler
- Forellen - Fischzucht „ForellenFritz“ Lehmann - Neufra
- 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 5,60 €



sprudelig oder still 0,2l 1,80 €

sprudelig oder still 0,4l 3,00 €

sprudelig oder still 1,0l 4,20 €

Saft - Schorle 0,2l 3,00 €

Saft - Schorle 0,4l 4,20 €

Saft pur 0,2l 3,20 €

Saft pur 0,4l 4,40 €

Spezi / Bluna / Afri-Cola ^{1,3,6} 0,2l 3,00 €

Spezi / Bluna / Afri-Cola ^{1,3,6} 0,4l 4,20 €

unsere Säfte sind...

Apfelsaft naturtrüb

Orangensaft

Traubensaft

Johannisbeersaft

Multivitaminsaft

Holundersirup

Most

hausgemachter Most 0,3l 2,80 €

hausgemachter Most 0,5l 3,40 €



Sekt & Apéritif

Glas Sekt	0,1l	4,20 €
Apérol Spritz	0,25l	6,80 €
Lillet Wild Berry	0,25l	6,80 €
Hugo	0,25l	6,80 €
Sherry	5cl	4,60 €
Martini Bianco	5cl	4,60 €
Campari	5cl	4,60 €
Campari mit Orangensaft / Soda	5cl	5,50 €
Gin Tonic mit Fever Tree mediterran, Thomas Henry oder Wild berry	4 cl	6,80 €
Fl. Sekt „Schloß Affaltrach“	0,75l	24,50 €

aus eigener Brennerei

Alte Zwetschge -im Rumfass gereift- 42%	2cl	3,20 €
Himbeergeist 40%	2cl	3,20 €
Williams Christ Birnenbrand 40%	2cl	3,20 €
Mirabellenbrand 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

Spirituose – auf Anfrage	2cl	3,20 €
Longdrink		6,20 €



Offene Weine

weiß

Weinschorle (von Müll-Thurgau) 0,25l 4,20 €

2023'er Jechtinger Vulkanfelsen

Müller-Thurgau, QbA

feine Zitrus- und Muskataromen 0,25l 5,80 €

2024'er Verrenberger Lindelberg

Riesling, trocken, QbA

spritzig, frisch & fruchtig 0,25l 6,00 €

2023'er Ihringer Vulkanfelsen

Weissburgunder, trocken, QbA

feine Säure, gut zu Leichtem 0,25l 6,00 €

2024'er Durbacher Kochberg

Grauburgunder, trocken, QbA

feinfruchtig, würzig 0,25l 6,40 €

rosé

2023'er Karl Karle Vulkanfelsen

Spätburgunder Weissherbst, QbA

würzige Burgundernase

kräftiger voller Körper 0,25l 6,40 €



Offene Weine

rot

Weinschorle (v. Haberschlachter) 0,25l
4,20 €

2023'er Haberschlachter Heuchelberg
Trollinger mit Lemberger, QbA
charaktervoll, feinherb 0,25l 6,00 €

2022'er Ihringer Vulkanfelsen
Spätburgunder, QbA
kräftig, samtig, lieblich 0,25l 6,40 €

2022'er Heilbronner Stiftsberg
Trollinger, trocken, QbA
schöne Frucht, vollmundig, trocken 0,25l 6,40 €

2024'er Endrizzi-IGT delle Venezie
Merlot, trocken
herrlich saftig, rund 0,25l 6,80 €



Flaschenweine

weiß

2024'er Bercher Burkheim
Weißer Burgunder, trocken, QbA

frisches Säurespiel, verhaltene Frucht,
lecker zu leichten Gerichten 0,75l 29,80 €

2023'er Weingut Salzl
Grüner Veltliner, trocken
Duft nach Banane, Melone & grüner Apfel
saftig trotz feiner Struktur 0,75l 30,50 €

2024'er Alexander Laible
Riesling trocken – Alte Rebe, QbA
34-jährige auf steinigem Kalkmergel, barocke Nase
Pfirsich-Aprikose-Schmelzsäure 0,75l 32,80 €

rosé

2023'er Jechtinger
Spätburgunder Rosé, trocken, QbA
fruchtbetonter, schlanker Rosé 0,75l 28,80 €



Flaschenweine

rot

2022'er „Einblick“ Alde Gott

Spätburgunder, QbA

samtig und ausdrucksvoll

schönes Beerenaroma

0,75l 29,20 €

2022'er Bercher Burkheim

Spätburgunder, trocken, QbA

wuchtige Fülle, Waldbeerenaroma,

toll zu Wild, Rind und Geflügel

0,75l 30,20 €

2018'er Château Latour Camblanes

1er Côtes de Bordeaux

mittelschwerer, gefälliger Bordeaux, reife Frucht und herbe

Eleganz, lecker zu Steak & Käse

0,75l 34,20 €

2020'er Endrizzi – Masetto Nero

IGT Dolomiti Trentino

Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Lagrein

dichte Struktur, fruchtiges Bukett

Ausbau teils im Barrique

0,75l 35,50 €



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

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

0,3l 3,30 € 0,5l 4,40 €



Kloster-Weizen, hefehell

...feinste Obergärung mit original Zwiefalter Naturhefe

0,3l 3,30 € 0,5l 4,40 €

Kloster-Pils – hopfiges ENGELE

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

0,3l 3,60 €

Kloster-Weizen „alkoholfrei“

...dem Weizen hefehell wird schonend der Alkohol entzogen

0,3l 3,30 € 0,5l 4,40 €

Flaschenbiere:

ENGELE naturtrüb

...das naturtrübe Kellerbier, unverändert seit 1521

0,33l 3,80 €

Kloster-Weizen Kristallklar

... der frische und prickelnde Weizenbiergenuss

0,5l 4,40 €

ENGELE „alkoholfrei“

...das Pilsener hell alkoholfrei

0,33 3,60 €





Heiße Getränke

Espresso	2,60 €
Espresso macchiato	2,60 €
Doppelter Espresso	3,80 €
Tasse Kaffee	2,80 €
Kaffee – große Tasse	3,60 €
Milchkaffee - große Tasse	3,80 €
Cappuccino	3,50 €
Cappuccino - große Tasse	3,80 €
Latte Macchiato	4,20 €
Heiße Schokolade mit Sahne	3,40 €
Glas Tee	2,80 €
Kännchen Tee	4,00 €
Glühwein	3,80 €