

## Unser Bier



### frisch gezapft, vom Fass:

Riegeler Felsenpils	0,4 l	3,20 €
Riegeler Felsenpils	0,3 l	2,90 €
Riegeler Spezial Export	0,5 l	3,40 €
Riegeler Spezial Export	0,3 l	2,90 €

helles Hefeweizen	0,5 l	3,80 €
helles Hefeweizen	0,3 l	3,20 €
„Saisonbier“ immer	0,5 l	4,00 €
mal was Neues - frag nach!	0,3 l	3,40 €



### Flaschenbier:

Paulaner Kristallweizen	0,5 l	3,60 €
Paulaner Hefe, dunkel	0,5 l	3,60 €
Erdinger Hefe, alkoholfrei	0,5 l	3,60 €

Fürstenberg frei	0,33 l	2,90 €
Fürstenberg frei Zitrus	0,33 l	2,90 €
Karamalz	0,33 l	2,90 €
Paulaner Zwickl Kellerbier	0,4 l	3,20 €

## Sekt und Apéro

<b>Aperol Spritz</b>	0,25 l	5,50 €
Prosecco, Soda, Aperol, Orange		
<b>Hugo</b>	0,25 l	5,50 €
Prosecco, Soda, Holunderblüte, Limette		
<b>Lillet „wild berry“</b>	0,25 l	5,70 €
Lillet Blanc, Wildberry, Himbeeren		
<b>Lillet „vive“</b>	0,25 l	5,70 €
Lillet blanc, tonic water		
<b>Campari Testarossa</b>	0,25 l	5,70 €
Campari, Wodka, Tonic		
<b>Kir Royal</b>	0,1 l	3,90 €
Cassis Johannisbeerlikör, Prosecco		
<b>Sommerschorle</b>	0,2 l	5,70 €
Weißwein, Martini bianco, Zitrone, Minze		
<b>Glas Sekt</b>	0,1 l	3,50 €
„Burg Rosenegg“		
<b>Flasche Sekt</b>	0,75 l	12,90 €

# Wein



**Weinschorle weiß/rot/rosé 0,2 l 3,00 €**

**Schorle-Set 19,00 €**

1 l Flasche Wein + 0,75 l Sprudel süß/sauer im Kühler serviert, Bitte wählen Sie: Müller-Thurgau, Spätburgunder oder Weißburgunder

**Offene Weine 0,1 l 0,2 l**

**Steinbacher Riesling 2,40 € 4,40 €**

Baden, trocken

**Munz. Weißburgunder 2,60 € 4,60 €**

Tuniberg, WV Munzingen, trocken

**Hoh. Müller-Thurgau 2,60 € 4,60 €**

Weingut Vollmayer, Hohentwiel, Hilzingen, trocken

**Oberb. Müller-Thurgau 2,30 € 4,30 €**

Oberbergen, Kaiserstuhl, Baden, trocken

**Spätb. Weißherbst 2,60 € 4,60 €**

Graf von Kageneck, Munzinger Attilafelsen, halbtr.

**Hagnauer Spätb. Rosé 2,80 € 4,80 €**

Burgstall, Bodensee, Baden, trocken

auch als 0,75 l Fläschle 18,00 €

**Munz. Spätb. Rotwein 2,90 € 4,90 €**

Tuniberg, WV Munzingen, trocken

**Hagn. Spätb. Rotwein 2,90 € 4,90 €**

Sonnenufer, WV Hagnau, Bodensee, feinherb

**Primitivo Salento 2,90 € 4,90 €**

IGT, Italien, Piluna, Castello Monaci

auch als 0,75 l Fläschle 19,00 €

**Heilbronner Trollinger 2,40 € 4,40 €**

Zentralgenossenschaft Württemberg, halbtrocken

**Flaschenweine 0,75 l**

**Villa Carducci Montepulciano 16,00 €**

d'Ábruzzo IGT - zart, weich, reich

Weingut Michel, Achkarren, Kaiserstuhl, Baden:

**Grauer Burgunder Kabinett 24,00 €**

trocken - Finessenreich und klar mit zarter miner. Note

**Spätburgunder Rotwein 25,00 €**

trocken - etwas leichterer Spätburgunder, der dennoch durch viel Sortencharakter besticht, elegant & bekömmlich mit feiner Säure

**Monkey Mountain Rotw. Cuvee 18,00 €**

Affentaler Winzer Ortenau trocken - elegant, feinfruchtig  
Merlot bringt die Fülle und Würze. Regent verleiht dem Wein Harmonie und eine tiefdunkle Farbe.

## Alkoholfrei

**CocaCola<sup>1)4)</sup>, CocaCola light<sup>1)4)</sup>, Fanta<sup>1)2)3)</sup>,  
Cola-Mix<sup>1)2)3)4)</sup>, Eistee, Zitronenlimo<sup>2)</sup>**  
0,2 l 2,50 € 0,4 l 3,70 €  
**Schweppes Bitter Lemon<sup>5)</sup>** 0,2 l 3,00 €

### Schwarzwald Sprudel

#### Mineralwasser

0,25 l 2,70 € 0,5 l 3,70 € 0,7 l 4,90 €  
**still oder medium** 0,5 l 3,70 €  
**Schwarzwald-Limo Fl.** 0,25 l 2,90 €

Quitte-Zitrone, Sauerkirsch-Ingwer, Himbeer-Minze,  
Holunderbeeren oder Limette-Ingwer

### Säfte

**Apfelschorle** 0,25 l 2,70 € 0,4 l 3,70 €  
**Orange, Apfel, Traube, Johannis-  
beernektar, Holunderblüte** 0,2 l 3,00 €  
**Saftschorle** 0,25 l 2,90 € 0,4 l 3,90 €

## Schnaps

### Weis Schwarzwald

Schnaps von der Elztalbrennerei  
Georg Weis im Herzen des Schwarzwaldes

#### Bodensee-Obstler

#### Badische Spezialität Topinambur

2 cl • 2,20 €

#### Bodensee-Williams

#### Altes Schwarzwälder Kirschwasser

2 cl • 3,20 €

### Fein-Brennerei Thomas Prinz

Liebe auf den ersten Schluck!

#### Hauschnaps Marille (mild&fruchtig)

#### Haselnuss-Schnaps, Honig-Birnerla

2 cl • 3,90 €

Alte Birne 2cl • 4,90 €

#### Ramazotti, Jägermeister, Grappa,

#### Malteser Kreuz, Fernet Branca

2 cl • 3,20 €



## Suppen und Vorspeisen

- Allgäuer Käsesuppe**<sup>D)E)</sup> 5,50 €   
mit Sahne und Brotroutons
- Schwäbische Flädlesuppe**<sup>A)D)E)I)</sup> 4,20 €  
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle
- Kleiner feiner Salatteller vorweg** 4,50 €
- 1 Back-Camembert**<sup>A)D)I)</sup> 6,90 €   
auf kleiner Salatgarnitur
- Norddeutsche Sahnehappen**<sup>L3)5)B)D)</sup> 8,90 €  
Matjesfilet mit roten Zwiebeln, cremige Apfel-Joghurtsauce dazu Duchtlinger Salzkartoffeln und grüner Salat
- Bayrisches Vorspeisenduo**<sup>11)A)D)E)G)L)</sup> 9,90 €  
Weißwurstsalat mit süßem Senf-Dressing und Obatzter

## Salate




- Gemischte Salatplatte** 7,90 €   
„Reichenauer Art“
- Fitness-Salat** 14,90 €  
mit gerösteten Putenstreifen, mit bunten Salaten, feinwürzigem Joghurtdressing, Bergkäse und Ei
- Gebackener Camembert**<sup>I)</sup> 10,90 €   
mit Buttermtoast, Preiselbeeren und großem Salat
- Kartoffeln auf Salatplatte** 9,90 €   
mit feinem Joghurt-Kräuterquark
- Salatplatte „Fischerin“** 15,90 €
- Rumpsteak vom Grill** 18,90 €  
mit großem Salat angerichtet, dazu eigens gemachte Kräuterbutter<sup>B)</sup>

Alle unsere Salate enthalten 1)6)A)D)E)L)

## Brotzeit

mit Liebe gemacht!

- Weißwurstsalat**<sup>1)E)G)L)</sup> 10,90 €
- Wurstsalat**<sup>4)L)E)</sup> 6,90 €
- Schweizer** mit Emmentaler<sup>4)D)L)E)</sup> 7,90 €
- Käsesalat** mit weißem Dressing<sup>D)L)E)</sup> 8,90 € 
- Bayrische Jause**<sup>A)L)E)</sup> 11,90 €  
Kalter Schweinsbraten mit Meerrettich, Bergkäs, Remoulade, Radi und Krautsalat

Tipp: dazu eine Portion

- knusprige Bratkartoffeln** 4,20 €

# Klassiker im Löwen

**Allgäuer Käsespätzle** <sup>I)D)A)</sup> **11,90 €** 

hausgemacht mit Bergkäse und Röstzwiebeln

**Geschmelzte Maultaschen** **12,90 €**

mit Bratensauce, Röstzwiebeln und  
Kartoffelsalat<sup>1)1)A)D)G)I)E)</sup>

**Schwabenteller** <sup>4)1)1)A)D)G)I)</sup> **14,90 €**

Fleischkäse, Käsespätzle, Maultasche und Röstzwiebeln

**Appenzeller Sahnebraten** <sup>D)1)1)E)</sup> **14,90 €**

an Pilzrahmsauce, überbacken mit Käse,  
dazu Bratkartoffeln

**Paniertes Schnitzel** <sup>A)I)</sup> **13,90 €**

vom Schwein, dazu Pommes frites, Pfannengemüse

**Jägerschnitzel** <sup>1)1)D)G)E)</sup> **13,90 €**

mit Champignonrahmsauce und hausgemachten Spätzle

**Putengeschnetzeltes Bombay** <sup>D)E)3)</sup> **15,90 €**

mit fruchtiger Currysauce, gebackener Banane  
und Spiralnudeln

**Leberle vom Rind** <sup>E)G)I)</sup> **10,90 €**

Geschnetzelt, an feiner Burgundersauce  
mit Bratkartoffeln

**Badischer Zwiebelrostbraten** **20,90 €**

mit Röstzwiebeln, Bratensauce und Spätzle<sup>D)L)E)G)I)A)</sup>

**Rumpsteak „Hofmeister“** <sup>D)B)E)M)</sup> **20,90 €**

mit Kräuterbutter, Pfannengemüse und Pommes frites

**Rumpsteak „Madagaskar“** <sup>D)L)E)G)</sup> **20,90 €**

mit Pfefferrahm und Pommes frites dazu  
Pfannengemüse

**Löwengrillteller** <sup>D)B)E)M)</sup> **18,90 €**

mit verschiedenen Steaks, Speckscheibe, Kräuter-  
butter, dazu Pfannengemüse und Pommes Dauphin

**Zanderfilet gebacken** **16,90 €**

paniert mit Kartoffelsalat und Sauce Remoulade<sup>A)B)D)I)L)</sup>

**Gebratenes Zanderfilet** <sup>B)D)</sup> **19,90 €**

mit Zitronenbutter, Gartenkräuter, Salzkartoffeln  
und Pfannengemüse

**Matjeshappen** <sup>3)5)B)D)</sup> **15,90 €**

Matjesfilet mit roten Zwiebeln, cremige Apfel-Joghurt-  
sauce dazu Duchtlinger Salzkartoffeln und grüner Salat

**Portion Kartoffelsalat mit:** **je 9,90 €**

- **Hausmacher Bratwürstle** <sup>4)E)A)</sup>
- **Schweineschnitzel paniert** <sup>I)D)A)</sup>
- **Warmer Fleischkäse** <sup>4)</sup>
- **Schweinerückensteak** <sup>D)B)M)</sup>  
mit Kräuterbutter

**3 Spiegeleier mit Bratkartoffeln** **9,90 €** 

dazu Pfannengemüse<sup>A)</sup>

## Dessert

<b>Gemischtes Eis mit Sahne (3 K)</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Nussknacker</b>	<b>6,50 €</b>
Eis Schokolade und Walnuss mit gehackten Nüssen und Sahne	
<b>Eiskaffee/Eisschoki</b>	<b>4,90 €</b>
mit Vanilleeis und Sahne <sup>7)</sup>	
<b>Apfelstrudel</b>	<b>6,20 €</b>
mit Vanilleeis und Sahne	
<b>Heiße Liebe</b>	<b>6,50 €</b>
Köstliche Kombination aus cremigem Bourbon-Vanille-Eis mit heißen Himbeeren, ein Schuss Himbeergeist und Sahne <sup>mit Alkohol</sup> )	
<b>Banana-Joe</b>	<b>6,90 €</b>
mit Vanilleeis, Schokosauce und Sahne	
<b>Schokokuss</b>	<b>5,20 €</b>
Bourbon-Vanilleeis, serviert mit heißer Schokosauce, garniert mit Sahne und Schokostreuseln	
<b>Sonnenschein</b>	<b>5,20 €</b>
Bourbon-Vanilleeis, mit Eierlikör und Sahne <sup>mit Alkohol</sup> )	
<b>Lady's Dessert</b>	<b>5,20 €</b>
1 Kugel Vanilleeis mit Baileys und Sahne <sup>mit Alkohol</sup> )	
<b>Kleines Schwarzes</b>	<b>4,00 €</b>
1 Kugel Vanilleeis mit Sahne und ein Espresso	
	<b>Kindereis</b>
<b>Wackel-Kaktus</b>	<b>2,90 €</b>
Leckerer Eis Kaktus, serviert auf Wackelpudding	
<b>Eismichel</b>	<b>2,90 €</b>
Eine Kugel Erdbeereis auf Sahne, garniert mit Waffelhut und Smarties <sup>2)</sup>	
<b>Preis pro Kugel</b>	<b>1,00 €</b>
<b>Preis pro Portion Sahne</b>	<b>0,50 €</b>

## Heiße Getränke

<b>Espresso</b>	<b>2,10 €</b>
<b>Espresso Doppio</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Tasse Kaffee</b>	<b>2,40 €</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>2,70 €</b>
<b>Milchkaffee</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>2,40 €</b>
<b>Heiße Schoki</b> (mit Sahne +0,50 €)	<b>3,00 €</b>
<b>Glas Tee</b>	<b>1,90 €</b>
<b>Glühwein</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Glas Grog</b>	<b>3,90 €</b>

# Kennzeichnungspflicht

## Zusatzstoffe

Wir verwenden Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft. Manche Produkte enthalten Zusatzstoffe, die kennzeichnungspflichtig sind. Diese Zutaten haben wir für Sie mit einer kleinen grauen Zahl rechts unten gekennzeichnet.

1 = mit Farbstoff	7 = geschwärzt
2 = mit Konservierungsstoff	8 = enthält eine Phenylalaninquelle
3 = mit Süßungsmittel	(Aspartam, E951)
4 = mit Phosphat	9 = koffeinhaltig
5 = mit Antioxidationsmittel	10 = chininhaltig
6 = mit Geschmacksverstärker	11 = geschwefelt

## Allergene

Hier die Tabelle der Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können. Diese sind mit einem kleinen Buchstaben unten rechts gekennzeichnet:

a = Eier	h = Erdnüsse
b = Fisch	i = Glutenhaltiges Getreide
c = Krebstiere	j = Lupine
d = Milch	k = Schalenfrüchte
e = Sellerie	l = Senf
f = Sesamsamen	m = Sojabohnen
g = Schwefeldioxid und Sulphite	n = Weichtiere

## Wann und Wer?

### Unsere Öffnungszeiten:

Mo bis Do ab 15 Uhr, Sa + So ab 10 Uhr  
Freitag ist unser Ruhetag

Hotel-Restaurant Löwen Seidl GmbH

Familie Thau

Hauptstrasse 18 • 78239 Rielasingen

Tel. 07731/972 970 • Fax 07731 2 78 43

## Schenken!

Überraschen Sie Ihre Lieben mit einem Geschenkgutschein vom Löwen.

- über Speisen und Getränke mit dem Betrag Ihrer Wahl
- über eine Übernachtung
- eine andere Pauschale

Fragen Sie nach!

## Gefällt mir!



[www.Loewen-Rielasingen.de](http://www.Loewen-Rielasingen.de)

Besuchen Sie unsere Internetseite und schmökern Sie durch die Löwen-Welt.

[Und natürlich auch bei Facebook.](#)

Beehren Sie uns mit Ihrem „like“ und seien Sie über Neuigkeiten informiert.