



ZUM LÖWEN  
LAND GAST HOF



## VOR DER VORSPEISE KOMMT EIN HERZLICHES WILLKOMMEN

... und das kommt - wie alles aus unserer Küche - wärmstens und von Herzen.

Schön, dass Sie bei uns zu Gast sind - in ungewöhnlichen Zeiten, an die wir uns alle langsam gewöhnen und doch nicht gewöhnen wollen. Ist denn wirklich nichts mehr wie es war?

Was schon immer so war, sich aber doch geändert hat:  
*Bei uns essen Sie mit Abstand am Besten!*

Denn nicht nur die Finesse von Siggis Küche, sondern auch die Abstands- und Hygieneregeln werden uns wohl noch eine ganze Zeit lang begleiten. Was allerdings nicht von den Regelungen betroffen ist, ist die „Herzlichkeit“ im Landgasthof ZUM LÖWEN. Umarmungen werden mit Hingabe von Ferne vorgetragen und ein echtes Lächeln sieht man sogar mit Maske.

Anno 2019 BC (before Corona) konnten Sie einfach nur entspannt und sorglos zu Gast sein - heute sorgen wir dafür, dass Sie den Aufenthalt bei uns auch weiterhin möglichst unbeschwert genießen können. Schön, dass Sie sich an die Regeln halten. Im Gegenzug bringen wir eine große Portion Herzlichkeit an den Tisch und auf den Teller.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit im Landgasthof ZUM LÖWEN.

*Ihr Siggis Reitz und das ganze Löwenrudel*

### Allergene ...

... sind ganz natürliche Lebensmittelbestandteile, wie Weizenmehl, Eier oder Milch.

Wir nehmen unsere Verantwortung sehr ernst und haben die verwendeten Allergene in der Speisekarte für Sie mit Buchstaben gekennzeichnet. Die Kennzeichnung von A bis N ist inzwischen Standard. Was sich dahinter verbirgt, finden Sie auf der Legende ganz hinten in der Speisekarte oder auf unserer Website.

### Wir möchten an dieser Stelle an zwei Dinge appellieren:

Zum Einen an Ihren Verstand, der Ihnen sagt, dass fürs Omelett Eier verwendet werden und dass im Fisch Fisch ist. Zum Anderen an Ihre Eigenverantwortung, mit der Sie uns mitteilen, wenn Sie oder Ihre Kinder Lebensmittel-Allergien haben - vor allem bei schweren Formen, wo schon Spuren (z.B. von Erdnüssen) zu heftigen Reaktionen führen können. Im Gegenzug berücksichtigen wir gerne Ihre individuellen Wünsche bei der Zubereitung der Speisen - wo immer das möglich und verhältnismäßig ist.

**Teilen Sie uns also bitte mit, gegen was Sie oder Ihre Kinder allergisch sind. Besten Dank!**

Landgasthof Zum Löwen | Vorm Tor 1 | 61276 Weilrod-Hasselbach | Tel.: (06083) 9593175 | post@landloewen.de

[www.landloewen.de](http://www.landloewen.de)

Ausflugslokal | Siggis Reitz | Catering | Löwenlounge

SUPPEN  
SCHNITZEL  
STEAK & BURGER  
WAS WIR LIEBEN  
OHNE FLEISCH  
SALATE  
FÜR KINDER  
EIS  
VESPER & BROTZEIT

NICHT NUR FÜR VORHER

Hausgemachte Rindfleischbrühe mit Gemüse und Flädle <sup>A,G,C,I</sup>	4,50 €
Tomatensuppe mit Gin-Sahne und Basilikum, dazu Baguette <sup>A,G</sup>	5,20 €
Französische Zwiebelsuppe mit Gruyere überbacken <sup>A,G</sup>	5,50 €
Knoblauchsuppe mit Garnelen <sup>A,G</sup>	6,80 €

## VORFREUDE IST DIE SCHÖNSTE FREUDE

Die Gerichte in unserer Speisekarte klingen alle so gut – und sind es auch – dass man es kaum erwarten kann. Wir verstehen das! Bei uns wird allerdings alles frisch zubereitet ... und da ist Kochen, neben Kunst und Liebe, einfach auch Handwerk oder einfach gesagt: *Gut Ding will Weile haben.*

In der Regel geht es fix, aber bei besonderem Andrang oder bestimmten Gerichten dauert es auch mal länger. Darüber informieren wir Sie natürlich und bitten um etwas Geduld. Dankeschön.

## FRAGEN SIE AUCH MUTIG NACH EINER KLEINEN PORTION

SUPPEN  
 SCHNITZEL  
 STEAK & BURGER  
 WAS WIR LIEBEN  
 OHNE FLEISCH  
 SALATE  
 FÜR KINDER  
 EIS  
 VESPER & BROTZEIT

KLASSIKER UND AKTUELLE HITS –  
 IMMER GESCHMACKVOLL INTERPRETIERT

Schnitzel-Schnitzel einfach nur mit Zitrone <sup>A,C</sup>	9,50 €
Jäger-Schnitzel mit Soße von frischen Pilzen <sup>A,G,G</sup>	11,80 €
Zigeuner-Schnitzel mit Siggis Paprikasoße <sup>A,C</sup>	11,80 €
Zwiebel-Schnitzel mit Schmorzwiebeln <sup>A,C</sup>	11,80 €
Sänger-Schnitzel mit Schmorzwiebeln, gebratenem Speck und Spiegelei <sup>A,C</sup>	14,00 €
Wiener-Schnitzel Achtung, das ist vom Kalb! <sup>A,C</sup>	18,50 €
Schweinekotelett paniert, mit Zitrone <sup>A,C</sup>	13,50 €
Hähnchenschnitzel paniert, mit Zitrone <sup>A,C</sup>	11,50 €
<b>Welche Beilage darf es sein?</b>	
Bauernbrot <sup>A</sup>	-2,00 €
Frittierte Süßkartoffeln	+1,00 €
Löwen-Bratkartoffeln <sup>G</sup>	inklusive
Pommes-frites	inklusive
<b>Was Ihr Gericht komplett macht</b>	
Bunter Marktsalat	3,80 €
Bunter Marktsalat, groß	6,00 €
... jeweils mit Yoghurtdressing <sup>G</sup> oder Vinaigrette <sup>J</sup>	
Gemüse nach Tagesangebot	3,50 €

SUPPEN  
 SCHNITZEL  
 STEAK & BURGER  
 WAS WIR LIEBEN  
 OHNE FLEISCH  
 SALATE  
 FÜR KINDER  
 EIS  
 VESPER & BROTZEIT

MAL MEHR – MAL RARE  
 MAL KARTOFFEL – MAL SALAT

Schweinerückensteak	220g	12,00 €
	150g	8,50 €
Rumpsteak	220g	23,50 €
vom argentinischen Black Angus-Rind	350g	32,00 €
	150g	16,50 €
<b>Was soll oben drauf? Wählen Sie ein Topping aus.</b>		
wahlweise mit Kräuterbutter <sup>G</sup> , Schmorzwiebeln, Pfefferrahm <sup>G</sup> , Calvadosrahm <sup>G</sup>		inklusive
Hähnchenbrustfilet <i>Tessiner Art</i>		
mit Tomaten, Speck und Käse überbacken <sup>G</sup>		12,50 €
<b>Welche Beilage darf es sein?</b>		
Bauernbrot <sup>A</sup>	-2,00 €	
Frittierte Süßkartoffeln	+1,00 €	
Löwen-Bratkartoffeln <sup>G</sup>	inklusive	
Pommes-frites	inklusive	
Wilder Hasselburger		14,50 €
mit Fleisch vom Hasselbacher Wild, belegt mit Rauke und Tomate, Camembert und Preiselbeer-Chili-Soße, dazu Wedges mit Kräuterdip <sup>A,G</sup>		
Doppel-Beef-Burger		13,50 €
Deutsches Beefsteak, belegt mit Käse, Krautsalat, Gurke und Tomate sowie Bacon und Schmorzwiebeln, dazu Pommes-Frites <sup>A,G</sup>		
Geflügelburger		12,50 €
saftige Hähnchenbrust, belegt mit Eisbergsalat, Paprika, Ananas, Sweetchili-Soße und Cheddarkäse, dazu frittierte Süßkartoffeln <sup>A,G,K</sup>		
<b>Was Ihr Gericht komplett macht</b>		
Bunter Marktsalat		3,80 €
Bunter Marktsalat, groß		6,00 €
... jeweils mit Yoghurtdressing <sup>G</sup> oder Vinaigrette <sup>J</sup>		
Gemüse nach Tagesangebot		3,50 €

Das Verzeichnis der Allergene und verwendeten Zusatzstoffe finden Sie auf den letzten Seiten unserer Speisekarte.

## WIDME DICH DER LIEBE UND DEM KOCHEN MIT GANZEM HERZEN

SUPPEN  
SCHNITZEL  
STEAK & BURGER  
WAS WIR LIEBEN  
OHNE FLEISCH  
SALATE  
FÜR KINDER  
EIS  
VESPER & BROTZEIT

Deutsches Beefsteak, wahlweise <sup>A,G,J</sup> 9,50 €  
mit Schmorzwiebeln  
mit Siggis Zigeunersoße  
mit frischen Champignons <sup>G</sup>  
mit Spiegelei

### Welche Beilage darf es sein?

Bauernbrot <sup>A</sup>  
Frittierte Süßkartoffeln  
Löwen-Bratkartoffeln <sup>G</sup>  
Pommes-frites

-2,00 €  
+1,00 €  
inklusive  
inklusive

Siggis Bauernfrühstück 9,50 €  
Bratkartoffeln, Speck, hausmacher Wurst und Eier <sup>G,J</sup>

Hessischer Wurstsalat 9,50 €  
Presskopf, Apfel, Zwiebel und Gurke  
mit Bauernbrot und Butter <sup>A,G,J</sup>

Feines Tatar vom deutschen Rind 14,50 €  
mit Zwiebeln, frischem Eigelb, Gurke und Kapern,  
dazu Bauernbrot und Butter <sup>G,A,G</sup>

### Was Ihr Gericht komplett macht

Bunter Marktsalat 3,80 €  
Bunter Marktsalat, groß 6,00 €  
... jeweils mit Yoghurtdressing <sup>G</sup> oder Vinaigrette <sup>J</sup>

Gemüse nach Tagesangebot 3,50 €

SUPPEN  
SCHNITZEL  
STEAK & BURGER  
WAS WIR LIEBEN  
OHNE FLEISCH  
SALATE  
FÜR KINDER  
EIS  
VESPER & BROTZEIT

NICHT NUR FÜR VEGETARIER

Omelette mit frischen Pilzen <sup>c</sup>	9,50 €
Drei Spiegeleier mit Bratkartoffeln <sup>c,g</sup>	8,00 €
Tagliatelle Frische Bandnudeln mit Basilikumpesto, Kirschtomaten und Pinienkernen, dazu Parmesanspähe <sup>A, G, G, Hc, Hd</sup>	12,50 €
Hausgemachte Gemüselasagne mit Parmesan überbacken <sup>g</sup> mit Quinoa und Gemüse der Saison, dazu Salatbukett geht auch <b>vegan</b> , ohne Parmesan	10,80 €
Ziegenkäse mit feinem Honig gratiniert, auf gebratenen Apfelscheiben, dazu frisches Baguette <sup>G, A</sup>	12,80 €
<b>Was Ihr Gericht komplett macht</b>	
Bunter Marktsalat	3,80 €
Bunter Marktsalat, groß ... jeweils mit Yoghurtdressing <sup>g</sup> oder Vinaigrette <sup>g</sup>	6,00 €
Gemüse nach Tagesangebot	3,50 €

Das Verzeichnis der Allergene und verwendeten Zusatzstoffe finden Sie auf den letzten Seiten unserer Speisekarte.

SUPPEN  
SCHNITZEL  
STEAK & BURGER  
WAS WIR LIEBEN  
OHNE FLEISCH  
SALATE  
FÜR KINDER  
EIS  
VESPER & BROTZEIT

## KNACKFRISCH TRIFFT HANDFEST

Bunter Marktsalat	3,80 €
Bunter Marktsalat, groß	6,00 €
<b>Dressings</b> Joghurt-Kräuter-Dressing <sup>G</sup> Essig-Öl-Dressing <sup>J</sup> Balsamico-Olivenöl-Dressing <sup>J</sup>	
Salatteller mit gegrillten Garnelen Blattsalate, Tomate, Avocado mit pikantem Essig-Öl-Dressing <sup>B,J</sup>	16,50 €
Salatteller mit gegrillten Hähnchenfilets Blattsalate, Rucola, Kirschtomate, Feta und Mango <sup>G</sup>	14,50 €
Salatteller mit Käse und Ei unsere Salate mit Joghurt-Kräuter-Dressing <sup>G,C</sup>	10,00 €
Rucolasalat mit gebratenen Pilzen Honig-Senf-Dressing, Parmesanspäne und Pinienkerne <sup>G,C,E,H,J</sup>	14,50 €
Zu den Salattellern reichen wir Baguette <sup>A</sup> .	

SUPPEN  
SCHNITZEL  
STEAK & BURGER  
WAS WIR LIEBEN  
OHNE FLEISCH  
SALATE  
FÜR KINDER  
EIS  
VESPER & BROTZEIT

## FÜR UNSERE LIEBLINGSGÄSTE



Kloß mit Soß' 2 Klöße mit Bratensoße <sup>L</sup>	4,50 €
Nudel trifft Tomate Nudeln mit Tomatensoße <sup>A,C</sup>	4,50 €
Lecker Pommes mit Ketchup, Mayo oder so ... <sup>C</sup>	3,80 €
Kinderschnitzel mit Pommes <sup>A,C</sup>	5,90 €
Knusperhähnchen mit Pommes <sup>A,C</sup>	5,90 €
Bratkartoffeln mit Spiegelei <sup>C</sup>	4,50 €



SUPPEN  
SCHNITZEL  
STEAK & BURGER  
WAS WIR LIEBEN  
OHNE FLEISCH  
SALATE  
FÜR KINDER  
EIS  
VESPER & BROTZEIT

## EIS GEHT IMMER



3 Kugeln Eis Sahne <sup>G</sup>	3,60 € 0,70 €
Früchtebecher Vanille-Eis mit Früchten, Obstlikör und Sahne <sup>G</sup>	5,80 €
Coup Dänemark Vanille-Eis mit heißer Schokoladensoße und Sahne <sup>G</sup>	5,90 €
Banana-Split Vanille-Eis, Banane, heiße Schokoladensoße, Sahne und Mandelsplitter <sup>G,Ha</sup>	6,20 €
Walnuss-Eis mit Schuss Irish Cream und Sahne <sup>G,Hc</sup>	6,80 €
Eis mit hausgemachter Waldbeerengrütze Vanille-Eis, Grütze und Sahne <sup>G</sup>	6,50 €
Heiße Himbeeren mit Vanille-Eis und Sahne <sup>G</sup>	6,80 €

SUPPEN  
SCHNITZEL  
STEAK & BURGER  
WAS WIR LIEBEN  
OHNE FLEISCH  
SALATE  
FÜR KINDER  
EIS  
VESPER & BROTZEIT

DIE KÜCHE MAL IM DORF LASSEN

<b>Handkäse</b>	
mit Musik, Bauernbrot und Butter <sup>A,G</sup>	4,20 €
mit Bauernbrot und Butter <sup>A,G</sup>	3,50 €
<b>Siggí's Handkäs-Variation</b>	8,50 €
dazu Bauernbrot und Butter <sup>A,G</sup>	
<b>Strammer Max</b>	8,50 €
Brot mit Butter, rohem Schinken, Käse und Spiegelei <sup>A,G,J</sup>	
<b>Portion gemischte Hausmacher</b>	6,80 €
Gurke, Bauernbrot und Butter <sup>A,G,J,3,4</sup>	
<b>Portion Presskopf</b>	
mit Musik	7,50 €
ohne Musik <sup>J</sup>	6,80 €
dazu Bauernbrot und Butter <sup>A,G,3,4</sup>	
<b>Presskopf-Handkäse-Duett</b>	6,50 €
mit Musik	
dazu Bauernbrot und Butter <sup>A,G,3,4</sup>	
<b>Tomatenbrot</b>	5,80 €
mit Zwiebeln und Schnittlauch <sup>A,G</sup>	
<b>Was Ihr Gericht komplett macht</b>	
Bunter Marktsalat	3,80 €
Bunter Marktsalat, groß	6,00 €
... jeweils mit Yoghurtdressing <sup>G</sup> oder Vinaigrette <sup>J</sup>	
Gemüse nach Tagesangebot	3,50 €

Das Verzeichnis der Allergene und verwendeten Zusatzstoffe finden Sie auf den letzten Seiten unserer Speisekarte.

*Pssst: Siggis Rezept für den wahren Taunusgenuss:  
 Mehr Getränke und alles, was den Besuch bei den  
 Landlöwen komplett macht, findet Ihr in unserer  
 Extra-Karte „Devor, Debei un Denach“!  
 ... einfach denach fragen ;-)*

BIER & ÄPPLER  
 ERFRISCHEND  
 KAFFEE & TEE  
 WEIN & SPRITZIGES  
 GEISTREICH

## GERSTENSAFT UND HESSENSAFT

Krombacher Pils	2,50 €	0,3 l
	3,90 €	0,5 l
Krombacher, alkoholfrei	2,40 €	0,3 l
Krombacher Dunkel	2,50 €	0,3 l
	3,90 €	0,5 l
Paulaner Weizen, naturtrüb	2,50 €	0,3 l
	3,90 €	0,5 l
Russ <sup>1,8</sup> auch alkoholfrei	3,80 €	0,5 l
Alsterwasser / Radler <sup>1,8</sup> auch alkoholfrei	3,50 €	0,5 l
HEIL Apfelwein, Speierling	1,90 €	0,25 l
	3,50 €	0,5 l
HEIL Birnenwein	2,00 €	0,25 l
	3,60 €	0,5 l
HEIL Apfelwein, alkoholfrei	2,00 €	0,25 l
	3,60 €	0,5 l
Den Apfelwein gibt es auch im 4er, 6er oder 8er-Bembel auf den Tisch. Ganz, wie es sich gehört!		
Heißer Apfelwein mit Zitrone	3,50 €	0,3 l
Cooper's Cider, direkt aus der Flasche		
Kirsch	2,50 €	0,33 l
Original	2,50 €	0,33 l

BIER & ÄPPLER  
ERFRISCHEND  
KAFFEE & TEE  
WEIN & SPRITZIGES  
GEISTREICH

ERFRISCHT, WENN'S ZISCHT  
... ODER STILLE WASSER SIND TIEF

Selters Culinar, Mineralwasser	2,00 €	0,25 l
Flasche Selters Culinar	4,80 €	0,75 l
Zitronenlimonade <sup>1,8</sup>	2,40 €	0,3 l
	3,80 €	0,5 l
Orangenlimonade <sup>1,8</sup>	2,40 €	0,3 l
	3,80 €	0,5 l
<b>Hausgemachte Limonade - Löwenliebe im Glas</b>	4,50 €	0,3 l
mit Kirsche, Vanille und Thymian	7,00 €	0,5 l
oder klassisch mit Zitrone, Limette und Minze		
Coca Cola <sup>5,6</sup>	2,40 €	0,3 l
	3,80 €	0,5 l
Coca Cola Zero <sup>2,5,6,7</sup>	2,40 €	0,3 l
	3,80 €	0,5 l
HEIL FERIA Orange	3,00 €	0,33 l
Limonade ohne Konservierungsstoffe		
HEIL Apfelsaft naturtrüb	3,00 €	0,3 l
Apfelschorle, klein	2,60 €	0,3 l
Apfelsaft, groß	4,80 €	0,5 l
Apfelschorle, groß	4,50 €	0,5 l
HEIL Sauerkirsch-Nektar	3,20 €	0,3 l
Sauerkirsch-Schorle, klein	3,00 €	0,3 l
Sauerkirsch-Nektar, groß	5,00 €	0,5 l
Sauerkirsch-Schorle, groß	4,80 €	0,5 l
HEIL Ananas-Nektar	3,20 €	0,3 l
Ananas-Schorle, klein	3,00 €	0,3 l
Ananas-Nektar, groß	5,00 €	0,5 l
Ananas-Schorle, groß	4,80 €	0,5 l

Das Verzeichnis der Allergene und verwendeten Zusatzstoffe finden Sie auf den letzten Seiten unserer Speisekarte.

## HEISS UND BELEBEND – BIO UND FAIR

BIER & ÄPPLER  
ERFRISCHEND  
KAFFEE & TEE  
WEIN & SPRITZIGES  
GEISTREICH

Tasse Kaffee <sup>6</sup>	2,00 €
Kännchen Kaffee <sup>6</sup>	3,80 €
Kaffee im Haferl <sup>6</sup>	3,00 €
Milchkaffee in der Maxitasse <sup>6,G</sup>	3,00 €
Cappuccino <sup>6,G</sup>	3,00 €
Latte Macchiato <sup>6,G</sup>	3,60 €
Espresso <sup>6</sup>	2,20 €
Espresso Macchiato <sup>6,G</sup>	2,40 €
Doppelter Espresso <sup>6</sup>	3,80 €
Ristretto <sup>6,G</sup>	2,50 €
Heiße Schokolade in der Maxitasse <sup>6</sup> mit Sahne	2,80 € 3,20 €
Tee von EILLES, bio und fairtrade	2,00 €
Darjeeling Grün	
Darjeeling Imperial	
Baroness Grey	
Pfefferminze	
Kamille	
Rooibos	
Bio-Vervenia, Kräuterteemischung	
Früchtetee	

BIER & ÄPPLER  
ERFRISCHEND  
KAFFEE & TEE  
WEIN & SPRITZIGES  
GEISTREICH

MEHR WEIN ALS SCHEIN

6grad10minuten Perlwein	3,20 €	0,1 l
Werther Windisch, Mommenheim, Rheinhessen	5,80 €	0,2 l
<i>Sexy deutscher ‚Frizzante‘ aus Silvaner, Bacchus und Müller Thurgau. Würzige, klar mit Noten von Birne und Grapefruit. Knackig zu Speisen, anregend als frischer Aperitif.</i>		
Riesling Sekt Cuvée X	4,50 €	0,1 l
Wein&SektGut Stefan Breuer, Rheinhessen		
<i>Dieser Sekt, aus dem rheinhessischen Seltztal, ist verführerisch duftig. Die Perlage ist fein und perfekt eingebunden und Noten von grünem Apfel und Pfirsich schmeicheln dem Gaumen. Der perfekte Sekt für uns...</i>		
Grauburgunder QbA, trocken, 2017	2,50 €	0,1 l
Weingut Deiss, Rheinhessen	4,80 €	0,2 l
<i>Kraftvoll, harmonisch, dezente Säure.</i>		
Riesling, trocken, 2018	2,50 €	0,1 l
Wagner Stempel, VDP, Siefersheim, Rheinhessen	4,80 €	0,2 l
<i>Mineralisch, feine Frucht, lebendige Säure</i>		
BLANCO Sauvignon blanc, 2017	2,90 €	0,1 l
Pinuaga Bodegas y Vinedos, Toledo, Spanien	5,50 €	0,2 l
<i>Duftige Nase, am Gaumen Kiwi, Stachelbeere und Granitboden.</i>		
Rivaner, 2017	2,50 €	0,1 l
Weingut Gabel, Herxheim am Berg, Pfalz	4,80 €	0,2 l
<i>Ausgewogen, feinfruchtig, traubig und leicht.</i>		
Rosé, trocken, 2017	2,90 €	0,1 l
Werther Windisch, Mommenheim, Rheinhessen	5,50 €	0,2 l
<i>Lebendig, frisch mit Druck. Himbeere und Kräuter.</i>		
Spätburgunder, feinherb, QbA,2015	2,90 €	0,1 l
Wein&SektGut Stefan Breuer, Deutschland	5,50 €	0,2 l
<i>Ausgewogen, fruchtig, rote Beeren, wenig Säure.</i>		
Pinuaga tinto, 2017	2,90 €	0,1 l
Pinuaga Bodegas y Vinedos, Toledo, Spanien	5,50 €	0,2 l
<i>Rein und vollmundig. Frische Frucht von Himbeere und mineralische Länge.</i>		
Leggero Appassimento, IGT, 2016	3,50 €	0,1 l
Corte Guala, San Martino Buon Albergo, Veneto	6,30 €	0,2 l
<i>Getrocknete Trauben, wie beim Amarone. Satte volle Frucht mit Körper und erstaunlicher Länge.</i>		

PROBIEREN, EINSCHENKEN, GENIESSEN –  
NACHSCHENKEN, GESELLIG SEIN

BIER & ÄPPLER  
ERFRISCHEND  
KAFFEE & TEE  
WEIN & SPRITZIGES  
GEISTREICH

<p>R2 Riesling Kabinett, trocken, 2016 Wein&amp;SektGut Stefan Breuer, Deutschland <i>Klassischer Rheingauer mit feiner Säure und Mineralik. Zitrus und Limette in Nase und am Gaumen. So schmeckt der Rheingau wirklich. Stefan entstammt der Weindynastie Breuer, hier das Weingut Altenkirch in Lorch.</i></p>	26,00 €	0,75 l
<p>Weißburgunder, Gutswein, trocken, 2017 Wagner Stempel, Siefersheim, Rheinhessen <i>Trocken-, frische und animierende Säure, feiner mineralischer Körper. Filigraner Duft mit Anklängen von gelben Äpfeln, Birnen und Quitte. Vom Vorzeigeweingut in Siefersheim und seinen Phorphyböden.</i></p>	24,00 €	0,75 l
<p>Grauburgunder, 2017 Weingut Gabel, Herxheim am Berg, Pfalz <i>Bereits der Gutswein wird in großen Fudern ausgebaut. Im Duett mit der fordernden Säure entsteht ein cremig, frischer und komplexer Grauburgunder mit viel Tiefe. Ein perfekter Essensbegleiter.</i></p>	21,00 €	0,75 l
<p>Sancerre Gemièrre <i>Initiale</i>, 2016 Domaine Daniel Millet &amp; Fils, Sancerre, Frankreich <i>Frisch, knackig, mineralisch. Aromen von Stachelbeere, Heu und feine Säure. So lieben wir Sancerre. Meeresgetier und Gemüse lassen sich toll begleiten. Oder einfach solo. Sancerre geht immer.</i></p>	32,00 €	0,75 l
<p>Spätburgunder, trocken, 2015 Weingut Trautwein, Bahlingen, Baden <i>Dieser Spätburgunder wurde klassisch im großen Holzfass ausgebaut. Dies erzeugt einen weichen, schmelzigen Geschmack. Die vulkanischen Böden bringen tiefe Materialität. Am Gaumen dominiert ein Aroma von dunklen Kirschen, gepaart mit Nelke und Vanille. Für diese Preisklasse überragend.</i></p>	29,00 €	0,75 l
<p>Dolcetto D'Alba Iodoli, 2016 Ca del Baio, Piemont, Italien <i>Volle Farbe und Charakter im Glas. Am Gaumen mittelschwer mit intensiver Frucht von roten Beeren und Holunder. Erstaunlich langer Geschmack. Das ist das elegante, trinkige Piemont. Einfach schön.</i></p>	24,00 €	0,75 l
<p>Vinas Jovenes, 2014 Miguel Merino, Rioja, Spanien <i>Was für ein Wein... dunkle Farbe und eine intensive Nase, schwarze Kirschen, Tannennadeln und mediterrane Kräuter. Viel Geschmack am Gaumen, herzhaft mit seidigen Tanninen und langem Finish. Für diesen Weinstil ist Merinos kleine, feine Bodega bekannt.</i></p>	35,00 €	0,75 l

BIER & ÄPPLER  
ERFRISCHEND  
KAFFEE & TEE  
WEIN & SPRITZIGES  
GEISTREICH

## AUFSCHLUSSREICH – APERITIF

Aperol Spritz	5,50 €	0,25 l
Hugo	5,50 €	0,25 l
Martini Bianco	4,00 €	4 cl
Martini Rosso	4,00 €	4 cl
Lillet Wild Berry	5,50 €	0,25 l
Campari Orange	6,00 €	0,25 l
Campari on the Rocks	4,50 €	0,25 l
Sherry Dry, Sandemann	4,00 €	4 cl
Sherry Sweet, Sandemann	4,00 €	4 cl
<i>6grad10minuten</i> Perlwein Werther Windisch, Mommenheim, Rheinhessen <i>Sexy deutscher ‚Frizzante‘ aus Silvaner, Bacchus und Müller Thurgau. Würzige, klar mit Noten von Birne und Grapefruit. Knackig zu Speisen, anregend als frischer Aperitif.</i>	3,20 €	0,1 l
Riesling Sekt Cuvée X Wein&SektGut Stefan Breuer, Rheinhessen <i>Dieser Sekt, aus dem rheinhessischen Seltztal, ist verführerisch duftig. Die Perlage ist fein und perfekt eingebunden und Noten von grünem Apfel und Pfirsich schmeicheln dem Gaumen. Der perfekte Sekt für uns...</i>	4,50 €	0,1 l
Piccolo <i>Freixenet Carta Rosado, Premium Cava</i>	7,00 €	0,2 l
Terra Vizina - Prosecco <i>Brut, DOC MELISSIMATO Azienda CASERE, Veneto, Italien Melone und feine Mandel, delikat und extrem trinkig.</i>	3,50 €	0,1 l



## WOHLTUEND ZUM ABSCHLUSS – DIGESTIF

BIER & ÄPPLER  
ERFRISCHEND  
KAFFEE & TEE  
WEIN & SPRITZIGES  
GEISTREICH

### ABER KLAR DOCH

Doppelkorn, <i>Nordhäuser</i>	2,50 €	2 cl
Malteser	2,20 €	2 cl
Ouzo	2,00 €	2 cl
Sambuca	3,00 €	2 cl
Wodka	2,70 €	2 cl
Fürst Bismark	2,50 €	2 cl
Marillenbrand	3,00 €	2 cl
Obstler	2,50 €	2 cl
Williams	2,50 €	2 cl
Kirschwasser	2,50 €	2 cl
Zwetschgenwasser	2,50 €	2 cl

### AM ENDE TRINKT MAN EDLE BRÄNDE

Lantenhammer Wildkirsch	6,50 €	2 cl
Lantenhammer Mirabelle	4,50 €	2 cl
Lantenhammer Waldhimmbeere	5,00 €	2 cl
Haselnuss-Schnaps	2,50 €	2 cl

BIER & ÄPPLER  
ERFRISCHEND  
KAFFEE & TEE  
WEIN & SPRITZIGES  
GEISTREICH

## BUNT UND SAMTIG

Jubi Aquavit	2,70 €	2 cl
Asbach Uralt	3,50 €	2 cl
Grappa, <i>Riserva</i>	3,50 €	2 cl
Alter Pflaumenbrand	3,50 €	2 cl
Milder Bergapfel	3,00 €	2 cl
Baileys	2,80 €	2 cl
Baileys Mandel, <i>vegan und lactosefrei</i>	2,80 €	2 cl
Apfellikör	2,80 €	2 cl
Eierlikör	3,00 €	2 cl
Limoncello Likör, <i>Pallini</i>	3,00 €	2 cl

## DUNKEL UND BESEELT

Jägermeister	2,50 €	2 cl
Kümmerling	2,20 €	2 cl
Fernet Branca	2,80 €	2 cl
Reichspostbitter	3,00 €	2 cl
Ramazotti	4,50 €	4 cl

Pssst: Siggj's Rezept für den wahren Taunusgenuss:  
Mehr Getränke und alles, was den Besuch bei den  
Landlöwen komplett macht, findet Ihr in unserer  
Extra-Karte „Devor, Debei un Denach“!  
... einfach denach fragen ;-)

BIER & ÄPPLER  
ERFRISCHEND  
KAFFEE & TEE  
WEIN & SPRITZIGES  
GEISTREICH

## ZUM AUSFÜHRLICH-GENIESSEN

Aperol Spritz	5,50 €	0,25 l
Hugo	5,50 €	0,25 l
Lillet Wild Berry	5,50 €	0,25 l
Campari Orange	6,00 €	0,25 l
Campari on the Rocks	4,50 €	0,25 l
Martini Bianco	4,00 €	4 cl
Martini Rosso	4,00 €	4 cl
Gin Tonic	6,00 €	
Jacky Cola	4,50 €	4 cl+
Cola-Cognac „Hütchen“	4,00 €	4 cl+
Grape Lemon, alkoholfrei	4,50 €	0,25 l
<b>Hausgemachte Limonade - Löwenliebe im Glas</b>	4,50 €	0,3 l
mit Kirsche, Vanille und Thymian	7,00 €	0,5 l
oder klassisch mit Zitrone, Limette und Minze		

## WHISKEY ... ODER DOCH LIEBER WHISKY?

Jack Daniel's	3,50 €
Auchentoshan, Single Malt Scotch Whisky	4,50 €

WIR SAGEN, WAS DRIN IST – SIE SAGEN,  
WAS SIE NICHT VERTRAGEN. DEAL, ODER?!

**Zusatzstoffe – leider geht es manchmal nicht ohne**

- 1 mit Antioxidationsmittel
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Phosphat
- 4 mit Pökelsalz
- 5 mit Farbstoff
- 6 koffeinhaltig
- 7 mit Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle
- 8 mit Säuerungsmittel / Säureregulatoren

Eine komplette Übersicht, inklusive der wechselnden Zusatzstoffe, hängt in unseren Räumen aus. Sie können diese auch gerne in einer Liste einsehen. Sprechen Sie uns einfach an.

**Allergene – mit Vorsicht (zu) genießen**

**Teilen Sie uns bitte immer mit, gegen was Sie oder Ihre Kinder allergisch sind. Besten Dank!**

- A Glutenhaltiges Getreide
- B Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- C Eier und Eiererzeugnisse
- D Fisch und Fischerzeugnisse
- E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F Soja und Sojaerzeugnisse
- G Milch und Milcherzeugnisse
- H Schalenfrüchte  
Ha Mandel, Hb Haselnuss, Hc Walnuss, Hd Cashew-Nuss, He Pecanuss, Hf Paranuss, Hg Pistazie, Hh Macadamianuss, Hi Queenslandnuss
- I Sellerie und Sellerie-Erzeugnisse
- J Senf und Senferzeugnisse
- K Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- L Schwefeldioxid und Sulfide
- M Lupine und Lupinenerzeugnisse
- N Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Tintenfische)



### **Spurenkennzeichnung**

„Unbeabsichtigte Einträge von allergenen Stoffen in Lebensmittel sind technisch nicht mit absoluter Sicherheit zu vermeiden.“ ... so lesen wir es auf den Verpackungen unserer Lieferanten.

**Unsere Speisen können demnach Spuren von Nüssen enthalten.**

Der Spurenhinweis bedeutet nicht, dass in dem Lebensmittel wirklich Spuren von Allergenen enthalten sein müssen. Es kann aber nicht sicher ausgeschlossen werden und über diese Möglichkeit möchten wir Sie informieren.

### **Von Freude keine Spur bei so vielen Informationen**

Ganz im Gegenteil!

Wir sind davon überzeugt, dass man viel unbeschwerter genießen kann, wenn man anständig informiert ist – und das macht doch wirklich Freude, oder?!?