



WILLKOMMEN IN IHREM LANDGASTHOF ZUM LÖWEN WILLKOMMEN BEI SIGGI REITZ

Zuständig für den Löwenanteil an Ihrem Genuss. Darauf können Sie sich verlassen.

Hinter Ihrem Genuss steckt meine Leidenschaft und die Mühen des gesamten Löwenrudels. Wir sorgen - Woche für Woche, Saison für Saison, Jahr für Jahr - für den „Löwenanteil an Ihrem Genuss“.

Deshalb wird Ihr Besuch bei uns immer wieder zum Erlebnis und Sie nehmen Ihr ganz persönliches Wohlfühl mit nach Hause.

Wir bitten an dieser Stelle um Verständnis für unsere Preisgestaltung, in dem Wissen, dass unsere Gäste schmecken und sehen, dass wir kontinuierlich den Anspruch hoch halten - an unsere Kreativität, die Qualität der Produkte und an die Wertschätzung für unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

So können wir weiterhin der „Löwenanteil am Genuss“ sein - Ihrem Erlebnis von Gastlichkeit.

*Ihr Siggie Reitz
und das ganze Löwenrudel*

Allergene sind oft 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. 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. 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.

11.25 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

Biergarten | Catering | Ausflugslokal | Löwenlounge

SUPPEN
SCHNITZEL
STEAK, BURGER
& WAS IHR LIEBT
OHNE FLEISCH
SALATE
FÜR KINDER
EIS
VESPER & BROTZEIT

NICHT NUR FÜR VORHER

Hausgemachte Rindfleischbrühe mit Gemüse und Flädle ^{AG, G, I}	5,80 €
Tomatensuppe mit Gin-Sahne und Basilikum, dazu Baguette ^{AG}	8,80 €
Französische Zwiebelsuppe mit Gruyere überbacken ^{AG}	9,80 €
Knoblauchsuppe mit Garnelen ^{AG}	11,50 €

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, eben 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

KLASSIKER UND AKTUELLE HITS –
IMMER GESCHMACKVOLL INTERPRETIERT

SUPPEN
SCHNITZEL
STEAK, BURGER
& WAS IHR LIEBT
OHNE FLEISCH
SALATE
FÜR KINDER
EIS
VESPER & BROTZEIT

Schnitzel-Schnitzel einfach nur mit Zitrone ^{A,C}	15,00 €
Jäger-Schnitzel mit Soße von frischen Pilzen ^{A,G,G}	19,00 €
Zigeuner-Schnitzel mit Siggis Paprikasoße ^{A,C}	19,00 €
Zwiebel-Schnitzel mit Schmorzwiebeln ^{A,C}	19,00 €
Sänger-Schnitzel mit Schmorzwiebeln, gebratenem Speck und Spiegelei ^{A,C}	22,00 €
Wiener-Schnitzel mit Preiselbeeren. Achtung, das ist vom Kalbsrücken! ^{A,C}	27,80 €
Schweinekotelett paniert, mit Zitrone ^{A,C}	23,00 €
Hähnchenschnitzel paniert, mit Zitrone ^{A,C} ... auch mit verschiedenen Soßen, ab + 5,00 €	21,00 €

Welche Beilage darf es sein?

Pommes-frites	inklusive
Frittierte Süßkartoffeln	+2,00 €
Löwen-Bratkartoffeln ^G	+1,00 €
Bauernbrot ^A	- 2,50 €

Was Ihr Gericht komplett macht:

Bunter Marktsalat	6,00 €
Bunter Marktsalat, groß	9,00 €
... jeweils mit Yoghurtdressing ^G oder Vinaigrette ^J	
Gemüse nach Tagesangebot	ab 4,50 €

SUPPEN
 SCHNITZEL
 STEAK, BURGER
 & WAS IHR LIEBT
 OHNE FLEISCH
 SALATE
 FÜR KINDER
 EIS
 VESPER & BROTZEIT

WIDME DICH DER LIEBE UND
 DEM KOCHEN MIT GANZEM HERZEN

Rumpsteak vom argentinischen Black Angus-Rind	250g	33,00 €
	350g	42,00 €
	180g	25,00 €

Was soll oben drauf? Unsere Toppings wahlweise:
 Kräuterbutter ^G, Schmorzwiebeln, Pfefferrahm ^G, Calvadosrahm ^G inklusive

Feinstes Tatar vom deutschen Rind	220g	24,00 €
mit Zwiebeln, frischem Eigelb, Gurke und Kapern, dazu Bauernbrot und Butter. Im gekühlten Fleischwolf frisch zubereitet ^{G, A, G} .		

Schweinerückensteak	250g	22,00 €
	180g	18,00 €

Hähnchenbrustfilet <i>Tessiner Art</i>		24,50 €
mit Tomaten, Speck und Käse überbacken ^G		

Deutsches Beefsteak, wahlweise ^{A, G, J}		14,50 €
mit Schmorzwiebeln, Siggis Zigeunersoße, frischen Champignons ^G oder Spiegelei.		

Welche Beilage darf es sein?

Pommes-frites	inklusive
Frittierte Süßkartoffeln	+2,00 €
Löwen-Bratkartoffeln ^G	+1,00 €
Bauernbrot ^A	- 2,50 €

Was Ihr Gericht komplett macht:

Bunter Marktsalat	6,00 €
Bunter Marktsalat, groß	9,00 €
... jeweils mit Yoghurtdressing ^G oder Vinaigrette ^J	
Gemüse nach Tagesangebot	ab 4,50 €

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

MEHR GESCHMACK PASST EINFACH NICHT
ZWISCHEN ZWEI BRÖTCHENHÄLFTEN

SUPPEN
SCHNITZEL
STEAK, BURGER
& WAS IHR LIEBT
OHNE FLEISCH
SALATE
FÜR KINDER
EIS
VESPER & BROTZEIT

Wilder Hasselburger 24,00 €
mit Fleisch vom Hasselbacher Wild, belegt mit Rauke
und Tomate, Camembert und Preiselbeer-Chili-Soße,
dazu Wedges mit Kräuterdip ^{AG}

Beef-Burger 17,00 €
oder
Doppel-Beef-Burger 22,00 €
Deutsches Beefsteak belegt mit Käse, Krautsalat, Gurke
und Tomate sowie Bacon und Schmorzwiebeln,
dazu Pommes-frites ^{AG}

Geflügel-Burger 23,00 €
saftige Hähnchenbrust belegt mit Eisbergsalat, Paprika,
Ananas, Sweetchili-Soße und Cheddar-Käse,
dazu frittierte Süßkartoffeln ^{AGK}

CamBurger 22,00 €
Schweineschnitzel belegt mit Eisbergsalat, Tomate,
Camembert und Preiselbeer-Chili-Soße,
dazu Pommes-frites ^{AGK}

Veggie-Löwen-Burger, vegan 22,00 €
Quinoa-Patty im Brioche-Bun mit pikanter Guacamole,
Rucola, Tomate und rote Zwiebel,
dazu frittierte Süßkartoffeln und Sweetchili-Dip ^{AGK}



Was Ihr Gericht komplett macht:
Bunter Marktsalat 6,00 €
Bunter Marktsalat, groß 9,00 €
... jeweils mit Yoghurtdressing ^G oder Vinaigrette ^J
Gemüse nach Tagesangebot ab 4,50 €

SUPPEN
SCHNITZEL
STEAK, BURGER
& WAS IHR LIEBT
OHNE FLEISCH
SALATE
FÜR KINDER
EIS
VESPER & BROTZEIT

NICHT NUR FÜR VEGETARIER

Omelette mit frischen Pilzen ^c an Salatbukett	22,00 €
Drei Spiegeleier mit Bratkartoffeln ^{G,G}	12,00 €
Tagliatelle Frische Bandnudeln mit Basilikumpesto, Kirschtomaten und Pinienkernen, dazu Späne vom Grana Padano ^{A,C,G,Hg,Hd}	19,50 €
Hausgemachte Gemüse-Lasagne mit Quinoa statt Nudeln, Zucchini, Aubergine und Tomate, mit Grana Padano überbacken ^G oder vegan , dazu Salatbukett	18,00 €
Ziegenkäse mit feinem Honig gratiniert, auf gebratenen Apfelscheiben, dazu frisches Baguette ^{G,A}	19,80 €
Knusprige Quinoataler mit Kräuterdip, vegan mit Avocado-Dip auf Wildkräutersalat mit pikantem Mangodressing ^{A,G,K}	24,00 €

VEGETARISCHES FINDET SICH AUCH AUF SIGGI'S SPEISEZETTEL

Was Ihr Gericht komplett macht:	
Bunter Marktsalat	6,00 €
Bunter Marktsalat, groß	9,00 €
... jeweils mit Yoghurtdressing ^G oder Vinaigrette ^J	
Gemüse nach Tagesangebot	ab 4,50 €

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

KNACKFRISCH TRIFFT HANDFEST

SUPPEN
SCHNITZEL
STEAK, BURGER
& WAS IHR LIEBT
OHNE FLEISCH
SALATE
FÜR KINDER
EIS
VESPER & BROTZEIT

Bunter Marktsalat 6,00 €

Bunter Marktsalat, groß 9,00 €

Dressings

Joghurt-Kräuter-Dressing ^G

Essig-Öl-Dressing ^J

Balsamico-Olivenöl-Dressing ^J

Salatteller mit gegrillten Garnelen 23,00 €

Blattsalate, Tomate, Avocado
mit pikantem Essig-Öl-Dressing ^{B, J}

Salatteller mit gegrillten Hähnchenfilets 21,00 €

Blattsalate, Rucola, Kirschtomate,
Feta und Mango ^G

Salatteller mit Käse und Ei 16,00 €

unsere Salate mit Joghurt-Kräuter-Dressing ^{G, C}

Rucolasalat mit gebratenen Pilzen 21,00 €

Honig-Senf-Dressing, Späne vom Grana Padano
und Pinienkerne ^{G, C, E, H, J}

Zu den Salattellern reichen wir Baguette ^A.



SUPPEN
SCHNITZEL
STEAK, BURGER
& WAS IHR LIEBT
OHNE FLEISCH
SALATE
FÜR KINDER
EIS
VESPER & BROTZEIT

NUR FÜR UNSERE LIEBLINGSGÄSTE



Kloß mit Soß'	5,50 €
2 Klöße mit Bratensoße ^L	
Nudel trifft Tomate	7,00 €
Nudeln mit Tomatensoße ^{AC}	
Lecker Pommes	5,00 €
mit Ketchup, Mayo oder so ... ^C	
Kinderschnitzel mit Pommes ^{AC}	8,50 €
Knusperhähnchen mit Pommes ^{AC}	8,50 €
Bratkartoffeln mit Spiegelei ^C	7,00 €

EIS GEHT IMMER

SUPPEN
SCHNITZEL
STEAK, BURGER
& WAS IHR LIEBT
OHNE FLEISCH
SALATE
FÜR KINDER
EIS
VESPER & BROTZEIT

3 Kugeln Sorbet	7,20 €
3 Kugeln gemichtetes Eis	6,00 €
Sahne ^G	0,80 €
Kindereis, eine Kugel nach Wahl	2,50 €
Früchtebecher	9,80 €
Vanille-Eis mit Früchten, Obstlikör und Sahne ^G	
Coup Dänemark	9,50 €
Vanille-Eis mit heißer Schokoladensoße und Sahne ^G	
Banana-Split	9,80 €
Vanille-Eis, Banane, heiße Schokoladensoße, Sahne und Mandelsplitter ^{G,Ha}	
Walnuss-Eis mit Schuss	8,80 €
Irish Cream und Sahne ^{G,Hc}	
Heiße Himbeeren	9,80 €
mit Vanille-Eis und Sahne ^G	
Frische Löwenwaffel	8,50 €
mit Vanille-Eis und Sahne ^G	



SUPPEN
SCHNITZEL
STEAK, BURGER
& WAS IHR LIEBT
OHNE FLEISCH
SALATE
FÜR KINDER
EIS
VESPER & BROTZEIT

DIE KÜCHE MAL IM DORF LASSEN



Handkäse	
mit Musik, Bauernbrot und Butter ^{AG}	7,00 €
mit Bauernbrot und Butter ^{AG}	5,00 €
Siggi's Handkäs-Variation	12,00 €
dazu Bauernbrot und Butter ^{AG}	
Strammer Max	13,00 €
Brot mit Butter, rohem Schinken, Käse und Spiegelei ^{AG}	
Portion Presskopf	
mit Musik	11,80 €
ohne Musik ^J	9,80 €
dazu Bauernbrot und Butter ^{AG,3,4}	
Presskopf-Handkäse-Duett	11,80 €
mit Musik	
dazu Bauernbrot und Butter ^{AG,3,4}	
Hessischer Wurstsalat	14,00 €
Presskopf, Apfel, Zwiebel und Gurke mit Bauernbrot und Butter ^{AG,J}	
oder	
mit Löwen-Bratkartoffeln ^G	18,00 €

Pssst ... Siggis Rezept für den Löwenanteil am Genuss:
Mehr Getränke und alles, was den Besuch bei den
Landlöwen komplett macht, findet Ihr bald in unserer
Extra-Karte „Devor, Debei un' Denach“!

GERSTENSAFT UND HESSENSAFT

BIER & ÄPPLER
ERFRISCHEND
KAFFEE & TEE
WEIN & SPRITZIGES
GEISTREICH

Am Zapfhahn No. 1 und 2

Krombacher Pils	3,80 €	0,3 l
	5,50 €	0,5 l
Paulaner Weizen, naturtrüb	4,00 €	0,3 l
	5,80 €	0,5 l

Am Zapfhahn No. 3

Hachenburger Hell - von Mai bis September	3,80 €	0,3 l
	5,50 €	0,5 l
Krombacher Dunkel - von November bis April	3,80 €	0,3 l
	5,50 €	0,5 l
Festbier - im Oktober	4,00 €	0,3 l
	6,00 €	0,5 l
Krombacher 0,0%	3,50 €	0,3 l
Krombacher Weizen, alkoholfrei	5,50 €	0,5 l
Russ' süß / Russ' sauer / Russ' dunkel ^{1,8} auch alkoholfrei	5,50 €	0,5 l
Radler süß / Radler sauer / Radler dunkel ^{1,8} auch alkoholfrei	5,00 €	0,5 l
HEIL Apfelwein, Speierling	2,80 €	0,25 l
	4,80 €	0,5 l
HEIL Birnenwein	2,80 €	0,25 l
	4,80 €	0,5 l
HEIL Apfelwein, alkoholfrei	2,50 €	0,25 l
	4,20 €	0,5 l
Heißer Apfelwein mit Zitrone	6,00 €	0,3 l

Den Apfelwein gibt es auch im 4er, 6er oder 8er-Bembel auf den Tisch. Ganz, wie es sich gehört!

BIER & ÄPPLER
ERFRISCHEND
KAFFEE & TEE
WEIN & SPRITZIGES
GEISTREICH

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

Selters Culinar, Mineralwasser	2,80 €	0,25 l
Flasche Selters Culinar	6,00 €	0,75 l
Oberselters Zitronenlimonade ^{1,8}	3,00 €	0,3 l
	4,20 €	0,5 l
Oberselters Orangenlimonade ^{1,8}	3,00 €	0,3 l
	4,20 €	0,5 l
Hausgemachte Löwenlimo - <i>Löwenliebe im Glas</i> mit Kirsche, Vanille und Thymian oder klassisch mit Zitrone, Limette und Minze	8,50 €	0,4 l
Coca Cola ^{5,6}	3,20 €	0,3 l
	4,50 €	0,5 l
Coca Cola Zero ^{2,5,6,7}	3,20 €	0,3 l
	4,50 €	0,5 l
Limonade und Säfte aus der Kelterei HEIL:		
Feria Orange, feinste Limo ohne Konservierungsstoffe	4,00 €	0,33 l
Maracuja Spritzig, spritzig mit Maracujasaft (15%)	4,00 €	0,33 l
Rhabarberschorle	4,00 €	0,33 l
Apfelsaft naturtrüb	3,80 €	0,3 l
Schorle, klein	3,30 €	0,3 l
Saft, groß	6,50 €	0,5 l
Schorle, groß	5,00 €	0,5 l
Orangensaft, Traubensaft, Sauerkirsch-Nektar, Ananas-Nektar, Johannisbeernektar	4,50 €	0,3 l
Schorle, klein	4,00 €	0,3 l
Saft bzw. Nektar, groß	7,50 €	0,5 l
Schorle, groß	6,00 €	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 ⁶	3,00 €
Kännchen Kaffee ⁶	5,80 €
Kaffee im Haferl ⁶	4,20 €
Milchkaffee in der Maxitasse ^{6,G}	4,50 €
Cappuccino ^{6,G}	4,20 €
Latte Macchiato ^{6,G}	5,00 €
Espresso ⁶	3,00 €
Espresso Macchiato ^{6,G}	3,50 €
Espresso Affogato ^{6,G} , der ist mit Vanille-Eis	5,20 €
Doppelter Espresso ⁶	5,20 €
Ristretto ^{6,G}	3,00 €
Heiße Schokolade in der Maxitasse ⁶ mit Sahne	4,50 € 5,30 €
Tee von EILLES, bio und fairtrade	3,40 €
Darjeeling Grün, Darjeeling Imperial Baroness Grey Pfefferminze Kamille Jasmin Assam Rooibos Bio-Vervenia, Kräuterteemischung Früchtetee	



BIER & ÄPPLER
ERFRISCHEND
KAFFEE & TEE
WEIN & SPRITZIGES
GEISTREICH

MEHR WEIN ALS SCHEIN

Grauburgunder QbA, trocken, 2024	3,20 €	0,1 l
Weingut Deiss, Rheinhessen	5,80 €	0,2 l
<i>Kraftvoll, harmonisch, dezente Säure.</i>		
Riesling, halbtrocken, 2024	3,80 €	0,1 l
Werther Windisch, Mommenheim, Rheinhessen	6,00 €	0,2 l
<i>Voller Riesling-Geschmack, verhaltene Säure.</i>		
Cuvée Marine, Sauvignon Blanc, 2024	3,80 €	0,1 l
Domaine Ménard, Gascogne, Frankreich	6,00 €	0,2 l
<i>Duftige Nase, am Gaumen fruchtig nach Maracuja und Stachelbeere.</i>		
Goldmuskateller, 2023	3,20 €	0,1 l
Winzer von Erbach, Rheingau	5,80 €	0,2 l
<i>Holunder und Pfirsich verwöhnen samtig den Gaumen, feinherb.</i>		
Rosé, trocken, 2023	3,80 €	0,1 l
Werther Windisch, Mommenheim, Rheinhessen	6,00 €	0,2 l
<i>Lebendig, frisch mit Druck. Himbeere und Kräuter.</i>		
Spätburgunder, feinherb, QbA, 2020	3,20 €	0,1 l
Wein&SektGut Stefan Breuer, Deutschland	6,00 €	0,2 l
<i>Ausgewogen, fruchtig, rote Beeren, wenig Säure.</i>		
Pinuaga La Senda	3,20 €	0,1 l
Pinuaga Bodegas y Vinedos	6,00 €	0,2 l
<i>Vollmundig, fruchtig, im Nachgang mineralisch</i> <i>Ein echter Spanier eben.</i>		
Leggero Appassimento, IGT, 2022	4,00 €	0,1 l
Corte Guala, San Martino Buon Albergo, Veneto	6,50 €	0,2 l
<i>Getrocknete Trauben, wie beim Amarone.</i> <i>Satte volle Frucht mit Körper und erstaunlicher Länge.</i>		



PROBIEREN, EINSCHENKEN, GENIESSEN –
NACHSCHENKEN, GESELLIG SEIN

BIER & ÄPPLER
ERFRISCHEND
KAFFEE & TEE
WEIN & SPRITZIGES
GEISTREICH

- Buddy & Soil Riesling 2021* 26,00 € 0,75 l
Joern Goziewski, Pfalz
*Vor der leichten Säure schmeckt man Aprikose, Mango und Blutorange
Vollmundig und cremig am Gaumen, ist dies ein nur leicht trockener BIOWein.*
- Löss und Lehm Grüner Veltliner 2023 BIO* 32,00 € 0,75 l
Weingut Schödl, Loidesthal, Weinviertel, Österreich
*Während die Nase Äpfel, Birnen und Kräuternuancen wahrnimmt,
wird der Gaumen von einer mineralischen Säure erfrischt.*
- Grauburgunder, 2023* 26,00 € 0,75 l
Weingut Gabel, Herxheim am Berg, Pfalz
*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.*
- Sancerre Gemièrre Initiale, 2020* 34,00 € 0,75 l
Domaine Daniel Millet & Fils, Sancerre, Frankreich
*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.*
-  *Gönnheimer Spätburgunder 2020* 32,00 € 0,75 l
von Eymann
*Vollmundig nach dunklen Beeren und Wachholder ist dieser Wein
nur im Nachhall trocken.*
- Dolcetto D'Alba Iodoli, 2016* 28,00 € 0,75 l
Ca del Baio, Piemont, Italien
*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.*
- Vinas Jovenes, 2015* 35,00 € 0,75 l
Miguel Merino, Rioja, Spanien
*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.*

BIER & ÄPPLER
 ERFRISCHEND
 KAFFEE & TEE
 WEIN & SPRITZIGES
 GEISTREICH

AUFSCHLUSSREICH – APERITIF



Aperol Spritz	7,50 €	0,3 l
Hugo	7,50 €	0,3 l
Lillet Wild Berry	7,50 €	0,3 l
Campari Orange	7,50 €	0,3 l
Campari on the Rocks	6,00 €	4 cl
Sherry Dry, Sandemann	5,00 €	4 cl
Sherry Sweet, Sandemann	5,00 €	4 cl
6grad10minuten Perlwein	3,80 €	0,1 l
Werther Windisch, Mommenheim, Rheinhessen	6,00 €	0,2 l
<i>Sexy deutscher ‚Frizzante‘ aus Silvaner, Bacchus und Müller Thurgau.</i>		
<i>Würzige, klar mit Noten von Birne und Grapefruit.</i>		
<i>Knackig zu Speisen, anregend als frischer Aperitif.</i>		
Riesling Sekt Cuvée X	8,00 €	0,1 l
Wein&SektGut Stefan Breuer, Rheinhessen	35,00 €	Flasche
<i>Dieser Sekt, aus dem rheinhessischen Seltztal, ist verführerisch duftig.</i>		
<i>Die Perlage ist fein und perfekt eingebunden und Noten von grünem Apfel</i>		
<i>und Pfirsich schmeicheln dem Gaumen. Der perfekte Sekt für uns...</i>		
2022 Spätburgunder Rosé Sekt BRUT	7,00 €	0,1 l
Winzer von Erbach, Rheingau	28,00 €	Flasche
<i>Zarte Burgunderfrucht und eine leichte Erdbeernote</i>		
<i>machen diesen Sekt zum perfekten Aperitif</i>		
Terra Vizina - Prosecco	5,50 €	0,1 l
<i>Brut, DOC MELISSIMATO</i>		
<i>Azienda CASERE, Veneto, Italien</i>		
<i>Melone und feine Mandel, delikate und extrem trinkig.</i>		

WOHLTUEND ZUM ABSCHLUSS –
DIGESTIF

BIER & ÄPPLER
ERFRISCHEND
KAFFEE & TEE
WEIN & SPRITZIGES
GEISTREICH

ABER KLAR DOCH

Doppelkorn, <i>Nordhäuser</i>	2,50 €	2 cl
Malteser	2,50 €	2 cl
Ouzo	2,80 €	2 cl
Sambuca	3,00 €	2 cl
Wodka	3,00 €	2 cl
Fürst Bismark	2,80 €	2 cl
Marillenbrand - Bailoni	3,50 €	2 cl
Obstler - Schladerer	2,80 €	2 cl
Williams - Schladerer	2,80 €	2 cl
Kirschwasser - Schladerer	2,80 €	2 cl
Zwetschgenwasser - Schladerer	2,80 €	2 cl
Haselnuss-Schnaps - Aggstein	3,00 €	2 cl

AM ENDE TRINKT MAN EDLE BRÄNDE.
DAVON ÜBERZEUGEN WIR SIE GERNE.

Lantenhammer Wildkirsch	7,50 €	2 cl
Lantenhammer Mirabelle, Fruchtbrand-Likör	5,00 €	2 cl
Lantenhammer Waldhimmbeere	5,00 €	2 cl

... und einige mehr!

BIER & ÄPPLER
ERFRISCHEND
KAFFEE & TEE
WEIN & SPRITZIGES
GEISTREICH

BUNT UND SAMTIG

Jubiläums Aquavit	3,00 €	2 cl
Asbach Uralt	3,50 €	2 cl
Grappa, <i>Riserva</i>	4,00 €	2 cl
Alter Pflaumenbrand - Schladerer	3,50 €	2 cl
Milder Bergapfel - Schladerer	3,00 €	2 cl
Baileys	3,00 €	2 cl
Baileys Mandel, <i>vegan und lactosefrei</i>	3,00 €	2 cl
Apfellikör - Behrensen	2,80 €	2 cl
Eierlikör - Walcher	3,50 €	2 cl
Limoncello Likör - Pallini	3,00 €	2 cl

DUNKEL UND BESELT

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

Pssst ... Siggis Rezept für den Löwenanteil am Genuss:
 Mehr Getränke und alles, was den Besuch bei den
 Landlöwen komplett macht, findet Ihr bald in unserer
 Extra-Karte „Devor, Debei un' Denach“!

ZUM AUSFÜHRLICH-GENIESSEN

Aperol Spritz

7,50 € 0,3 l

Hugo

7,50 € 0,3 l

Lillet Wild Berry

7,50 € 0,3 l

Campari Orange

7,50 € 0,3 l

Campari on the Rocks

6,00 € 4 cl

Martini Bianco oder Martini Rosso

5,00 € 4 cl

Gin Tonic

ab 7,00 €

Jacky Cola

7,00 € 4 cl+

Cola-Cognac „Hütchen“

4,50 € 2 cl+

Cola-Cognac „Hut“

7,00 € 4 cl+

Grape Lemon, *alkoholfrei*

5,50 € 0,3 l

Martini Vibrante, *alkoholfrei*

6,00 € 0,3 l

Vergin Mojito, *alkoholfrei*

6,00 € 0,3 l

Hausgemachte Löwenlimo - *Löwenliebe im Glas*

8,50 € 0,4 l

mit Kirsche, Vanille und Thymian

oder klassisch mit Zitrone, Limette und Minze



BIER & ÄPPLER
 ERFRISCHEND
 KAFFEE & TEE
 WEIN & SPRITZIGES
 GEISTREICH

WHISKEY ... ODER DOCH LIEBER WHISKY?

Jack Daniel's

5,50 € 4 cl

Auchentoshan American Oak, *Single Malt Scotch Whisky*

7,50 € 4 cl

aus Schottlands Lowlands, Zitrusfrüchte, Vanille Cocos

Glenmorangie 10years, *Single Malt aus Schottland*

7,50 € 4 cl

Würzige Frucht, Toffee und Honig

Laphroaig 10years, *Islay Single Malt Whisky*

8,50 € 4 cl

torfig und sehr trocken. Das ist etwas für Fans!

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

ZUSATZSTOFFE
ALLERGENE
ÜBERZEUGUNG
VERANTWORTUNG

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 Glutenthaltiges Getreide
- B Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- C Eier und Eierzeugnisse
- 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?!?