



SOMMERKARTE



Der Löwenanteil am Sommer-Genuss

Hausgemachte Löwenlimo
Löwenliebe im Glas

8,50 € 0,4 l

mit Kirsche, Vanille und Thymian
oder klassisch mit Zitrone, Limette und Minze

Genuss im Sommer ist leicht und unkompliziert,
wie der Griff zum Lieblings-T-Shirt oder die
Verabredung mit Freunden.
In diesem Sinne haben wir das Beste aus der
Löwen-Küche in der Sommerkarte zusammengefasst.
Nur das Beste - nur für Euch - nur im Sommer.

Siggi Reitz



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

www.landloewen.de

NICHT NUR FÜR VORHER

Hausgemachte Rindfleischbrühe mit Gemüsen und Flädle ^{A, G, G, I}	5,80 €
Tomatensuppe mit Gin-Sahne und Basilikum, dazu Baguette ^{A, G}	8,80 €

KNACKFRISCH TRIFFT HANDFEST

Bunter Marktsalat	6,00 €
Bunter Marktsalat, groß	9,00 €
Dressings dazu Joghurt-Kräuter ^G , Essig-Öl ^J , Balsamico-Olivenö ^J	
Salatteller mit gegrillten Hähnchenfilets Blattsalate, Rucola, Kirschtomate, Feta und Mango ^G	20,00 €
Salatteller mit gegrillten Garnelen Blattsalate, Tomate, Avocado mit pikantem Essig-Öl-Dressing ^{B, J}	22,00 €

Zu den Salattellern reichen wir Baguette ^A.



VEGETARISCH ODER VEGAN

Drei Spiegeleier mit Bratkartoffeln ^{G, G}	12,00 €
Tagliatelle frische Bandnudeln mit Basilikumpesto, Kirschtomaten und Pinienkernen, dazu Späne vom Grana Padano ^{A, G, G, Hc, Hd}	19,50 €
Veggie-Löwen-Burger, vegan Quinoa-Patty im Brioche-Bun mit pikanter Guacamole, Rucola, Tomate und roter Zwiebel, dazu Pommes-frites und Sweet-Chili-Dip ^{A, G, K}	22,00 €
Knusprige Quinoataler mit Kräuterdip, vegan auf Wildkräutersalat mit pikantem Mangodressing ^{A, G, K}	24,00 €

SIGIS KLASSIKER ... UND IMMER NOCH EINEN OBEN DRAUF GESETZT

Schnitzel vom Hähnchen ^{A,C} 15,00 €
oder

Schnitzel vom Schwein ^{A,C} 14,00 €

Was soll oben drauf?

Soße von frischen Pilzen ^{A,G} +5,00 €

Siggi's Paprikasoße ^{A,C} +5,00 €

Schmorzwiebeln +5,00 €

Frankfurter Grüner Soße +7,00 €

einfach nur Zitrone inkl.

Wiener-Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren ^{A,C} 27,80 €

Deutsches Beefsteak ^{A,C,J} 14,50 €

wahlweise mit Schmorzwiebeln, Siggi's Paprikasoße
oder Soße von frischen Pilzen ^G

Rumpsteak vom argentinischen Black Angus-Rind	250g	33,00 €
wahlweise mit Kräuterbutter ^G	350g	42,00 €
oder Schmorzwiebeln	180g	25,00 €

Welche Beilage darf es sein?

Pommes-frites inklusive

Frittierte Süßkartoffeln +2,00 €

Löwen-Bratkartoffeln ^G +1,00 €

Bauernbrot ^A - 2,50 €

Beef-Burger oder Doppel Beef-Burger 17,00 € oder 21,50 €

Deutsches Beefsteak belegt mit Käse, Krautsalat, Gurke und
Tomate sowie Bacon und Schmorzwiebeln, dazu Pommes-frites ^{A,G}
und natürlich Ketchup und Mayo.

Wilder Hasselburger 24,00 €

mit Fleisch vom Hasselbacher Wild,
belegt mit Rauke und Tomate,
Camembert und Preiselbeer-Chili-Soße.
dazu Wedges mit Kräuterdip ^{A,G}



FRAGEN SIE AUCH MUTIG
NACH EINER KLEINEN PORTION

NUR FÜR UNSERE LIEBLINGSGÄSTE

Nudel trifft Tomate Nudeln mit Tomatensoße ^{A,C}	7,00 €
Lecker Pommes mit Ketchup, Mayo oder so ... ^C	5,00 €
Kinderschnitzel mit Pommes ^{A,C}	8,50 €
Knusperhähnchen mit Pommes ^{A,C}	8,50 €
Bratkartoffeln mit Spiegelei ^C	7,00 €

DESSERTS

Kindereis, eine Kugel nach Wahl	2,50 €
3 Kugeln Sorbet	7,20 €
3 Kugeln gemischtes Eis	6,00 €
Sahne ^G	1,00 €
Früchtebecher Vanille-Eis mit Früchten, Obstlikör und Sahne ^G	9,80 €
Coup Dänemark Vanille-Eis mit heißer Schokoladensoße und Sahne ^G	9,50 €
Banana-Split Vanille-Eis, Banane, heiße Schokoladensoße, Sahne und Mandelsplitter ^{G,Ha}	9,80 €
Walnuss-Eis mit Schuss Irish Cream und Sahne ^{G,Hc}	8,80 €
Eis mit hausgemachter Waldbeerengrütze Vanille-Eis, Grütze und Sahne ^G	9,50 €
Heiße Himbeeren mit Vanille-Eis und Sahne ^G	9,80 €
Frische Löwenwaffel mit Vanille-Eis und Sahne ^G	8,50 €

DIE WAFFEL GIBT'S IN VIELEN
VARIATIONEN. AUCH EINFACH
NUR MIT ZUCKER, AB 5,50 €



DIE KÜCHE MAL IM DORF LASSEN

Handkäse mit Musik, Bauernbrot und Butter ^{A,G}	7,00 €
oder ohne Musik, nur mit Bauernbrot und Butter ^{A,G}	5,00 €
Presskopf-Handkäse-Duett mit Musik, dazu Bauernbrot und Butter ^{A,G,3,4}	11,80 €
Hessischer Wurstsalat Presskopf, Apfel, Zwiebel und Gurke mit Bauernbrot und Butter ^{A,G,J}	14,00 €
oder mit Löwen-Bratkartoffeln ^G	18,00 €
Spundekäs mit Laugengebäck ^{A,G,3,4}	8,00 €

GERSTENSAFT UND HESSENSAFT

Krombacher Pils vom Fass	3,80 €	0,3 l
	5,50 €	0,5 l
Krombacher 0,0%	3,50 €	0,3 l
Krombacher Dunkel vom Fass	3,80 €	0,3 l
	5,50 €	0,5 l
Paulaner Weizen, naturtrüb vom Fass	4,00 €	0,3 l
	5,80 €	0,5 l
Bananenweizen	6,00 €	0,5 l
Russ' süß / Russ' sauer / Russ' dunkel ^{1,8} auch alkoholfrei	5,00 €	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
	5,00 €	0,5 l
HEIL Apfelwein, alkoholfrei	2,50 €	0,25 l
	4,20 €	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	6,00 €	0,3 l



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 - Löwenliebe im Glas mit Kirsche, Vanille und Thymian oder klassisch mit Zitrone, Limette und Minze	8,50 €	0,4 l
Coca Cola ^{5,6} oder 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

HEISS UND BELEBEND – BIO UND FAIR

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	4,80 €
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

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, trocken, 2023	3,20 €	0,1 l
Wagner Stempel, VDP, Siefersheim, Rheinhessen	5,80 €	0,2 l
<i>Mineralisch, feine Frucht, lebendige 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	6,20 €	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



Buddy & Soil Riesling 2021 Joern Goziewski, Pfalz <i>Vor der leichten Säure schmeckt man Aprikose, Mango und Blutorange Vollmundig und cremig am Gaumen, ist dies ein nur leicht trockener BIOWein.</i>	26,00 €	0,75 l
Löss und Lehm Grüner Veltliner 2023 BIO Weingut Schödl, Loidesthal, Weinviertel, Österreich <i>Während die Nase Äpfel, Birnen und Kräuternuancen wahrnimmt, wird der Gaumen von einer mineralischen Säure erfrischt.</i>	32,00 €	0,75 l
Grauburgunder, 2023 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>	26,00 €	0,75 l
Sancerre Gemièrre Initiale, 2020 Domaine Daniel Millet & 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>	34,00 €	0,75 l
Gönnheimer Spätburgunder 2020 Demeter von Eymann <i>Vollmundig nach dunklen Beeren und Wachholder ist dieser Wein nur im Nachhall trocken.</i>	32,00 €	0,75 l
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>	28,00 €	0,75 l
Vinas Jovenes, 2015 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, herzlich mit seidigen Tanninen und langem Finish. Für diesen Weinstil ist Merinos kleine, feine Bodega bekannt.</i>	35,00 €	0,75 l

COCKTAILS, APERITIV UND PRICKELND-PERLENDES

Cocktails mit und ohne Alkohol	ab 7,50 €	
Martini Bianco	5,00 €	4 cl
Martini Rosso	5,00 €	4 cl
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. Würzige, klar mit Noten von Birne und Grapefruit. Knackig zu Speisen, anregend als frischer Aperitif.</i>		
Riesling Sekt Cuvée X	8,00 €	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>		
2022 Spätburgunder Rosé Sekt BRUT	7,00 €	0,1 l
Winzer von Erbach, Rheingau		
<i>Zarte Burgunderfrucht und eine leichte Erdbeernote machen diesen Sekt zum perfekten Aperitif</i>		
Terra Vizina - Prosecco	5,50 €	0,1 l
Brut, DOC MELISSIMATO		
Azienda CASERE, Veneto, Italien		
<i>Melone und feine Mandel, delikat und extrem trinkig.</i>		

WOHLTUEND ZUM ABSCHLUSS – DIGESTIF

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	3,20 €	2 cl
Obstler	2,80 €	2 cl
Williams	2,80 €	2 cl
Kirschwasser	2,80 €	2 cl
Zwetschgenwasser	2,80 €	2 cl
Haselnuss-Schnaps	2,80 €	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	7,50 €	2 cl

... und einige mehr!

WIR BERATEN SIE GERNE!

BUNT UND SAMTIG

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

WHISKEY ... ODER DOCH LIEBER WHISKY?

Jack Daniel's	5,50 €	4 cl
Auchentoshan American Oak, <i>Single Malt Scotch Whisky</i> aus Schottlands Lowlands, Zitrusfrüchte, Vanille Cocos	7,50 €	4 cl
Glenmorangie 10years, <i>Single Malt aus Schottland</i> Würzige Frucht, Toffee und Honig	8,50 €	4 cl
Laphroaig 10years, <i>Islay Single Malt Whisky</i> torfig und sehr trocken. Das ist etwas für Fans!	8,50 €	4 cl

ZUM AUSFÜHRLICH-GENIESSEN

Aperol Spritz	7,50 €	0,3 l
Hugo	7,50 €	0,3 l
Lillet Wild Berry	7,50 €	0,3 l
Limoncello Spritz	7,50 €	0,3 l
Campari Orange	7,50 €	0,3 l
Campari on the Rocks	6,00 €	4 cl

Martini Bianco	5,50 €	4 cl
Martini Rosso	5,50 €	4 cl
Gin Tonic	ab 7,00 €	
Jacky Cola	6,00 €	4 cl+
Cola-Cognac „Hütchen“	4,50 €	4 cl+

Grape Lemon, <i>alkoholfrei</i>	5,50 €	0,3 l
Martini Vibrante, <i>alkoholfrei</i>	6,50 €	0,3 l
Virgin Mojito, <i>alkoholfrei</i>	6,50 €	0,3 l



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 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?!?