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 stecken meine Leidenschaft und die Freude des gesamten Löwenrudels an richtig guter Gastlichkeit.

Wir sind da - Woche für Woche, Saison für Saison, Jahr für Jahr - mit Kraft, Herzblut und einer guten Portion Charakter. Löwen eben! Dazu gibt's gute Zutaten, frischen Ideen, Liebe zum Detail und Menschen, die ihr Handwerk verstehen.

Denn wir möchten, dass Sie bei uns nicht einfach nur gut essen, sondern, dass Sie sich rundherum wohlfühlen.
Unser Anspruch ist ziemlich hoch.
Unsere Freude, wenn es Ihnen gefällt ist noch höher.

Und wenn Sie am Ende ein bisschen glücklicher nach Hause gehen, haben wir alles richtig gemacht.

Ihr Siggi 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.

11.26

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

Suppen
Schnitzel
Steak, Burger
& was Ihr liebt
Ohne Fleisch
Salate
Für Kinder
Eis
Vesper & Brotzeit

Nicht nur Für Vorher

Hausgemachte Rindfleischbrühe mit Gemüsen und Flädle [A,G,C,I]	6,50 €
Tomatensuppe mit Gin-Sahne und Basilikum, dazu Baguette [A,G]	8,80 €
Französische Zwiebelsuppe mit Gruyere überbacken [A,G]	9,80 €
Knoblauchsuppe mit Garnelen [A,G]	12,50 €

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

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

Klassiker und aktuelle Hits – immer geschmackvoll interpretiert

Schnitzel-Schnitzel einfach nur mit Zitrone [A,C]	15,00 €
Jäger-Schnitzel mit Soße von frischen Pilzen [A,G,G]	19,80 €
Zigeuner-Schnitzel mit Siggi's Paprikasoße [A,C]	19,80 €
Zwiebel-Schnitzel mit Schmorzwiebeln [A,C]	19,80 €
Sänger-Schnitzel mit Schmorzwiebeln, gebratenem Speck und Spiegelei [A,C]	23,00 €
Wiener-Schnitzel mit Preiselbeeren. Achtung, das ist vom Kalbsrücken! [A,C]	27,80 €
Schweinekotelett paniert, mit Zitrone [A,C]	24,50 €
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 €

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

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 mit Zwiebeln, frischem Eigelb, Gurke und Kapern, dazu Bauernbrot und Butter. Im gekühlten Fleischwolf frisch zubereitet [C,A,G].	220g	24,00 €
Schweinerückensteak	250g	22,00 €
	180g	18,00 €
Hähnchenbrustfilet *Tessiner Art* mit Tomaten, Speck und Käse überbacken [G]		26,00 €
Deutsches Beefsteak, wahlweise [A,C,J] mit Schmorzwiebeln, Siggi's Zigeunersoße, frischen Champignons [G] oder Spiegelei.		16,00 €

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 €

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

Mehr Geschmack passt einfach nicht zwischen zwei Brötchenhälften

Wilder Hasselburger 26,50 €
mit Fleisch vom Hasselbacher Wild, belegt mit Rauke und Tomate, Camembert und Preiselbeer-Chili-Soße, dazu Wedges mit Kräuterdip [A,G]

Beef-Burger 18,00 €
oder
Doppel-Beef-Burger 25,00 €
Deutsches Beefsteak belegt mit Käse, Krautsalat, Gurke, Tomate sowie Bacon, Schmorzwiebeln und Barbecuesauce dazu Pommes-frites [A,G]

Geflügel-Burger 23,00 €
saftige Hähnchenbrust belegt mit Eisbergsalat, Paprika, Ananas, Sweetchili-Soße und Cheddarkäse, dazu frittierte Süßkartoffeln [A,G,K]

CamBurger 23,00 €
Schweineschnitzel belegt mit Eisbergsalat, Tomate, Camembert und Preiselbeer-Chili-Soße, dazu Pommes-frites [A,G,K]

Veggie-Löwen-Burger, vegan 23,00 €
Quinoa-Patty im Brioche-Bun mit pikanter Guacamole, Rucola, Tomate und rote Zwiebel, dazu frittierte Süßkartoffeln und Sweetchili-Dip [A,G,K]



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.

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 [C,G]	12,80 €
Tagliatelle Frische Bandnudeln mit Basilikumpesto, Kirschtomate und Pinienkernen, dazu Späne vom Grana Padano [A,C,G,Hc,Hd]	21,00 €
Hausgemachte Gemüse-Lasagne mit Quinoa statt Nudeln, Zucchini, Aubergine und Tomate, mit Grana Padano überbacken [G] oder vegan, dazu Salatbukett	19,50 €
Ziegenkäse mit feinem Honig gratiniert, auf gebratenen Apfelscheiben, dazu frisches Baguette [G,A]	21,00 €
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

Bunter Marktsalat 6,00 €

Bunter Marktsalat, groß 9,00 €

Dressings
Joghurt-Kräuter-Dressing [G]
Essig-Öl-Dressing [J]
Balsamico-Olivenöl-Dressing [J]

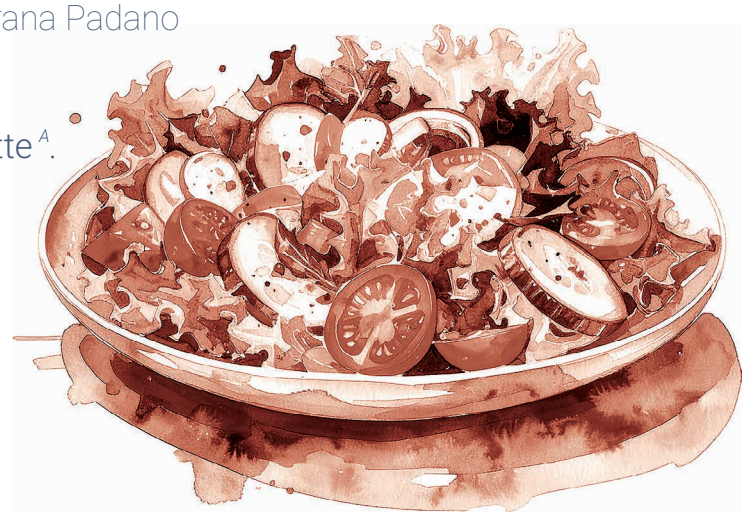
Salatteller mit gegrillten Garnelen 24,00 €
Blattsalate, Tomate, Avocado
mit pikantem Essig-Öl-Dressing [B,J]

Salatteller mit gegrillten Hähnchenfilets 22,00 €
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 22,00 €
Honig-Senf-Dressing, Späne vom Grana Padano
und Pinienkerne [G,C,E,H,J]

Zu den Salattellern reichen wir Baguette [A].



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

Suppen
Schnitzel
Steak, Burger
& was Ihr liebt
Ohne Fleisch
Salate
Für Kinder
Eis
Vesper & Brotzeit

Nur für unsere Lieblingsgäste

Kloß mit Soß' 2 Klöße mit Bratensoße [L]	5,50 €
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 €

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

Suppen
Schnitzel
Steak, Burger
& was Ihr liebt
Ohne Fleisch
Salate
Für Kinder
Eis
Vesper & Brotzeit

Eis geht immer

3 Kugeln Sorbet	7,80 €
3 Kugeln gemichtes Eis	6,00 €
Sahne [G]	0,80 €
Kindereis, eine Kugel nach Wahl	3,00 €
Früchtebecher Vanille-Eis mit Früchten, Obstlikör und Sahne [G]	10,80 €
Coup Dänemark Vanille-Eis mit heißer Schokoladensoße und Sahne [G]	9,80 €
Banana-Split Vanille-Eis, Banane, heiße Schokoladensoße, Sahne und Mandelsplitter [G, Ha]	10,80 €
Walnuss-Eis mit Schuss Irish Cream und Sahne [G, Hc]	9,80 €
Heiße Himbeeren mit Vanille-Eis und Sahne [G]	10,80 €
Frische Löwenwaffel mit Vanille-Eis und Sahne [G]	8,50 €



LANTENHAMMER
Destillerie seit 1928

Die Edelbrände und Liköre von Lantenhammer sind der perfekte Abschluss für jedes Essen.

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 [A,G]	7,00 €
mit Bauernbrot und Butter [A,G]	5,00 €
Siggi's Handkäs-Variation	13,00 €
dazu Bauernbrot und Butter [A,G]	
Strammer Max	13,00 €
Brot mit Butter, rohem Schinken, Käse und Spiegelei [A,G,]	
Portion Presskopf	
mit Musik	12,50 €
ohne Musik [J]	10,50 €
dazu Bauernbrot und Butter [A,G,3,4]	
Presskopf-Handkäse-Duett	11,80 €
mit Musik	
dazu Bauernbrot und Butter [A,G,3,4]	
Hessischer Wurstsalat	15,00 €
Presskopf, Apfel, Zwiebel und Gurke	
mit Bauernbrot und Butter [A,G,J]	
oder	
mit Löwen-Bratkartoffeln [G]	19,00 €

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

Pssst … Siggi's 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

Am Zapfhahn No. 1 und 2		
Krombacher Pils	3,80 €	0,3 l
	5,80 €	0,5 l
Paulaner Weizen, naturtrüb	4,00 €	0,3 l
	6,00 €	0,5 l
Am Zapfhahn No. 3		
Starkenburger Hellles - von Mai bis September	4,00 €	0,3 l
	6,00 €	0,5 l
Krombacher Dunkel - von November bis April	3,80 €	0,3 l
	5,80 €	0,5 l
Festbier - im Oktober	4,00 €	0,3 l
	6,00 €	0,5 l
Am Zapfhahn No. 4		
Krombacher *0,0%*	3,80 €	0,3 l
	5,80 €	0,5 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]	3,00 €	0,3 l
auch alkoholfrei	5,50 €	0,5 l
HEIL Apfelwein, Speierling	3,00 €	0,25 l
	5,00 €	0,5 l
HEIL Birnenwein	3,00 €	0,25 l
	5,00 €	0,5 l
HEIL Apfelwein, alkoholfrei	2,80 €	0,25 l
	4,50 €	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 - *Löwenliebe im Glas* mit Kirsche, Vanille und Thymian oder klassisch mit Zitrone, Limette und Minze	8,50 €	0,4 l
Coca Cola [5,6]	3,50 €	0,3 l
	5,00 €	0,5 l
Coca Cola Zero [2,5,6,7]	3,50 €	0,3 l
	5,00 €	0,5 l
Limonade und Säfte aus der Kelterei HEIL:		
Feria Orange, feinste Limo ohne Konservierungsstoffe	4,50 €	0,33 l
Maracuja Spritzig, spritzig mit Maracujasaft (15%)	4,50 €	0,33 l
Rhabarberschorle	4,50 €	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

Zu unseren Kaffee's gehört natürlich ein leckerer Keks
sowie zu den Espressi eine gute Schokolade

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	5,50 €
Doppelter Espresso [6]	5,20 €
Ristretto [6,G]	3,00 €
Heiße Schokolade in der Maxitasse [G]	4,50 €
mit Sahne	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



LANTENHAMMER
Destillerie seit 1928

Die Edelbrände und Liköre von Lantenhammer sind der perfekte Abschluss für jedes Essen.

Mehr Wein als Schein

Grauburgunder QbA, trocken, 2024	3,80 €	0,1 l
Weingut Deiss, Rheinhessen	6,00 €	0,2 l
Kraftvoll, harmonisch, dezente Säure.		
Riesling, halbtrocken, 2025	3,80 €	0,1 l
Winzer von Erbach, Honigberg, Rheingau	6,00 €	0,2 l
Mild, wenig Säure.		
Riesling, halbtrocken, 2025	3,80 €	0,1 l
Werther Windisch, Mommenheim, Rheinhessen	6,00 €	0,2 l
Voller Riesling-Geschmack, verhaltene Säure.		
Cuvée Marine, Sauvignon Blanc, 2025	3,80 €	0,1 l
Domaine Ménard, Gascogne, Frankreich	6,00 €	0,2 l
Duftige Nase, am Gaumen fruchtig nach Maracuja und Stachelbeere.		
Goldmuskateller, 2025	3,20 €	0,1 l
Winzer von Erbach, Rheingau	5,80 €	0,2 l
Holunder und Pfirsich verwöhnen samtig den Gaumen, feinherb.		
Rosé, trocken, 2025	3,80 €	0,1 l
Werther Windisch, Mommenheim, Rheinhessen	6,00 €	0,2 l
Lebendig, frisch mit Druck. Himbeere und Kräuter.		
Spätburgunder, feinherb	4,20 €	0,1 l
Kloster Eberbach, Rheingau	6,50 €	0,2 l
VdP Gutswein, volle Beere.		
Pinuaga La Senda	3,20 €	0,1 l
Pinuaga Bodegas y Vinedos	5,80 €	0,2 l
Vollmunidg, fruchtig, im Nachgang mineralisch.		
Ein echter Spanier eben.		
Leggero Appassimento, IGT, 2022	4,20 €	0,1 l
Corte Guala, San Martino Buon Albergo, Veneto	6,50 €	0,2 l
Satte volle Frucht mit Körper und erstaunlicher Länge.		
RETO Crianza, 2021	4,80 €	0,1 l
Rioja aus Spanien	8,00 €	0,2 l
Authentisch, ausbalanciert, freundliche Holznote.		



Probieren, einschenken, geniessen – nachschenken, gesellig sein

Riesling, Buntsandstein trocken, 2025 26,00 € 0,75 l
Stefan Meyer, Rhodt, Pfalz
Saftiger Pfälzer mit moderater Säure und knackiger Frucht.
Duftig nach gelbem Steinobst, am Gaumen vollmundig und cremig..

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, 2025 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 Gemière *Initiale,* 2024 46,00 € 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, 2023 35,00 € 0,75 l
demeter
von Eymann
Dieser Spätburgunder wurde für 12 Monate im großen Holzfass ausgebaut.
Dies erzeugt einen weichen, schmelzigen Geschmack. In der Nase fruchtig
nach Himbeere und Kirschen, dazu dezente Holzwürze sowie Nelke und Lorbeerblatt.
Im Mund vollmundig und saftig mit viel Würze.

Valpolicella Superiore DOC, 2021 28,00 € 0,75 l
Corte Guala, San Martino Buon Albergo, Veneto
Duftige Nase nach kleinen Beeren und rotem Apfel, Seide, Tannine.
Saftig und mit schöner Länge am Gaumen.

Tempranillo Colecciòn, 2023 36,00 € 0,75 l
Pinuaga Bodegas y Vinedos, Toledo, Spanien
Volle Farbe und Charakter im Glas. Dieser Tempranillo erfüllt alle Erwartungen
an einen spanischen Rotwein. Die Aromen von Vanille und Schokolade zeugen
vom klassischen Ausbau in Barriques. Ein vollmundiger Schmeichler zum Wohlfühlen.

Bier & Äppler
Erfrischend
Kaffee & Tee
Wein & Spritziges
Geistreich

Aufschlussreich – Aperitif



Aperol Spritz	8,50 €	0,3 l
Limoncello Spritz	8,50 €	0,3 l
Hugo	8,50 €	0,3 l
Lillet Wild Berry	8,50 €	0,3 l
Campari Orange	7,50 €	0,3 l
Campari on the Rocks	6,00 €	4 cll
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
Sexy deutscher ‚Frizzante' aus Silvaner, Bacchus und Müller Thurgau.
Würzige, klar mit Noten von Birne und Grapefruit.
Knackig zu Speisen, anregend als frischer Aperitif.

Riesling Sekt *Cuvée X* — 8,00 € 0,1 l
Wein&SektGut Stefan Breuer, Rheinhessen — 35,00 € Flasche
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…

2024 Spätburgunder Rosé Sekt BRUT — 7,00 € 0,1 l
Winzer von Erbach, Rheingau — 32,00 € Flasche
Zarte Burgunderfrucht und eine leichte Erdbeernote machen diesen Sekt zum perfekten Aperitif.

Terra Vizina - Prosecco — 6,00 € 0,1 l
Brut, DOC MELISSIMATO — 30,00 € Flasche
Azienda CASERE, Veneto, Italien
Melone und feine Mandel, delikat und extrem trinkig.

wohltuend zum Abschluss – Digestif

Aber klar doch

Nordhäuser Doppelkorn	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, Williams, Kirschwasser, Zwetschgenwasser - Schladerer	2,80 €	2 cl
Haselnuss-Schnaps - Aggstein	3,00 €	2 cl

LANTENHAMMER
Destillerie seit 1928

Am Ende trinkt man edle Brände … oder Liköre. Hauptsache von Lantenhammer.

Waldhimbeergeist 42%	8,00 €	2 cl
Mirabellenbrand 42%	6,00 €	2 cl
Wildkirschbrand 42%	6,50 €	2 cl
Schlehengeist 42%	6,00 €	2 cl
Marillenbrand im RUMULT-Fass gereift 42%	8,00 €	2 cl
Waldhimbeergeist im PX Sherry-Fass gereift 42%	8,00 €	2 cl
Zwetschgenbrand im Brandy-Fass gereift 42%	8,00 €	2 cl
Blutorangengeist in Bio-Qualität 42% DE-ÖKO-060	7,50 €	2 cl
Vogelbeerbrand unfiltriert 42%	8,00 €	2 cl
Sauerkirschbrand unfiltriert 42%	6,00 €	2 cl
Roter Williamsbrand unfiltriert 42%	6,00 €	2 cl
Williamsbirnenbrand unfiltriert 42%	6,00 €	2 cl
Heidelbeer Liqueur 25%	5,00 €	2 cl
Mirabellen Liqueur 25%	5,00 €	2 cl
Waldhimbeer Liqueur 25%	5,00 €	2 cl
Williams Liqueur 25%	5,00 €	2 cl

bunt und samtig

Jubiläums Aquavit	3,00 €	2 cl
Asbach Uralt	3,50 €	2 cl
Grappa, *Riserva*	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, *vegan und lactosefrei*	3,00 €	2 cl
Apfellikör - Behrensen	2,80 €	2 cl
Eierlikör - Walcher	3,50 €	2 cl
Limoncello Likör - Pallini	3,00 €	2 cl
Dubai Likör	3,50 €	2 cl
Jägermeister Orange	2,80 €	2 cl
Kümmerling Pfefferminz	2,50 €	2 cl

dunkel und beseelt

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
Jack Weller	3,00 €	4 cl

Pssst … Siggi's 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	8,50 €	0,3 l
Limoncello Spritz	8,50 €	0,3 l
Hugo	8,50 €	0,3 l
Lillet Wild Berry	8,50 €	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 8,00 €	
Jacky Cola	7,00 €	4 cl+
Cola-Cognac *„Hütchen"*	4,50 €	2 cl+
Cola-Cognac *„Hut"*	7,00 €	4 cl+
Grape Lemon, *alkoholfrei*	6,50 €	0,3 l
Martini Vibrante, *alkoholfrei*	6,50 €	0,3 l
Vergin Mojito, *alkoholfrei*	6,50 €	0,3 l
Limoncello Spritz, *alkoholfrei*	7,50 €	0,3 l
Hausgemachte Löwenlimo - *Löwenliebe im Glas* mit Kirsche, Vanille und Thymian oder klassisch mit Zitrone, Limette und Minze	8,50 €	0,4 l

Whiskey … oder doch lieber Whisky?

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

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 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?!?