



FROHE WEIHNACHTEN! WILLKOMMEN BEI SIGGI REITZ.

DER LÖWENANTEIL AN FRÖHLICHEN WEIHNACHTEN

» *Fröhliche Weihnacht überall! tönet durch die Lüfte froher Schall.
Weihnachtston, Weihnachtsbaum, Weihnachtsduft in jedem Raum!* «

Irgendwie ist ja überall Weihnachten, aber das Weihnachts-Gefühl - der Zauber dieser Tage - kommt nur an besonderen Orten auf. Der Landgasthof ZUM LÖWEN möchte heute dieser Ort für Euch sein, mit unserem *Löwenanteil an fröhlichen Weihnachten*:

Wir haben dekoriert - Ihr freut Euch über die Atmosphäre. Wir servieren - Ihr genießt. Wir legen uns ins Zeug - Ihr lehnt Euch zurück.

Für Siggie und Susanne Reitz gehört das zum Selbstverständnis als Gastronomen. Für unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ist es aber auch etwas Besonderes. An dieser Stelle möchten wir uns für die Bereitschaft und den Einsatz bedanken.

Wir hoffen, es ist uns gelungen, schon eine weihnachtliche Vorfreude auf den Genuss zu schaffen und freuen uns, dass Ihr da seid. Denn auch Ihr, liebe Gäste, seid für uns der *Löwenanteil an fröhlichen Weihnachten*.

**Genießt die Zeit im Landgasthof ZUM LÖWEN.
Frohe Weihnachten und einen heiteren Jahreswechsel!**

Euer 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. 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 dies möglich und verhältnismäßig ist.

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

25.12. 12:00 - 20:00 Uhr
26.12. 12:00 - 20:00 Uhr
27. + 28.12. 12:00 - 21:00 Uhr
29.12. 12:00 - 14:00 Uhr
01.01.2025 geschlossen



WEIHNACHTSKARTE

APERITIF – DEM GUTEN SEHR AUFGESCHLOSSEN

Rieslingsekt CUVÉE X	8,00 €	0,1 l
Null Komma Null Sekt, alkoholfrei	6,00 €	0,1 l
Prosecco TERRA VIZINA	6,00 €	0,1 l
Spätburgunder Rosé Sekt BRUT	8,00 €	0,1 l
Lillet Wild Berry Cocktail	7,50 €	0,3 l
Aperol Spritz Cocktail	7,50 €	0,3 l
Hugo Cocktail	7,50 €	0,3 l
Grape Lemon Cocktail, alkoholfrei	6,00 €	0,2 l
Martini Vibrante Cocktail, alkoholfrei	6,00 €	0,2 l
Martini Bianco	5,00 €	2cl
Sherry SANDEMANN medium dry	5,00 €	2cl
Sherry SANDEMANN medium sweet	5,00 €	2cl

DIGESTIF – FEINES VON DER DESTILLERIE LANTENHAMMER

Roter Williamsbrand unfiltriert, 42%	6,00 €	2cl
Waldhimbeergeist 42%	7,50 €	2cl
Mirabellenbrand 42%	6,00 €	2cl
Schlehengeist 42%	6,00 €	2cl
Vogelbeerbrand unfiltriert, 42%	8,00 €	2cl
Sauerkirschbrand unfiltriert, 42%	6,00 €	2cl
Blutorangengeist 42%	6,00 €	2cl
Waldhimbeergeist im Sherry-Fass gereift, 42%	8,00 €	2cl
Zwetschgenbrand im Brandy-Fass gereift, 42%	8,00 €	2cl
Heidelbeer Liqueur 25%	5,00 €	2cl
Waldhimbeer Liqueur 25%	5,00 €	2cl
Mirabellen Liqueur 25%	5,00 €	2cl

VORSPEISEN

Maronensamtsuppe mit Portwein und Speckchip	8,00 €
Kraftbrühe von der Gans mit Kräuterflädle	6,80 €
Karotten-Ingwer-Suppe mit Kokosschaum und Karottenstroh	8,00 €
Warm geräucherte Brust von der Ente mit Cumberlandsauce, an Feldsalat, dazu Baguette	13,50 €
Carpaccio von der Roten Beete mit veganer Käsecreme, Rucola, Ahorn-Senf-Dressing und Pinienkernen	13,50 €
Feldsalat mit Kartoffel-Speck-Dressing und Croutons	10,50 €
Bunter Marktsalat	6,50 €



HAUPTSPEISEN

Brust oder Keule von der Gans mit glasierten Maronen, Preiselbeeren, Klößen und Rotkohl	36,00 €
Sauerbraten aus der Buglende mit Klößen, dazu Rotkohl oder kleiner Marktsalat	21,80 €
In Apfelwein geschmorte Bäckchen vom Duroc-Schwein mit Kartoffel-Sellerie-Pürée	25,60 €
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren, Pommes-frites und Salat	32,50 €
Rehgulasch mit Klößen, dazu Rotkohl oder kleiner Marktsalat	26,50 €
Braten aus der Hirschkeule mit Maronen-Spätzle und Rotkohl	32,50 €
Steak vom Hirschkalbsrücken mit feiner Quittensauce, Herzoginenkartoffeln und Feldsalat	44,50 €
In Zimtbutter gebratenes NUTAAQ*-Kabeljaufilet an zartem Rosenkohl und herzhaft-süßem Kürbisstampf	39,00 €
<small>*NUTAAQ steht als Siegel für die kürzeste Zeit vom Fang bis zur Tiefkühlung - die Garantie für Frische!</small>	
Veggie-Löwen-Burger, vegan Quinoa-Patty im Brioche-Bun mit pikanter Guacamole, Rucola, Tomate und rote Zwiebel, dazu Pommes-frites und Sweet-Chili-Dip	22,50 €
Nussbraten, vegan mit Zwiebelsauce und gratiniertem Romanesko	23,80 €

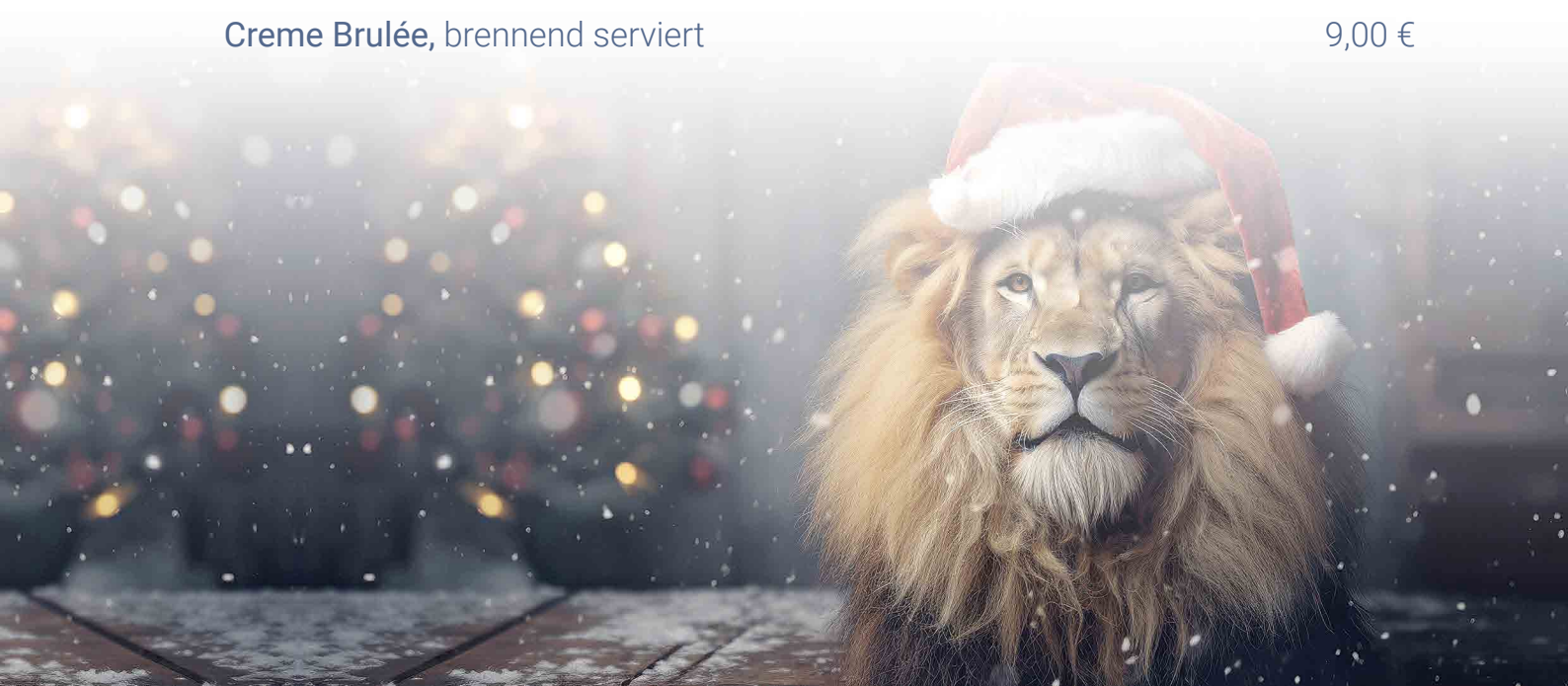


FÜR UNSERE KLEINEN BESUCHER

Nudeln mit Tomatensoße	7,50 €
Kloß mit Soß'	6,00 €
Kloß mit Soß' und feinen Buttermöhrrchen	9,50 €
Knusperhähnchen mit Pommes-frites	8,00 €

DESSERT

Kinder-Eisbecher	6,00 €
Hausgemachtes Parfait von Zimt und Lebkuchen mit lauwarmem Zwetschgenröster	12,50 €
Schokoküchlein mit flüssigem Kern an Orangensorbet	9,50 €
Panna Cotta à la Tonka mit Erdbeermark	8,00 €
Mit Marzipan und Rumrosinen gefüllter Bratapfel dazu Vanillesauce	6,50 €
Creme Brulée, brennend serviert	9,00 €



UNSERE WEINEMPFEHLUNG ZU WILD, RIND ODER GEFLÜGEL

Spätburgunder, trocken, 2020



Gutsabfüllung Weingut Eymann

Dieser Spätburgunder wurde für 12 Monate im großen Holzfass ausgebaut. Dies erzeugt einen weichen, schmelzigen Geschmack. In der Nase Himbeeren und Kirschen und die Würze vom Holzfass. Im Mund samtig und sehr saftig.

36,00 € 0,75 l

10,00 € 0,2 l

ODER

Valpolicella Repasso Superior, 2020

Corte Guala, San Martino Buon Albergo, Veneto

Was für ein Wein... dunkle Farbe und eine intensive Nase. Der kleine Bruder des Amarone. Noten von dunklen Beeren, Backpflaume, Schokolade und Gewürzen. Überzeugt nicht nur zur Küche der kalten Jahreszeit.

34,00 € 0,75 l

9,00 € 0,2 l

UNSERE WEINEMPFEHLUNG ZUM FISCH UND ZU DEN LEICHTEN SPEISEN

Grauburgunder, 2023

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.

28,00 € 0,75 l

ODER

Buddy & Soil Riesling, QBA trocken, 2020

Joern & Eymann Gönnsheim Pfalz

Moderate Säure und der Duft nach gelbem Steinobst, machen ihn am Gaumen vollmundig und cremig.

26,00 € 0,75 l



WEINEMPFEHLUNG - IN WEISS

Riesling, trocken Wagner Stempel, Rheinhessen	5,50 €	0,2l
Sauvignon Blanc, Cuvée Marine 2023 Ménard	6,00 €	0,2l
Grauburgunder, trocken 2023 Weingut Deiss, Rheinhessen	5,50 €	0,2l
ELLA, Cuvée mit Goldmuskateller Winzer von Erbach, Rheingau	5,50 €	0,2l
Blanc de Noir, trocken 2023 Winzer von Erbach, Rheingau	5,80 €	0,2l

WEINEMPFEHLUNG - IN ROT

Dornfelder, mild	5,00 €	0,2l
Pinotivo, Cuvée, halbtrocken Winzer von Erbach, Rheingau	5,80 €	0,2l
Rosé, feinherb Winzer von Erbach, Rheingau	6,00 €	0,2l
Rosé, trocken Werther Windisch	6,00 €	0,2l
Léggero Apassimento aus Italien	6,50 €	0,2l
La Senda 2023, Tempranillo und Merlot aus Spanien	6,00 €	0,2l

