

# Herzlich Willkommen im Gasthaus zum Löwen

Ihr Restaurant mit Tradition für regionale und internationale Genüsse.

Im Jahr 1435 wurde der Löwen erstmals urkundlich erwähnt. An diese fast 600 Jahre alte Gasthaustradition knüpfen wir mit der bekannten Kurpfälzer Gastfreundlichkeit an.

## **KURPFÄLZISCH / BADISCH MODERNE KÜCHE AUF HÖHE DER ZEIT**

Vom gemütlichen Restaurantbesuch über Familienfeiern bis hin zu Geschäftsessen und Firmenfeiern, bieten wir Ihnen eine große Vielfalt an Möglichkeiten Ihre Veranstaltung bei uns auszurichten.

Mit großer Sorgfalt wählen wir regionale Anbieter für unsere Frischeküche aus.

Wild aus dem Odenwald und Hockenheimer Forst

Spargel und Erdbeeren aus Reilingen

Molkereiprodukte aus Baden-Württemberg

Spirituosen aus Reilingen

Käse aus Hockenheim

und vieles mehr...

Für Fragen, Wünsche und Anregungen

stehen wir und unser Team Ihnen gerne jederzeit zur Verfügung.

Die Auflistung der Allergenen Lebensmittel finden Sie auf der letzten Seite.

Die Allergenen Stoffe sind mit Nummern markiert.

## **Ihre Familie Ruck**

# Vorspeisen

## Gegrillte Peperoni mit Oliven und Aioli

serviert mit Röstbrot 1,13,18;

6,80

## Karamellisierter gereifter Ziegenkäse

auf Apfel-Mango Chutney 13,18,27;

7,50

## Tomaten-Zitronen-Lachs

auf Rucola mit einer Oliven-Peperoni-Gremolata 18,27;

8,00

## Bunte Crostini-Platte

mit Schafskäse, hausgeräucherter Forelle, Parmaschinken und Tomaten-Bruschetta 1,6,13,18,24,27;

8,00

## Schaumsüppchen von jungen Erbsen

mit gegrilltem Curry-Lachs 13;

6,50

## Reilinger Suppentopf

Rinderkraftbrühe mit Kalbsklößchen und Wurzelgemüse 1,5;

5,90

## Büffelmozzarella

auf Ratatouille mit Brot-Chip und Pesto 1,13,18,27;

8,50

# Kleine Gerichte & Flammkuchen

## Kleines Schnitzel vom Schwein

mit Pommes-frites oder hausgemachten Spätzle und Bratensoße 1,5,11;

8,50

## Ofenfrische Laugenbrezel

warm serviert mit Butter und Kräuterdip, ideal für zwischendurch und zum Welde Bier 1,13,27;

2,00

## Laugenbrezel-Ständer

Vier warme, ofenfrische Laugenbrezel mit Butter und Kräuterdip für den kleinen Hunger und lecker zu unserem Welde Bier 1,13,27;

7,50

## Schinken-Käse-Toast

mit kleinem Salatbukett 1,13,18,27;

5,50

## Gegrilltes Panini

mit luftgetrocknetem italienischem Schinken, Mozzarella und Tomaten, bunt garniert 1,13,18,27;

5,50

## „Flammkuchen Klassisch“

mit Speck, Zwiebeln und Schmand 1,13,19;

7,50

## „Flammkuchen Pilze“

Steinchampignons, Parmaschinken, Rucola, Parmesan und Schmand 1,13,18,19;

9,00

---

## Hausgeräucherte Forelle

garniert mit Meerrettich, Zitrone und Butter.

Serviert an buntem Salatbukett und einem Brotkorb 1,13,18,19,27;

halbe Forelle 8,00

ganze Forelle 15,00

---

# Salate

Unsere Salate werden täglich frisch vom Wochenmarkt angeliefert.

Hierzu servieren wir Ihnen einen bunten Baguette- und Brotkorb. <sup>1,27;</sup>

Gerne servieren wir Ihnen auf Wunsch auch  
einen zweiten Baguette- und Brotkorb

für 2,00

---

## Glutenfreier Brotkorb

2,50

(2 Gebäckstücke)

Für unsere Gäste mit einer Gluten Unverträglichkeit oder Zöliakie,  
bieten wir einen ofenfrischen Brotkorb mit glutenfreiem Gebäck an. <sup>27</sup>

---

## Beilagen Salat

bunt garniert, mit Körnern, Tomaten und roten Zwiebeln <sup>18,27;</sup>

4,50

## Salat „Salmon“

mit gebratener Lachstranche und Honig-Senfsoße <sup>18,24,27;</sup>

12,00

## Salat „Vital“

mit gebratene Putenbruststreifen an Schmand-Dip <sup>13,18,27;</sup>

9,00

## Griechischer Bauernsalat

mit Fetakäse, Gurke, Tomate, Oliven und Peperoni <sup>13,18,27;</sup>

9,00

# Hauptgänge

## Löwen-Sonntagsbraten

Rinder-Schmorbraten immer frisch aus dem Ofenrohr mit hausgemachten Semmelknödeln 5,11,13;

15,50

## Schweinelendchen im Kräuter-Flädlemantel

an feiner Cognac-Soße und Kartoffel-Kräuterstampf 5,13,18;

16,50

## Grillspieß von der Putenbrust

auf Parmesan-Risotto und buntem Gemüse 5,13,18,27;

15,00

## „Reilinger Meerrettich“

Gekochte Rinder-Semmerrolle

in klassisch heller Meerrettich Soße, Butterkartöffelchen, Essiggurken und Preiselbeeren 5,13;

16,00

## Argentinischer Grillspieß

mit Schafskäse, Peperoni und Oliven, dazu servieren wir Pommes-frites 5,13,18;

18,00

## Wiener Schnitzel

vom Kalb 16,00 | vom Schwein 13,00

serviert mit kleinem Salat und Preiselbeeren

1,5,11,13,18;

Wahlweise mit:

Pommes-frites, hausgemachtem Kartoffelsalat oder Salzkartoffeln

und

Rahmsoße, Bratensoße, Champignonsoße oder Pfeffersoße

### **Bayrische Schweinshaxe**

Resch gebacken mit hausgemachten Semmelknödeln  
und Bratensoße 5,11,13,18;

18,50

### **Zwiebelrostbraten**

mit Pfannenzwiebeln in dunkler Bratensoße  
und hausgemachten Spätzle 1,5,11,18;

18,00

---

## **Steakspezialitäten**

### **Argentinisches Rumpsteak 250 g**

mit Kräuterbutter, Pfeffersoße oder Schmorzwiebeln 5,18;

19,00

### **Argentinisches Rumpsteak 350 g**

mit Kräuterbutter, Pfeffersoße oder Schmorzwiebeln 5,18;

24,00

Wählen Sie zu unseren Steakspezialitäten  
ausfolgenden Beilagen:

Pommes-frites, Bratkartoffeln

Ofenkartoffel mit Schmand,

Kartoffelkroketten oder Salzkartoffeln

1,11,13;

# Fisch und Vegetarisch

## Gegrillte Lachstranche

an feinem Kartoffel-Erbsenpüree, buntem Gemüse und Zupfsalat 1,13,18,24,27;

17,00

## Kabeljaufilet im Speckmantel

gegrillt mit gebackenen Kräuterkartoffeln und Ofengemüse 18,24,27;

21,00

---

## Original Berner Kartoffelrösti

in der Pfanne serviert mit Schafskäsekreme und Tomaten-Relish 13,18;

12,50

## Käsespätzle

mit herzhaftem Bergkäse und Schmorzwiebeln,

saftig im Gusspfännchen serviert 1,13,18;

12,00



# Dessert

## „Heiße Liebe“

Vanillecremeeis mit heißen Himbeeren und Schlagoberst 13,27;

5,50

## Crème Brûlée

mit einer Mousse au Chocolat-Nocke 11,13,27;

5,50

## Crêpes Suzette

Sorbet, Crêpes, Orange, 11,13,27;

6,00

## Hausgemachtes Sorbet

Immer frisch, immer anders

mit einem Schuss Gin-Tonic oder Haussekt 27;

5,00

## 3erlei von der hausgemachten Nocke

klein und fein aber sündhaft lecker 11,12,13,26,27;

5,50

## Bunte Käseplatte

### 3fach sortiert

unser Käse von der „Käserei Müller“ in Hockenheim,  
servieren wir Ihnen mit einer ofenfrischen Brezel und Butter 1,13,27;

9,00



# Allergene Kennzeichnung

Hier finden Sie die Auflistung der Allergenen Zutaten.

**Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass diese Zutaten keine Zusatzstoffe oder Haltbarmacher sind.**

Allergene Zutaten sind Lebensmittel, die bei einigen Personen allergische Reaktionen auslösen können.

Nach EU-Gesetz müssen diese Lebensmittel in Speisekarten sichtlich gemacht werden.

- |     |            |     |                              |
|-----|------------|-----|------------------------------|
| 1.  | Weizen     | 14. | Haselnüsse                   |
| 2.  | Walnüsse   | 15. | Cashewnüsse                  |
| 3.  | Pecannüsse | 16. | Paranüsse                    |
| 4.  | Pistazien  | 17. | Macadamia & Queensland Nüsse |
| 5.  | Sellerie   | 18. | Senf                         |
| 6.  | Sesamsamen | 19. | Schwefeldioxid und Sulfide   |
| 7.  | Lupinen    | 20. | Weichtiere                   |
| 8.  | Roggen     | 21. | Gerste                       |
| 9.  | Hafer      | 22. | Dinkel                       |
| 10. | Kamut      | 23. | Krebstiere                   |
| 11. | Eier       | 24. | Fische                       |
| 12. | Erdnüsse   | 25. | Sojabohne                    |
| 13. | Milch      | 26. | Mandeln                      |
|     |            | 27. | Nüsse allgemein              |

Unsere Speisen können Spuren von Nüssen enthalten.

Rohes oder nicht durchgegartes Fleisch/Fisch kann zu gesundheitlichen Beeinträchtigungen führen.

Kreuzkontamination können wir nicht ausschließen!

Bei weiteren bekannten Allergenen Lebensmitteln oder Allergien, welche hier nicht aufgeführt sind, möchten wir Sie bitten diese ihrer jeweiligen Servicekraft rechtzeitig mitzuteilen.

Für weitere Fragen steht Ihnen unser Küchenchef Andreas Ruck gerne zur Verfügung.