

Herzlich Willkommen im Gasthaus zum Löwen

Ihr Restaurant mit Tradition für regionale und internationale Genüsse.

Im Jahr 1435 wurde der Löwe 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

Gratinierter griechischer Fetakäse

auf buntem Ofengemüse, und hausgemachtem Basilikum-Pesto 13, 18,27;

7,50

Bunte Crostini-Platte

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

8,00

Kürbissüppchen

mit Kürbisöl und Kürbiskernen 13;

6,50

Reilinger Suppentopf

mit Suppenfleisch, Mark- und Grießklößchen und Wurzelgemüse 1,5;

5,90

Antipasti-Platte

Bunt gemischt 1,5,13,18,23,24,27;

pro Person 9,80

Kleine Gerichte & Flammkuchen

Kleines Schnitzel vom Schwein

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

8,50

„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

„Flammkuchen Provence“

mit gegrilltem Gemüse und Ziegenkäse 1,13,18,19,27;

9,00

Salate

Beilagen Salat

bunt garniert, mit Körnern, Tomaten und roten Zwiebeln 18,27;

4,50

Salat „Salmon“

mit gebratener Lachstranche und Honig-Senfsoße 18,24,27;

12,00

Rucola Salat

mit Balsamico und Parmesan 13,18,27;

5,00

Salat „Vital“

mit gebratene Putenbruststreifen an Schmand-Dip 13,18,27;

9,00

Hauptgänge

Sonntagsbraten

Rinderbraten immer frisch aus dem Ofenrohr mit zweierlei Knödel 5,11,13;

15,50

Gegrillte Schweinelendchen

auf Steinchampignon Soße und Kartoffel-Kräuterstampf 5,13,18;

15,50

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, haugemachtem Kartoffelsalat oder Salzkartoffeln

und

Rahmsoße, Bratensoße, Champignonsoße oder Pfeffersoße

Bayrische Schweinshaxe

Resch gebacken mit zweierlei Knödeln 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

aus folgenden Beilagen:

Pommes-frites, Bratkartoffeln
Ofenkartoffel mit Schmand,
Kartoffelkroketten oder Salzkartoffeln

1,11,13;

Fisch und Vegetarisch

Gegrillte Lachstranche

auf Graupen-Gemüse-Risotto und Petersiliensoße 1,13,18,24,27;

16,00

Gebratene Doraden Filets

auf orientalischem Cous-Cous und Rucola 1,18,24;

14,00

Gegrillte Wolfsbarschfilets

mit gebackenen Kräuterkartoffeln und Ofengemüse 18,24,27;

21,00

Original Berner Kartoffelrösti

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

12,50

Käsespätzle

mit Schweizer Grueyer und Schmorzwiebeln

saftig im Gusspfännchen serviert 1,13,18;

12,00

Tagliatelle Waldpilze

mit gebratenen Pilzen in leichter Rahmsoße, Rucola und Parmesan 1,5,13,18;

14,50

Dessert

Grieß-Panna Cotta

auf Pfirsich-Kompott 1,13,27;

6,00

„Heiße Liebe“

Vanillecremeeis mit heißen Himbeeren und Schlagoberst 13,27;

5,50

Nussknacker

Vanille, Haselnuss und Walnusseis.

Geröstete Nüsse, Schlagoberst und Haselnusssöße 13,14,26,27;

6,50

Pfirsich Melba

Vanillecreme-Eis mit pochiertem Pfirsich,

Schlagoberst und Schokoladensoße 13,27;

5,50

Mousse au Chocolat im Weck Glas

auf Vanillecreme und hausgemachtem Rumtopf 11,13,26,27;

6,00

Creme Brûlée

mit Kirschkompott 11,13,27;

5,50

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 Sylphide |
| 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.