



## WILLKOMMEN IN IHREM LANDGASTHOF ZUM LÖWEN, WILLKOMMEN BEI SIGGI REITZ.

### Unser Löwenanteil an Ihrem Genuss

Preise entstehen als ein Spiegelbild der Kosten und der äußeren Umstände.  
Genuss entsteht, wenn das Gesicht im Spiegel zurück lächelt.

Genuss ist viel mehr als eine Reflektion der äußeren Umstände ... zum Glück!  
Die wahren Genussmacher sind die Leidenschaft und die Mühen der Gastronomen.  
Siggie Reitz und das Löwenrudel sorgen hier buchstäblich für den LÖWENANTEIL.  
Das alles macht Ihren Besuch zum Erlebnis und Sie nehmen Ihr ganz persönliches  
Wohlgefühl mit nach Hause.

Wir bitten dennoch an dieser Stelle um Verständnis für unsere Preisgestaltung - in dem  
Wissen, dass unsere Gäste unsere Kreativität, die Qualität der Produkte und die Wert-  
schätzung für unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gerne honorieren.

So können wir für Sie weiterhin mehr sein, als die Summe der äußeren Faktoren, nämlich ...  
... **der Löwenanteil am Genuss und Ihrem Erlebnis von Gastlichkeit.**

*Ihr 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 das möglich und verhältnismäßig ist.

08.24 **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

[www.landloewen.de](http://www.landloewen.de)

Biergarten | Catering | Ausflugslokal | Löwenlounge

SUPPEN  
SCHNITZEL  
STEAK, BURGER  
& WAS IHR LIEBT  
OHNE FLEISCH  
SALATE  
FÜR KINDER  
EIS  
VESPER & BROTZEIT

NICHT NUR FÜR VORHER

Hausgemachte Rindfleischbrühe mit Gemüse und Flädle <sup>A,G,C,I</sup>	5,80 €
Tomatensuppe mit Gin-Sahne und Basilikum, dazu Baguette <sup>A,G</sup>	8,20 €
Französische Zwiebelsuppe mit Gruyere überbacken <sup>A,G</sup>	9,50 €
Knoblauchsuppe mit Garnelen <sup>A,G</sup>	10,80 €

## 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

KLASSIKER UND AKTUELLE HITS –  
IMMER GESCHMACKVOLL INTERPRETIERT

SUPPEN  
SCHNITZEL  
STEAK, BURGER  
& WAS IHR LIEBT  
OHNE FLEISCH  
SALATE  
FÜR KINDER  
EIS  
VESPER & BROTTZEIT

Schnitzel-Schnitzel einfach nur mit Zitrone <sup>A,C</sup>	14,00 €
Jäger-Schnitzel mit Soße von frischen Pilzen <sup>A,G,G</sup>	18,00 €
Zigeuner-Schnitzel mit Siggis Paprikasoße <sup>A,C</sup>	18,00 €
Zwiebel-Schnitzel mit Schmorzwiebeln <sup>A,C</sup>	18,00 €
Sänger-Schnitzel mit Schmorzwiebeln, gebratenem Speck und Spiegelei <sup>A,C</sup>	21,00 €
Wiener-Schnitzel mit Preiselbeeren. Achtung, das ist vom Kalbsrücken! <sup>A,C</sup>	26,80 €
Schweinekotelett paniert, mit Zitrone <sup>A,C</sup>	19,80 €
Hähnchenschnitzel paniert, mit Zitrone <sup>A,C</sup>	18,00 €
<b>Welche Beilage darf es sein?</b>	
Pommes-frites	inklusive
Frittierte Süßkartoffeln	+2,00 €
Löwen-Bratkartoffeln <sup>G</sup>	+1,00 €
Bauernbrot <sup>A</sup>	- 2,50 €
<b>Was Ihr Gericht komplett macht:</b>	
Bunter Marktsalat	5,50 €
Bunter Marktsalat, groß	8,50 €
... jeweils mit Yoghurtdressing <sup>G</sup> oder Vinaigrette <sup>J</sup>	
Gemüse nach Tagesangebot	4,50 €

SUPPEN  
 SCHNITZEL  
 STEAK, BURGER  
 & WAS IHR LIEBT  
 OHNE FLEISCH  
 SALATE  
 FÜR KINDER  
 EIS  
 VESPER & BROTTZEIT

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 <sup>G</sup> , Schmorzwiebeln, Pfefferrahm <sup>G</sup> , Calvadosrahm <sup>G</sup>		inklusive
Feinstes Tatar vom deutschen Rind	220g	22,00 €
mit Zwiebeln, frischem Eigelb, Gurke und Kapern, dazu Bauernbrot und Butter. Frisch zubereitet im gekühlten Fleischwolf <sup>G,A,G</sup> .		
Schweinerückensteak	250g	19,50 €
	180g	15,50 €
Hähnchenbrustfilet <i>Tessiner Art</i>		21,50 €
mit Tomaten, Speck und Käse überbacken <sup>G</sup>		
Deutsches Beefsteak, wahlweise <sup>A,G,J</sup>		13,50 €
mit Schmorzwiebeln, Siggis Zigeunersoße, frischen Champignons <sup>G</sup> oder Spiegelei.		
<b>Welche Beilage darf es sein?</b>		
Pommes-frites		inklusive
Frittierte Süßkartoffeln		+2,00 €
Löwen-Bratkartoffeln <sup>G</sup>		+1,00 €
Bauernbrot <sup>A</sup>		- 2,50 €
Siggis Bauernfrühstück		16,50 €
Bratkartoffeln, Speck, hausmacher Wurst und Eier <sup>G,J</sup> Ordentliche Portion und noch e' Görkche dabei.		

MEHR GESCHMACK PASST EINFACH NICHT  
ZWISCHEN ZWEI BRÖTCHENHÄLFTEN

SUPPEN  
SCHNITZEL  
STEAK, BURGER  
& WAS IHR LIEBT  
OHNE FLEISCH  
SALATE  
FÜR KINDER  
EIS  
VESPER & BROTZEIT

<b>Wilder Hasselburger</b> mit Fleisch vom Hasselbacher Wild, belegt mit Rauke und Tomate, Camembert und Preiselbeer-Chili-Soße, dazu Wedges mit Kräuterdip <sup>AG</sup>	21,50 €
<b>Beef-Burger</b> oder <b>Doppel-Beef-Burger</b> Deutsches Beefsteak belegt mit Käse, Krautsalat, Gurke und Tomate sowie Bacon und Schmorzwiebeln, dazu Pommes-Frites <sup>AG</sup>	16,50 € 20,50 €
<b>Geflügel-Burger</b> saftige Hähnchenbrust belegt mit Eisbergsalat, Paprika, Ananas, Sweetchili-Soße und Cheddar-Käse, dazu frittierte Süßkartoffeln <sup>AG,K</sup>	20,50 €
<b>CamBurger</b> Schweineschnitzel belegt mit Eisbergsalat, Tomate, Camembert und Preiselbeer-Chili-Soße, dazu Pommes-frites <sup>AG,K</sup>	20,50 €
<b>Veggie-Löwen-Burger</b> , vegan Quinoa-Patty im Brioche-Bun mit pikanter Guacamole, Rucola, Tomate und rote Zwiebel, dazu frittierte Süßkartoffeln und Sweetchili-Dip <sup>AG,K</sup>	20,50 €
<b>Was Ihr Gericht komplett macht:</b> Bunter Marktsalat 5,50 € Bunter Marktsalat, groß 8,50 € ... jeweils mit Yoghurtdressing <sup>G</sup> oder Vinaigrette <sup>J</sup>	
Gemüse nach Tagesangebot	4,50 €

SUPPEN  
SCHNITZEL  
STEAK, BURGER  
& WAS IHR LIEBT  
OHNE FLEISCH  
SALATE  
FÜR KINDER  
EIS  
VESPER & BROTZEIT

NICHT NUR FÜR VEGETARIER

Omelette mit frischen Pilzen <sup>c</sup>	16,50 €
Drei Spiegeleier mit Bratkartoffeln <sup>c,g</sup>	9,80 €
Tagliatelle Frische Bandnudeln mit Basilikumpesto, Kirschtomaten und Pinienkernen, dazu Späne vom Grana Padano <sup>A, G, Hc, Hd</sup>	18,00 €
Hausgemachte Gemüse-Lasagne mit Quinoa statt Nudeln, Zucchini, Aubergine und Tomate, mit Grana Padano überbacken <sup>g</sup> oder <b>vegan</b> , dazu Salatbukett	18,00 €
Ziegenkäse mit feinem Honig gratiniert, auf gebratenen Apfelscheiben, dazu frisches Baguette <sup>GA</sup>	19,80 €
Veggie-Löwen-Burger, vegan Quinoa-Patty im Brioche-Bun mit pikanter Guacamole, Rucola, Tomate und rote Zwiebel, dazu Pommes-frites und Sweet-Chili-Dip <sup>AGK</sup>	20,50 €

VEGETARISCHES FINDET SICH AUCH AUF SIGGI'S SPEISEZETTEL

<b>Was Ihr Gericht komplett macht:</b>	
Bunter Marktsalat	5,50 €
Bunter Marktsalat, groß	8,50 €
... jeweils mit Yoghurtdressing <sup>g</sup> oder Vinaigrette <sup>J</sup>	
Gemüse nach Tagesangebot	4,50 €

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

## KNACKFRISCH TRIFFT HANDFEST

SUPPEN  
SCHNITZEL  
STEAK, BURGER  
& WAS IHR LIEBT  
OHNE FLEISCH  
SALATE  
FÜR KINDER  
EIS  
VESPER & BROTTZEIT

Bunter Marktsalat	5,50 €
Bunter Marktsalat, groß	8,50 €
<b>Dressings</b> Joghurt-Kräuter-Dressing <sup>G</sup> Essig-Öl-Dressing <sup>J</sup> Balsamico-Olivenöl-Dressing <sup>J</sup>	
Salatteller mit gegrillten Garnelen Blattsalate, Tomate, Avocado mit pikantem Essig-Öl-Dressing <sup>B,J</sup>	21,50 €
Salatteller mit gegrillten Hähnchenfilets Blattsalate, Rucola, Kirschtomate, Feta und Mango <sup>G</sup>	19,50 €
Salatteller mit Käse und Ei unsere Salate mit Joghurt-Kräuter-Dressing <sup>G,C</sup>	15,50 €
Rucolasalat mit gebratenen Pilzen Honig-Senf-Dressing, Späne vom Grana Padano und Pinienkerne <sup>G,C,E,H,J</sup>	20,50 €
Zu den Salattellern reichen wir Baguette <sup>A</sup> .	

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 <sup>L</sup>	4,50 €
Nudel trifft Tomate Nudeln mit Tomatensoße <sup>A,C</sup>	6,00 €
Lecker Pommes mit Ketchup, Mayo oder so ... <sup>C</sup>	5,00 €
Kinderschnitzel mit Pommes <sup>A,C</sup>	7,50 €
Knusperhähnchen mit Pommes <sup>A,C</sup>	7,50 €
Bratkartoffeln mit Spiegelei <sup>C</sup>	6,50 €



## EIS GEHT IMMER

SUPPEN  
SCHNITZEL  
STEAK, BURGER  
& WAS IHR LIEBT  
OHNE FLEISCH  
SALATE  
FÜR KINDER  
EIS  
VESPER & BROTTZEIT

3 Kugeln Eis Sahne <sup>G</sup>	6,00 € 0,80 €
Kindereis, eine Kugel nach Wahl	2,50 €
Früchtebecher Vanille-Eis mit Früchten, Obstlikör und Sahne <sup>G</sup>	8,80 €
Coup Dänemark Vanille-Eis mit heißer Schokoladensoße und Sahne <sup>G</sup>	8,50 €
Banana-Split Vanille-Eis, Banane, heiße Schokoladensoße, Sahne und Mandelsplitter <sup>G,Ha</sup>	8,80 €
Walnuss-Eis mit Schuss Irish Cream und Sahne <sup>G,Hc</sup>	8,80 €
Eis mit hausgemachter Waldbeerengrütze Vanille-Eis, Grütze und Sahne <sup>G</sup>	8,50 €
Heiße Himbeeren mit Vanille-Eis und Sahne <sup>G</sup>	8,80 €
Frische Löwenwaffel mit Vanille-Eis und Sahne <sup>G</sup>	7,50 €

SUPPEN  
SCHNITZEL  
STEAK, BURGER  
& WAS IHR LIEBT  
OHNE FLEISCH  
SALATE  
FÜR KINDER  
EIS  
VESPER & BROTZEIT

## DIE KÜCHE MAL IM DORF LASSEN

<b>Handkäse</b>	
mit Musik, Bauernbrot und Butter <sup>A,G</sup>	7,00 €
mit Bauernbrot und Butter <sup>A,G</sup>	5,00 €
<b>Siggí's Handkäs-Variation</b>	12,00 €
dazu Bauernbrot und Butter <sup>A,G</sup>	
<b>Strammer Max</b>	13,00 €
Brot mit Butter, rohem Schinken, Käse und Spiegelei <sup>A,G,J</sup>	
<b>Portion gemischte Hausmacher</b>	9,80 €
Gurke, Bauernbrot und Butter <sup>A,G,J,3,4</sup>	
<b>Portion Presskopf</b>	
mit Musik	11,80 €
ohne Musik <sup>J</sup>	9,80 €
dazu Bauernbrot und Butter <sup>A,G,3,4</sup>	
<b>Presskopf-Handkäse-Duett</b>	11,80 €
mit Musik	
dazu Bauernbrot und Butter <sup>A,G,3,4</sup>	
<b>Hessischer Wurstsalat</b>	13,00 €
Presskopf, Apfel, Zwiebel und Gurke mit Bauernbrot und Butter <sup>A,G,J</sup>	
oder	
mit Löwen-Bratkartoffeln <sup>G</sup>	17,00 €

*Pssst: Siggis Rezept für den wahren Taunusgenuss:  
Mehr Getränke und alles, was den Besuch bei den  
Landlöwen komplett macht, findet Ihr bald in unserer  
Extra-Karte „Devor, Debei un Denach“!*

BIER & ÄPPLER  
ERFRISCHEND  
KAFFEE & TEE  
WEIN & SPRITZIGES  
GEISTREICH

## GERSTENSAFT UND HESSENSAFT

Krombacher Pils vom Fass	3,20 €	0,3 l
	5,00 €	0,5 l
Krombacher 0,0%	3,00 €	0,3 l
Krombacher Dunkel vom Fass	3,20 €	0,3 l
	5,00 €	0,5 l
Paulaner Weizen, naturtrüb vom Fass	3,20 €	0,3 l
	5,00 €	0,5 l
Russ' süß / Russ' sauer / Russ' dunkel <sup>1,8</sup> auch alkoholfrei	4,50 €	0,5 l
Radler süß / Radler sauer / Radler dunkel <sup>1,8</sup> auch alkoholfrei	4,50 €	0,5 l
HEIL Apfelwein, Speierling	2,50 €	0,25 l
	4,50 €	0,5 l
HEIL Birnenwein	2,50 €	0,25 l
	4,50 €	0,5 l
HEIL Apfelwein, alkoholfrei	2,20 €	0,25 l
	3,90 €	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
Cooper's Cider, direkt aus der Flasche		
Kirsch	3,50 €	0,33 l
Original	3,50 €	0,33 l

BIER & ÄPPLER  
ERFRISCHEND  
KAFFEE & TEE  
WEIN & SPRITZIGES  
GEISTREICH

ERFRISCHT, WENN'S ZISCHT  
... ODER STILLE WASSER SIND TIEF

Selters Culinar, Mineralwasser	2,50 €	0,25 l
Flasche Selters Culinar	5,80 €	0,75 l
Zitronenlimonade <sup>1,8</sup>	2,80 €	0,3 l
	4,00 €	0,5 l
Orangenlimonade <sup>1,8</sup>	2,80 €	0,3 l
	4,00 €	0,5 l
<b>Hausgemachte Löwenlimo - Löwenliebe im Glas</b>	7,50 €	0,4 l
mit Kirsche, Vanille und Thymian	11,00 €	0,75 l
oder klassisch mit Zitrone, Limette und Minze		
Coca Cola <sup>5,6</sup>	2,80 €	0,3 l
	4,00 €	0,5 l
Coca Cola Zero <sup>2,5,6,7</sup>	2,80 €	0,3 l
	4,00 €	0,5 l
<b>Limonade und Säfte aus der Kelterei HEIL:</b>		
Feria Orange, feinste Limo ohne Konservierungsstoffe	3,50 €	0,33 l
Maracuja Spritzig, spritzig mit Maracujasaft (15%)	3,50 €	0,33 l
Rhabarberschorle	3,50 €	0,33 l
Apfelsaft naturtrüb	3,50 €	0,3 l
Schorle, klein	3,00 €	0,3 l
Saft, groß	5,80 €	0,5 l
Schorle, groß	4,80 €	0,5 l
Orangensaft, Traubensaft, Sauerkirsch-Nektar, Ananas-Nektar, Johannisbeernektar	4,00 €	0,3 l
Schorle, klein	3,50 €	0,3 l
Saft bzw. Nektar, groß	6,00 €	0,5 l
Schorle, groß	5,20 €	0,5 l

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

BIER & ÄPPLER  
ERFRISCHEND  
KAFFEE & TEE  
WEIN & SPRITZIGES  
GEISTREICH

## HEISS UND BELEBEND – BIO UND FAIR

Tasse Kaffee <sup>6</sup>	2,70 €
Kännchen Kaffee <sup>6</sup>	5,00 €
Kaffee im Haferl <sup>6</sup>	3,80 €
Milchkaffee in der Maxitasse <sup>6,G</sup>	4,00 €
Cappuccino <sup>6,G</sup>	3,80 €
Latte Macchiato <sup>6,G</sup>	4,50 €
Espresso <sup>6</sup>	2,50 €
Espresso Macchiato <sup>6,G</sup>	3,00 €
Espresso Affogato <sup>6,G</sup> , der ist mit Vanille-Eis	4,20 €
Doppelter Espresso <sup>6</sup>	4,50 €
Ristretto <sup>6,G</sup>	2,50 €
Heiße Schokolade in der Maxitasse <sup>6</sup> mit Sahne	3,80 € 4,20 €
Tee von EILLES, bio und fairtrade	3,00 €
Darjeeling Grün, Darjeeling Imperial Baroness Grey Pfefferminze Kamille Jasmin Assam Rooibos Bio-Vervenia, Kräuterteemischung Früchtetee	

BIER & ÄPPLER  
ERFRISCHEND  
KAFFEE & TEE  
WEIN & SPRITZIGES  
GEISTREICH

MEHR WEIN ALS SCHEIN

Grauburgunder QbA, trocken, 2021	3,00 €	0,1 l
Weingut Deiss, Rheinhessen	5,50 €	0,2 l
<i>Kraftvoll, harmonisch, dezente Säure.</i>		
Riesling, trocken, 2021	3,20 €	0,1 l
Wagner Stempel, VDP, Siefersheim, Rheinhessen	5,50 €	0,2 l
<i>Mineralisch, feine Frucht, lebendige Säure</i>		
Cuvée Marine, Sauvignon Blanc, 2021	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	5,50 €	0,2 l
<i>Holunder und Pfirsich verwöhnen samtig den Gaumen, feinherb.</i>		
Rosé, trocken, 2020	3,80 €	0,1 l
Werther Windisch, Mommenheim, Rheinhessen	6,00 €	0,2 l
<i>Lebendig, frisch mit Druck. Himbeere und Kräuter.</i>		
Spätburgunder, feinherb, QbA, 2018	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 Ein echter Spanier eben.</i>		
Leggero Appassimento, IGT, 2020	4,00 €	0,1 l
Corte Guala, San Martino Buon Albergo, Veneto	6,50 €	0,2 l
<i>Getrocknete Trauben, wie beim Amarone. Satte volle Frucht mit Körper und erstaunlicher Länge.</i>		

PROBIEREN, EINSCHENKEN, GENIESSEN –  
NACHSCHENKEN, GESELLIG SEIN

BIER & ÄPPLER  
ERFRISCHEND  
KAFFEE & TEE  
WEIN & SPRITZIGES  
GEISTREICH

<i>Buddy &amp; Soil Riesling 2021</i> 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
<i>Löss und Lehm Grüner Veltliner 2022 BIO</i> 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
<i>Grauburgunder, 2022</i> 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>	23,00 €	0,75 l
<i>Sancerre Gemièrre Initiale, 2016</i> 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
<i>Gönnheimer Spätburgunder 2020</i> Demeter von Eymann <i>Vollmundig nach dunklen Beeren und Wachholder ist dieser Wein nur im Nachhall trocken.</i>	32,00 €	0,75 l
<i>Dolcetto D'Alba Iodoli, 2016</i> 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>	24,00 €	0,75 l
<i>Vinas Jovenes, 2015</i> 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, herzhaft mit seidigen Tanninen und langem Finish. Für diesen Weinstil ist Merinos kleine, feine Bodega bekannt.</i>	35,00 €	0,75 l

BIER & ÄPPLER  
ERFRISCHEND  
KAFFEE & TEE  
WEIN & SPRITZIGES  
GEISTREICH

AUFSCHLUSSREICH – APERITIF

Aperol Spritz	6,50 €	0,3 l
Hugo	6,50 €	0,3 l
Martini Bianco	4,00 €	4 cl
Martini Rosso	4,00 €	4 cl
Lillet Wild Berry	6,50 €	0,3 l
Campari Orange	6,50 €	0,3 l
Campari on the Rocks	4,80 €	4 cl
Sherry Dry, Sandemann	4,00 €	4 cl
Sherry Sweet, Sandemann	4,00 €	4 cl
<i>6grad10minuten</i> 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	6,00 €	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	4,80 €	0,1 l
Winzer von Erbach, Rheingau		
<i>Zarte Burgunderfrucht und eine leichte Erdbeernote machen diesen Sekt zum perfekten Aperitif</i>		
Terra Vizina - Prosecco	4,80 €	0,1 l
Brut, DOC MELISSIMATO		
Azienda CASERE, Veneto, Italien		
<i>Melone und feine Mandel, delikate und extrem trinkig.</i>		



WOHLTUEND ZUM ABSCHLUSS –  
DIGESTIF

BIER & ÄPPLER  
ERFRISCHEND  
KAFFEE & TEE  
WEIN & SPRITZIGES  
GEISTREICH

ABER KLAR DOCH

Doppelkorn, <i>Nordhäuser</i>	2,50 €	2 cl
Malteser	2,20 €	2 cl
Ouzo	2,20 €	2 cl
Sambuca	3,00 €	2 cl
Wodka	3,00 €	2 cl
Fürst Bismark	2,50 €	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	6,50 €	2 cl
Lantenhammer Mirabelle, Fruchtbrand-Likör	4,50 €	2 cl
Lantenhammer Waldhimmbeere	5,00 €	2 cl

BIER & ÄPPLER  
ERFRISCHEND  
KAFFEE & TEE  
WEIN & SPRITZIGES  
GEISTREICH

## BUNT UND SAMTIG

Jubi Aquavit	2,70 €	2 cl
Asbach Uralt	3,50 €	2 cl
Grappa, <i>Riserva</i>	3,50 €	2 cl
Alter Pflaumenbrand	3,50 €	2 cl
Milder Bergapfel	3,00 €	2 cl
Baileys	2,80 €	2 cl
Baileys Mandel, <i>vegan und lactosefrei</i>	2,80 €	2 cl
Apfellikör	2,80 €	2 cl
Eierlikör	3,00 €	2 cl
Limoncello Likör, <i>Pallini</i>	3,00 €	2 cl

## DUNKEL UND BESEELT

Jägermeister	2,50 €	2 cl
Kümmerling	2,20 €	2 cl
Fernet Branca	2,80 €	2 cl
Reichspostbitter	3,00 €	2 cl
Ramazotti	4,50 €	4 cl

Pssst: Siggis Rezept für den wahren Taunusgenuss:  
Mehr Getränke und alles, was den Besuch bei den  
Landlöwen komplett macht, findet Ihr bald in unserer  
Extra-Karte „Devor, Debei un Denach“!

BIER & ÄPPLER  
ERFRISCHEND  
KAFFEE & TEE  
WEIN & SPRITZIGES  
GEISTREICH

## ZUM AUSFÜHRLICH-GENIESSEN

Aperol Spritz	6,50 €	0,3 l
Hugo	6,50 €	0,3 l
Lillet Wild Berry	6,50 €	0,3 l
Campari Orange	6,50 €	0,3 l
Campari on the Rocks	4,80 €	4 cl
Martini Bianco	4,00 €	4 cl
Martini Rosso	4,00 €	4 cl
Gin Tonic	ab 6,00 €	
Jacky Cola	5,50 €	4 cl+
Cola-Cognac „Hütchen“	4,00 €	4 cl+
Grape Lemon, <i>alkoholfrei</i>	4,50 €	0,3 l
Martini Vibrante, <i>alkoholfrei</i>	4,50 €	0,3 l
<b>Hausgemachte Löwenlimo - Löwenliebe im Glas</b>	7,50 €	0,4 l
mit Kirsche, Vanille und Thymian	11,00 €	0,75 l
oder klassisch mit Zitrone, Limette und Minze		

## WHISKEY ... ODER DOCH LIEBER WHISKY?

Jack Daniel's	4,50 €	4 cl
Auchentoshan American Oak, <i>Single Malt Scotch Whisky</i> aus Schottlands Lowlands, Zitrusfrüchte, Vanille Cocos	6,50 €	4 cl
Glenmorangie 10years, <i>Single Malt aus Schottland</i> Würzige Frucht, Toffee und Honig	7,50 €	4 cl
Laphroaig 10years, <i>Islay Single Malt Whisky</i> torfig und sehr trocken. Das ist etwas für Fans!	8,00 €	4 cl

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?!?