



Wirtshäusle Löwen

**reikomma *nohocka *wohlfühla*

Herzlich Willkomma!

*Liabe Gäschd, mir freiat ons sehr,
dass ihr kommet send hierher.
S'Wirtshäusle Löwa soll sei an heimelicher Ort,
Dia Griesgräm, die sollet bloß bleiba fort.
Mir wollet hier ganz em schwäbische Senn
des Lokal führa mit viel G'miatlichkeit dren.
Drom hocket no ond fühlet eich wohl
Essat ond trenkat, mit odr ohne Alkohol.
Mir hoißet eich recht herzlich willkomma
ond deen onser Bescht's, damit'r au wiederkommat!*

** * **

Mit diesen Worten sagen wir „Grüß Gott“ und herzlich willkommen im

Wirtshäusle Löwen.

*Wie schon der Name zeigt, wollen wir der schwäbischen Gemütlichkeit bei uns ein Zuhause geben. Für uns bedeutet das: ***reikomma *nohocka *wohlfühla** und die Zeit mit lieben Menschen bei gutem Essen genießen. Lassen Sie den Alltag vor der Tür, genießen Sie ein gutes Viertele oder ein kühles Bier und lassen Sie es sich bei uns so richtig gutgehen. **Schön, dass Sie unsere Gäste sind!***

Ihr Team vom Wirtshäusle Löwen

Öffnungszeiten:

*Montag 12:00 - 14:00 und 18:00 - 23:00 Uhr (Küche bis 21:00 Uhr)
Dienstag **Ruhetag**
Mittwoch 12:00 - 14:00 und 18:00 - 23:00 Uhr (Küche bis 21:00 Uhr)
Donnerstag 12:00 - 14:00 und 18:00 - 23:00 Uhr (Küche bis 21:00 Uhr)
Freitag 12:00 - 14:00 und 18:00 - 23:00 Uhr (Küche bis 21:00 Uhr)
Samstag 12:00 - 14:00 und 18:00 - 23:00 Uhr (Küche bis 21:00 Uhr)
Sonntag 12:00 - 14:00 und 18:00 - 22:00 Uhr (Küche bis 21:00 Uhr)*

Gäste-WLAN: loewen_gast / Passwort: loewen_gast

*Wirtshäusle Löwen | Olav Roller
Robert-Leicht-Str. 12 | 70563 Stuttgart-Vaihingen
Tel. 0711-45141808 | info@wirtshaeusle-loewen.de | www.wirtshaeusle-loewen.de*



Wirtshäusle Löwen

**reikomma *nohocka *wohlfühla*

Speisekarte

Suppen

Schwäbische Flädlesuppe ^(A, C, G, I)

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

5,10 Euro

Hochzeitssuppe ^(A, C, F, G, I, J)

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit hausgemachten
Maultäschle, Markklößle und Grießnockerln

5,90 Euro

Geschmälzte Maultaschensuppe ^(A, C, F, G, I, J)

Rinderkraftbrühe mit Streifen von hausgemachten
Maultäschle und Zwiebelschmälze

5,90 Euro

*I mag net bloß Brühah, i will
au' Brocka!*

Vorspeisen

Tatar von geräuchertem Forellenfilet ^(A, D, G, I, J)

fein mariniert an Salatbukett mit Sahnemeerrettich
und Weißbrot

9,20 Euro

*Essa und Trinka hält
Leib und Seel z'säma*

Salate

Kleiner Beilagensalat ^(I, J)

4,80 Euro

Gemischter Salatteller ^(C, D, I, J)

Verschiedene Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Rettich,
Karotten und hausgemachtem Kartoffelsalat an einer
feinen Vinaigrette garniert mit gekochtem Ei
und geräucherten Lachsforellensstreifen

12,20 Euro

Schwäbischer Salat ^(A, C, F, G, I, J)

Verschiedene Blattsalate mit Tomaten, Gurken,
Rettich, Karotten, hausgemachtem Kartoffelsalat
an einer feinen Vinaigrette garniert
mit gebratenen Maultäschlestreifen und Käseflecken

12,20 Euro



Wirtshäusle Löwen

*reikomma *nohocka *wohlfühla

Speisekarte

Hauptgerichte

Käsespätzle ^(A, C, G, I, J)

13,80 Euro

Handgeschabte Spätzle mit Bergkäse und Röstzwiebeln,
dazu Beilagensalat

Schwäbische Linsen ^(A, C, I, J, 2, 3)

15,50 Euro

Mit Saitenwürstle und gerauchtem Schweinebauch
an Spätzle vom Brett

Äffle: „Was isch groß?“ Pferdle: „Woiß it.“
Äffle: „En Elefant. – Ond was isch no greßer?“
Pferdle: „woiß it.“ Äffle: „Schtuargert.
Ond was isch iberhaupt am aller greshta?“ Pferdle: „?“
Äffle: „Lensa mit Schpätzla ond Soitawischtle!!!!“

Schwäbische Maultaschen im Eimantel ^(A, C, E, G, I, J)

14,50 Euro

Mit Röstzwiebeln an hausgemachtem Kartoffelsalat

Schwäbische Maultaschen in der Brühe ^(A, C, E, G, I, J)

14,20 Euro

Geschmälzt in der Rinderkraftbrühe mit Zwiebelschmelze
an hausgemachtem Kartoffelsalat

Schwäbischer Rostbraten ^(A, C, E, G, I, J)

26,50 Euro

Aus dem Rinderrücken mit Röstzwiebeln, Maultäschle
an feiner Bratensauce mit handgeschabten Spätzle vom Brett
und Beilagensalat

Geschmorte Ochsenbäckle ^(A, C, I, L)

19,20 Euro

In Schwarzrieslingsoße mit handgeschabten Spätzle und Wurzelgemüse

Saure Nierle ^(A, I, J, L)

15,80 Euro

In Trollingersoße mit feinen Bratkartoffeln und Beilagensalat

Auf Herz und Nieren prüfen - so steht ´s schon im
Alten Testament. Damals war man der Meinung, dass
Innereien den Teufel vertreiben.
Da die Germanen aber ihren Göttern Innereien als Opfer
darbrachten, erklärte die Kirche diese zur Teufelsspeise.



Wirtshäusle Löwen

**reikomma *nohocka *wohlfühla*

Speisekarte

Hauptgerichte

Lieber meh gessa als
zwenig tronka!

Schnitzel vom Schwein ^(A, C, I, J)

Nach Wiener Art fein paniert mit Preiselbeeren
und hausgemachtem Kartoffelsalat oder Pommes Frites

14,50 Euro

Schwäbischer Sauerbraten ^(A, C, H, I, L)

Mit handgeschabten Spätzle und Mandelbrokkoli

18,20 Euro

Gekochte Ochsenbrust an Meerrettichsoße ^(G, I, L, 2, 3)

mit Bouillonkartoffeln und Preiselbeeren

18,90 Euro

Eingemachtes Kalbfleisch ^(A, C, G, I)

Mit handgeschabten Spätzle und frischem Brokkoli

19,20 Euro

Außerhalb Schwaben begegnet man selten
diesem milden Gericht. Aber schon der erste
Präsident der Bundesrepublik, der Schwabe
Theodor Heuss, zeigte sich diesem leiblichen
Genuss stets sehr aufgeschlossen.

Fisch

Körschtalforellenfilet „Müllerin Art“ ^(A, D, G)

ohne Mittelgräte gebraten mit brauner Butter
und Petersilienkartoffeln dazu Beilagensalat

21,20 Euro

Lachsforelle ^(D, G, I, 2, 3)

gebraten in Butter an Wurzelgemüse mit feiner Sahne,
Merrettichsoße und Salzkartoffeln

22,20 Euro

Liebr dr Maga vrrengd als m
Wird was gschengd!

Vegetarisch/Vegan

Schwäbische Käsespätzle ^(A, C, I, J)

Handgeschabte vegane Spätzle mit Röstzwiebeln und
veganem Käse dazu Beilagensalat

14,50 Euro

Veganes Steak ^(A, E, I)

Mit Röstkartoffeln und Wurzelgemüse an veganer Sahnesoße

19,20 Euro



Wirtshäusle Löwen

*reikomma *nohocka *wohlfühla

Speisekarte

Kalte Küche

Wurstsalat klassisch, Schwäbischer oder Schweizer Art ^(A, G, 2, 3)	10,80 Euro
mit Zwiebeln und Essig-Öl-Marinade, dazu Bauernbrot	
Schwäbische Art zusätzlich mit Schwarzwurst	12,80 Euro
Schweizer Art zusätzlich mit Käse	12,80 Euro
Schwäbische Tellersülze ^(I, J)	10,80 Euro
mit Bratkartoffeln	

Glücklich ischt, wear verfrißt,
was net zum versaufa ischt!

Für unsere Kleinen

Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites ^(A, C, I, J)	7,80 Euro
Linsen mit Spätzle und Saitenwürstle ^(A, C, I, J, 2, 3)	6,50 Euro
Maultaschen in der Brühe ^(A, C, F, G, I, J)	4,80 Euro
Spätzle mit Soß ^(A, C, G, I)	3,00 Euro
Portion Pommes mit Ketchup ^(A, I, 2)	3,00 Euro

I will groß werra
mit Spätzle und Soß!

Dessert

Frische Apfelküchle ^(A, C, G)	7,50 Euro
mit Zimtucker und 2 Kugeln Eis	
Gemischtes Eis ^(G, C, I)	4,20 Euro
3 Kugeln	
1 Portion Sahne ^(G)	0,60 Euro

Kahsch au a Däfele
Schoklad and Wand
nagla ond saga dasses
Fenschter zom
Schlaraffaland isch



Wirtshäusle Löwen

*reikomma *nohocka *wohlfühla

Getränkekarte

Alkoholfrei

Tafelwasser	0,2 l 2,00 Euro	0,4 l 3,20 Euro	0,75 l 4,70 Euro
Teinacher Medium/Naturell	0,25 l 2,80 Euro		0,75 l 6,80 Euro
Teinacher Limo-Zitrone	0,3 l 3,20 Euro		
Teinacher Genuss-Limonaden Zitrone Rhabarber-Mirabelle Mango-Maracuja-Orange ⁽¹⁾ Johannisbeer-Holunder	0,33 l 3,80 Euro		
Teinacher Genuss-Eistee ^(2,3) Zitrone Pfirsich	0,33 l 3,80		
Cola light zero ^(1,4,5,6,7)	0,2 l 2,80 Euro	0,4 l 3,80 Euro	
Fanta zero ^(1,3,6,7)	0,2 l 2,80 Euro	0,4 l 3,80 Euro	
Spezi zero ^(1,3,4,5,6,7)	0,2 l 2,80 Euro	0,4 l 3,80 Euro	
Apfelsaft klar naturtrüb	0,2 l 3,20 Euro		
Orangensaft	0,2 l 3,60 Euro		
Multivitamin	0,2 l 3,60 Euro		
Maracuja-Nektar	0,2 l 3,60 Euro		
Sauerkirsch-Nektar	0,2 l 3,60 Euro		
Johannisbeer-Nektar	0,2 l 3,60 Euro		
Apfelschorle klar naturtrüb	0,2 l 2,80 Euro	0,4 l 3,80 Euro	
Sonstige Saftschorle	0,2 l 3,00 Euro	0,4 l 4,00 Euro	

Heißgetränke

Tasse Kaffee ⁽⁴⁾	3,20 Euro
Tasse Kaffee mit Kakao ⁽⁴⁾	3,50 Euro
Cappuccino ⁽⁴⁾	4,20 Euro
Cappuccino mit Kakao ⁽⁴⁾	4,50 Euro
Milchkaffee ⁽⁴⁾	3,50 Euro
Espresso ⁽⁴⁾	2,20 Euro
Espresso Americano ⁽⁴⁾	2,40 Euro
Espresso Macchiato ⁽⁴⁾	2,50 Euro
Latte Macchiato klein ⁽⁴⁾	3,50 Euro
Latte Macchiato groß ⁽⁴⁾	4,20 Euro
Heiße Trinkschokolade	3,50 Euro
Tasse Tee	3,20 Euro
(Pfefferminz/Kamille/Früchte/Schwarztee) ⁽⁴⁾	

Müde ben i, gang zur Rua,
decke meinen Ranza zua,
Herrgott lass den Kater mein
morgen net so grausam sein.
Bitte schenk mir wieder Durschd,
älles andre isch mir wurschd!



Wirtshäusle Löwen
**reikomma *nohocka *wohlfühla*

Getränkekarte



Bier vom Faß

Schwabenbräu Urtyp Export ^(A1)	0,3 l 3,80 Euro	0,5 l 4,90 Euro
Schwabenbräu Meisterpils ^(A1)	0,3 l 4,20 Euro	
Cluss Kellerpils ^(A1)	0,3 l 3,80 Euro	
Sanwald Kristall Weizen ^(A1, A2)	0,3 l 3,80 Euro	0,5 l 4,90 Euro
Sanwald Hefe Weizen ^(A1, A2)	0,3 l 3,80 Euro	0,5 l 4,90 Euro

Von meim Saufa schwäddzat älle,
von meim Durschd secht neamar nex!

Radler und alkoholfreie Biere

Radler ^(A1)	0,3 l 3,80 Euro	0,5 l 4,90 Euro
Radler alkoholfrei ^(A1)	0,3 l 3,80 Euro	0,5 l 4,90 Euro
Schwabenbräu Freibier alkoholfrei ^(A1)	0,3 l 3,80 Euro	
Sanwald Sport Weizen alkoholfrei ^(A1, A2)		0,5 l 4,90 Euro

Befiehl dem Herren Deine Wege
und sei ein guter Christ,
und meide schmale Stege,
wenn Du besoffen bist!



Wirtshäusle Löwen

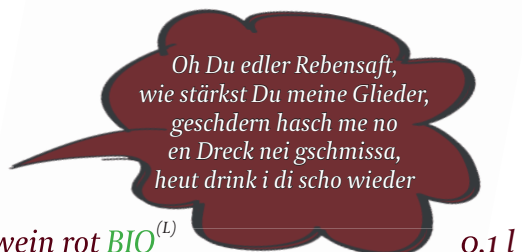
*reikomma *nohocka *wohlfühla

Getränkete Karte



WEINGUT DER
STADT
STUTTGART

Weine



Oh Du edler Rebensaft,
wie stärkst Du meine Glieder,
geschdern hasch me no
en Dreck nei gschmissa,
heut drink i di scho wieder

Rotweine

24er Stuttgarter Stadtwein rot BIO ^(L)	0,1 l	3,50 Euro	0,25 l	6,30 Euro
Trollinger Lemberger trocken ^(L)	0,1 l	3,50 Euro	0,25 l	6,30 Euro
22er Lemberger Mönchhalde trocken ^(L)	0,1 l	3,50 Euro	0,25 l	6,30 Euro
21er Premium Spätburgunder Mönchhalde trocken ^(L)	0,1 l	4,50 Euro	0,25 l	6,80 Euro
22er Premium Merlot Cannstatter Zuckerle trocken ^(L)	0,1 l	4,50 Euro	0,25 l	6,80 Euro

Weißweine

24er Riesling Mönchhalde trocken BIO ^(L)	0,1 l	3,50 Euro	0,25 l	6,30 Euro
24er Schlotzerle Weiß halbtrocken BIO ^(L)	0,1 l	3,50 Euro	0,25 l	6,30 Euro
24er Sauvignon Blanc Mönchhalde trocken BIO ^(L)	0,1 l	3,50 Euro	0,25 l	6,30 Euro
23er Premium Weißburgunder Mönchhalde trocken BIO ^(L)	0,1 l	4,50 Euro	0,25 l	6,80 Euro
22er Premium Riesling Mönchhalde trocken ^(L)	0,1 l	4,50 Euro	0,25 l	6,80 Euro
23er Premium Cannstatter Zuckerle Riesling ^(L)	0,1 l	4,50 Euro	0,25 l	6,80 Euro

Roséweine

24er Stadtwein rosè BIO ^(L)	0,1 l	3,50 Euro	0,25 l	6,30 Euro
25er Rosé Lombadierle halbtrocken BIO ^(L)	0,1 l	3,50 Euro	0,25 l	6,30 Euro

Schorle

Weinschorle weiß/rosé/rot trocken ^(L)			0,25 l	4,80 Euro
--	--	--	--------	-----------



Wirtshäusle Löwen
**reikomma *nahočka *wohlfühla*

Getränkekarte

Flaschenweine

21er Premium Spätburgunder Mönchhalde trocken ^(L)	0,75 l	20,40 Euro
23er Premium Weißburgunder Mönchhalde trocken BIO ^(L)	0,75 l	20,40 Euro
22er Premium Riesling Mönchhalde trocken ^(L)	0,75 l	20,40 Euro
23er Spätburgunder Mönchhalde trocken BIO ^(L) in der Fernsehurmflasche	1,5 l	58,00 Euro

Sekt

24er Stadtsecco Gelber Muskateller trocken BIO ^(L)	0,1 l	4,50 Euro	0,25 l	26,00 Euro
20er Riesling brut BIO ^(L)	0,1 l	5,80 Euro	0,25 l	28,00 Euro
20er Riesling extra brut BIO ^(L)	0,1 l	6,80 Euro	0,25 l	32,00 Euro

Alkoholfreie Weine

Heilbronner Zero Cuvée rot ^(L) (Dornfelder Spätburgunder)	0,1 l	3,50 Euro	0,25 l	6,30 Euro
Heilbronner Zero Cuvée weiß ^(L) (Kerner und Riesling)	0,1 l	3,50 Euro	0,25 l	6,30 Euro
Heilbronner Zero Cuvée rosè ^(L) (Lemberger)	0,1 l	3,50 Euro	0,25 l	6,30 Euro

Alkoholfreier Sekt

Rotkäppchen weiß/rosé (Piccolo)	0,2 l	6,50 Euro
------------------------------------	-------	-----------



Wirtshäusle Löwen

*reikomma *nohocka *wohlfühla

Getränkekarte

Aperitif

Campari Soda ⁽¹⁾	0,25 l	5,80 Euro
Campari Orange ⁽¹⁾	0,25 l	5,80 Euro
Aperol Spritz ^(1, 8)	0,2 l	5,80 Euro
Hugo Spritz ⁽⁸⁾	0,2 l	5,80 Euro
Martini weiß/rot ⁰	5 cl	4,80 Euro
Sherry ⁰	5 cl	4,80 Euro
Aperol Spritz alkoholfrei ^(1, 8)	0,2 l	5,80 Euro
Hugo Spritz alkoholfrei ⁽⁸⁾	0,2 l	5,80 Euro

Digestif

Himbeergeist (Beilharz)	2 cl	3,50 Euro
Kirschwasser (Beilharz)	2 cl	3,50 Euro
Mirabell (Beilharz)	2 cl	3,50 Euro
Obstler (Beilharz)	2 cl	3,50 Euro
Williamsbirne (Beilharz)	2 cl	3,50 Euro
Zwetschgenwasser (Beilharz)	2 cl	3,50 Euro
Alter Pflümlebrand (Beilharz)	2 cl	4,50 Euro
Zwetschgenwasser Holzfass (Beilharz)	2 cl	4,50 Euro
Ramazotti ⁽¹⁾	2 cl	3,50 Euro
Asbach Uralt Weinbrand ⁽¹⁾	2 cl	4,50 Euro
Johnnie Walker Red Label ⁽¹⁾	2 cl	4,50 Euro
Schwäbischer Whisky Single Malt ^(A) (Rieger & Hofmeister Fellbach)	2 cl	7,50 Euro
Schwäbischer Gin (Rieger & Hofmeister Fellbach)	2 cl	5,90 Euro

Lieber Korn im Blut,
als Stroh im Kopf

Likör

Eierlikör ^(C)	2 cl	3,80 Euro
Baileys ^(G, 1)	2 cl	3,80 Euro



Wirtshäusle Löwen
**reikomma *nohocka *wohlfühla*

Zusatzstoffe und Allergene

Allergene:

A - Glutenthaltiges Getreide (A1: Gerste, A2: Weizen)
C - Eier und Eierzeugnisse
D - Fische und Fischerzeugnisse
F - Soja und Sojaerzeugnisse
G - Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
H - Schalenfrüchte (Nüsse)
I - Sellerie und Sellerieerzeugnisse
J - Senf und Senferzeugnisse
L - Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg/kg oder l)

Zusatzstoffe:

1 - mit Farbstoff
2 - mit Konservierungsstoff
3 - mit Antioxidationsmittel
4 - koffeinhaltig
5 - mit Phosphat
6 - mit Süßungsmittel(n)
7 - enthält eine Phenylalaninquelle
8 - chininhaltig

Wichtiger Hinweis:

Trotz sorgfältiger Zubereitung können Spuren von Allergenen in allen Gerichten enthalten sein.
Bei Fragen wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal.

Kommet guat hoim!