

Flaschenweine

Wine by the bottle

Weißwein

Franken	
St. Valentin	
Weißer Burgunder trocken	
Winzerkeller Sommerach	0,75l..... 21,90

Rotwein

Spanien	
Cabernet Sauvignon / Tempranillo	
Bodegas Vinedos Contralto	
Calle Principal	0,75l..... 17,50

Sekt

Sparkling wine

Sekt „Pinot Blanc“ Brut ⁴	0,75 l..... 28,90
Flaschengärung	
Winzergenossenschaft Britzingen, Baden	
Britzecco ⁴	0,75 l..... 19,90
Winzergenossenschaft Britzingen, Baden	

UNSERE BELIEBTEN DESTILLATE
DER FEINBRENNEREI PRINZ

Marille	2 cl	2,90
Haselnuss	2 cl	3,90
Zirbe.....	2 cl	3,90
Heidelbeere.	2 cl	3,90
Enzian	2 cl	3,90

Spirituosen

Spirits

Kräuter und Süßes

Jägermeister	39%.....	2 cl	2,80
Fernet Branca	39%.....	2 cl	2,80
Blutwurz.....	50%.....	2 cl	2,80
Averna ¹	29%.....	4 cl	4,90
Ramazzotti ¹	30%.....	4 cl	4,90
Baileys ¹	17%.....	4 cl	4,90
Sambuca Molinari	40%.....	4 cl	4,90

Unsere Klaren

Doppelkorn	38%.....	2 cl	2,90
Obstler	38%.....	2 cl	2,90
Ouzo.....	38%.....	2 cl	2,90
Grappa Julia	38%.....	2 cl	3,00
Smirnoff Wodka	38%.....	2 cl	3,00
Linie Aquavit	42%.....	2 cl	3,00
Aalborg Jubiläumsaquavit ...	42%.....	2 cl	3,00
Malteser Aquavit.....	40%.....	2 cl	3,00

Die Klassiker

Asbach Uralt ¹	38%.....	2 cl	2,90
Bacardi Bombay Saphire 38% 40%		2 cl	3,50
Johnnie Walker Jim Beam ...	40%.....	4 cl	7,00
Calvados Gilbert	40%.....	2 cl	3,50
Remy Martin ¹	40%.....	2 cl	4,50

Long Drinks

Wodka Lemon (Smirnoff).....		4 cl	7,50
Gin & Tonic (Bombay Saphire)		4 cl	8,50
Bacardi Cola		4 cl	8,50
Scotch Cola (Johnnie Walker)		4 cl	8,50
Bourbon Cola (Jim Beam).....		4 cl	8,50

Brennerei Burkard

Oberursel, Taunus

Orscheler Kräutertropfen.....	40%.....	2 cl	3,90
Aufgesetzter.....	40%.....	2 cl	3,50
Taunüsschen.....	40%.....	2 cl	3,90
Oberurseler Obstwasser.....	40%.....	2 cl	4,50
Quittenbrand.....	40%.....	2 cl	5,50
Mirabelle.....	40%.....	2 cl	4,80
Apfel aus dem Holzfass.....	40%.....	2 cl	5,50

IMMER ETWAS NEUES!

Wir bieten Ihnen fast monatlich eine neue saisonale Sonderkarte an! (z.B. Spargel/Pfifferlinge/Wildgerichte)

ALLERGIEN?

Damit auch Allergiker unsere Speisen unbeschwert genießen können, stehen wir gerne für Beratung zur Verfügung.

LUST AUF ETWAS SÜßES?

Fragen Sie uns nach unserer saisonalen
Dessert- und Spirituosenkarte!

NOVEMBER - DEZEMBER

Ganze Gans (für 4 Pers.) mit Rotkraut, Klößen und einer Flasche Rotwein nur 109,90 Euro (Auch zum Mitnehmen!)

WAS ERWARTET SIE BEI UNS?

Deutsche gut-bürgerliche Küche. Wir bereiten Ihr Essen nach Ihrer Bestellung frisch zu, daher kann es unter Umständen zu Wartezeiten kommen. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Sie können sicher sein, dass wir ständig bemüht sind, Sie als zufriedenen Gast bei uns zu sehen. Sollte dies einmal nicht der Fall sein, dann sagen Sie es uns bitte direkt. Wir versprechen Ihnen sofortige Abhilfe.

Wir verwenden Deutsche Fleisch- und Wurstwaren von unserem Metzger Sommer aus Pfaffenwiesbach im Taunus.

Unsere Kartoffeln beziehen wir vom Bauern Illig aus Frankfurt-Berkersheim.

Unsere Schnitzel panieren wir selbst und verwenden hierfür Fleisch vom Schweinerücken.

Im Garten servieren wir nur große Getränke. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen erhältlich.

Auf unserer Homepage www.zumloewen-frankfurt.de finden Sie stets aktuelle Informationen über unsere laufenden Aktionen und weitere Neuigkeiten

Das Gasthaus zum Löwen steht für originelle und abwechslungsreiche heimische Gerichte, die mit regionalen Zutaten hergestellt werden. Deswegen nutzen wir - soweit möglich - Hersteller und Lieferanten aus der Region!

ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag- Freitag

11:30 - 14:30 Uhr
Küche bis 14:00 Uhr

17:00 - 23:00 Uhr
Küche bis 21:30 Uhr

Samstag

17:00 - 23:00 Uhr
Küche bis 21:30 Uhr

Stand: Winter 2020

Sonntag

11:30 - 22:00 Uhr
Küche bis 21:00 Uhr

November &
Dezember:

Montag

17:00 - 23:00 Uhr
Küche bis 21:30 Uhr

sonst Ruhetag

GASTHAUS ZUM LÖWEN

Inhaber: Traditionsgasthaus Frankfurt FA GmbH
Geschäftsführer: Alexander Gottwald & Florian Baumann

Alt-Sossenheim 74
65936 Frankfurt-Sossenheim

Telefon: +49 (0)69 - 341357

Fax: +49 (0)69 - 37564150

Email: info@zumloewen.org

Internet: www.zumloewen-frankfurt.de

Facebook: www.facebook.com/zumloewen



FRISCH. EHRlich. HESSISCH.

Trinkt mehr Apfelwein!

Als Mitglieder der Vereinigung der Apfelweinwirte Frankfurt am Main und Umgebung e.V. begrüßen wir Sie sehr herzlich in unserem Gasthaus Zum Löwen.

„An apple a day keeps the doctor away“ – in diesem Sprichwort liegt viel Wahrheit, enthält ein gesunder Apfel doch viele wertvolle Vitamine, Mineral- und sekundäre Pflanzenstoffe. Kein Wunder, dass der Apfelwein – in Maßen genossen – zu den bekömmlichsten alkoholischen Getränken zählt. Die gesundheitsfördernde Wirkung des Stöffches ist unumstritten und sogar wissenschaftlich nachgewiesen. Dies liegt zum einen an den wertvollen Inhaltsstoffen seiner natürlichen Rohstoffe, zum anderen aber auch an der schonenden Verarbeitung. So ist der traditionelle Apfelwein ein zeitgemäßes Vitalgetränk und ein Quell der Gesundheit.

Die Hessen haben ihn zum Kultgetränk erkoren, und wir möchten dazu beitragen, diesem bekömmlichen Stöffche zu nationaler Bekanntheit zu verhelfen.

APFELWEIN – Es ist keine Pflicht ihn zu trinken, ... aber eine Pflicht, ihn zu probieren!

Wir wünschen Ihnen angenehme Stunden im Gasthaus Zum Löwen und hoffen, Sie bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen.

Alexander Gottwald, Florian Baumann
und das Team vom Gasthaus zum Löwen



Suppen & Vorspeisen
Soups & Starters

Rindfleischsuppe mit Einlage4,50
Beef soup with prime boiled beef and vegetables

Karotten-Ingwer-Suppe4,10
Carrot and ginger soup

Kleiner Feldsalat mit Crôutons5,50
angemacht mit Balsamicodressing
Small portion of lambs lettuce with croutons,
dressed with our home-made balsamic vinegar dressing

„Leichtes“
Light dishes

Rinderfiletstreifen an Feldsalat16,50
angemacht mit Balsamicodressing
Slices of filet of beef with lambs lettuce,
dressed with our home-made balsamic vinegar dressing

Feldsalat mit gebackenem Ziegenkäse,11,90
dazu Apfel, Nüsse und Honig, angemacht mit Balsamicodressing
Lambs lettuce with baked goats cheese,
served with apple, nuts and honey,
dressed with our home-made balsamic vinegar dressing

Bunter Salatteller mit gebratener Putenbrust12,90
Colourful salad platter with pan-fried turkey-breast



Hessische Klassiker
Hessian Classics

Doppelter Handkäs’5,90
mit ordentlich Musik, Kümmel, Brot und Butter
Regional cheese with oil, vinegar,
diced onions, caraway, bread & butter

Grüne Soße mit ½ Eiern9,90
dazu Salzkartoffeln
Frankfurt’s herbal sauce,
½ boiled eggs and boiled potatoes

Hausgemachte Sülze^{2 4 15}9,90
vom Schweinebäckchen mit Bratkartoffeln,
wahlweise mit Remoulade oder frischen Zwiebeln
Homemade pork cheeks in aspic,
choice of remoulade sauce or diced onions, pan-fried potatoes

Portion Tatar mit Brot & Butter14,90
Natürlich ganz frisch zubereitet, mit Eigelb,
feinen Zwiebeln, Kapern und Gurkenstreifen
Raw ground meat of beef with egg yolk,
diced onions, capers and sliced gherkins

Fisch
Fish

Grätenfreie gebratene Forelle Müllerin.....13,90
mit Mandelbutter und Salzkartoffeln
Fried filet of trout with almond butter and boiled potatoes

Lachssteak auf der Haut gebraten,18,50
serviert mit Petersilienkartoffeln und Tagesgemüse
Fried filet of salmon, served with parsley potatoes and fresh vegetables
of the day



1. mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoffen 3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Schwefeldioxid 5. mit Geschmacksverstärker 6. mit Schwärzungsmittel
7. mit Phosphat 8. Milcheiweiß 9. koffeinhaltig 10. chininhaltig
11. mit Süßungsmittel 12. Phenylalaminquelle 13. gewachst
14. Taurin 15. mit Nitritpökelsalz

Alle Preise sind Endpreise in Euro und verstehen
sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.
All prices are in Euro and including V.A.T. and service.

Klassiker
Classics

Paniertes Schnitzel vom Kalb18,90
mit Tagesgemüse und Bratkartoffeln
Veal Schnitzel with vegetables of the day and pan-fried potatoes

Schnitzel „Wiener Art“11,90
vom Schwein, mit Pommes Frites und Salat
Schnitzel „Viennese style“ with French fries, salad

... zusätzlich mit Schmelzzwiebeln12,90
... with additional pan-fried onions

... zusätzlich mit Champignonrahmsoße14,50
... with additional mushrooms in cream sauce

Sossenheimer Apfelschnitzel15,90
Schnitzel natur mit Speck, Äpfeln, Preiselbeeren
und Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln und Salat
Pork escalope gratinated with apple, bacon, cranberries
and cheese, served with pan-fried potatoes and salad

Cordon Bleu15,50
vom Schwein, mit Pommes Frites und Salat
Pork Cordon Bleu with French fries and salad

Tafelspitz vom Rind14,90
mit Meerrettichsoße oder Grüne Soße und Salzkartoffeln
Boiled prime piece of beef,
horseraddish or Frankfurt’s herbal sauce, boiled potatoes

Rosa gebratene Lammsteaks19,90
aus der Hüfte in Kräuterjus, serviert mit Tagesgemüse
und Kroketten
Grilled lamb steak in herbal sauce, served with fresh vegetables of the
day and croquette potatoes

Vegane Tortellini „aglio e olio“
mit Öl und frischem Knoblauch.....11,90
Vegan pasta with olive oil and fresh garlic

Käsespätzle10,90
mit Schmelzzwiebeln, dazu ein kleiner gemischter Salat
Cheese Spätzle with roasted onions and a small mixed salad

und dazu...

Tagesgemüse3,90
Fresh vegetables of the day

Kleiner gemischter Beilagensalat3,90
Small mixed salad

Extra Beilagen:
Pommes Frites/Bratkartoffeln/Salzkartoffeln.....3,90
Side order of French Fries/Pan-Fried Potatoes/Boied Potatoes

Ⓥ = Vegetarisch
Vegetarian
½ = Seniorenportion möglich, Preisreduktion um 2,00 €
Small portion available, price reduction of 2,00 €

Frisch vom Grill
Freshly Grilled

Löwens Grillpfännchen21,90
Schweinerückensteak, Rumpsteak,
Putenbrust, Speck & Würstchen
mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat
Pork steak, sirloin steak, turkey breast,
bacon & sausage, pan-fried potatoes and salad

Rohgewicht
Jungbullen-Rumpsteak 200 g20,90
300 g28,90
Jungbullen-Rinderfilet 200 g26,90
300 g36,90

Serviert mit einem Beilagensalat.
Wahlweise mit Löwen’s Tunke oder Schmelzzwiebeln
oder Kräuterbutter, Pfeffersoße
Sirloin steak with your choice of spice mix, fried onions, herbal butter,
or pepper sauce, served with mixed salad

Unsere Steaks werden wahlweise mit Pommes Frites,
Bratkartoffeln oder Kroketten serviert
Our steaks are served with your choice of French fries,
pan-fried potatoes or croquette potatoes

GETRÄNKE
BEVERAGES

Aperitif
Aperitif

Britzecco⁴0,10l3,90
Aperol Sprizz0,20l5,90
Frankensecco⁴, Aperol^l, Mineralwasser
Campari Soda oder Orange4,90
4 cl Campari^l, 0,15l Orangensaft oder Soda

Biere vom Fass
Beer from the tab

Loscher Pils0,30l3,00
0,50l3,90
Loscher Schwarzbier.....0,30l3,00
0,50l3,90
Brauhaus Tegernsee Hell.....0,30l3,70
0,50l4,70
Loscher Radler^{1 2 11}0,50l3,90
Loscher Dreckiges^{1 3 9}0,50l3,90
Franziskaner Hefeweizen hell0,30l3,60
0,50l4,60

Flaschenbiere
Bottled Beer

Franziskaner Hefeweizen Alkoholfrei0,50l4,50
Bitburger Pils.....0,50l4,20
Bitburger Alkoholfrei0,33l3,20
Alkoholfreies Radler.....0,50 l4,50

Apfelwein
Cider

Hofmann’s.....0,25l2,20
0,50l3,90
4er Bembel.....1,00l7,80
6er Bembel.....1,50l11,70
8er Bembel.....2,00l15,60
12er Bembel3,00l23,40

Rhönsprudel Gourmet Mineralwasser ..0,70l5,90
Hassia Orangenlimonade^{1 2}
zum Bembel0,70l5,90

Heiße Getränke
Hot drinks

Tasse Kaffee⁹2,50
Espresso⁹2,40
Espresso Macchiato^{8 9}2,70
Doppelter Espresso⁹3,90
Cappuccino^{8 9}3,50
Milchkaffee^{8 9}3,90
Latte Macchiato^{8 9}3,90
Glas Tee.....2,50
Zur Wahl stehen:
Ceylon, Pfefferminze, Apfel, Kamille,
Rooibos Vanille, Grüntee Asia

Alkoholfreie Getränke
Soft drinks

Possmann Apfelwein alkoholfrei.....0,25l2,50
0,50l4,50
Hausgemachte Limonade0,40l3,90
Tafelwasser im Glas0,25l1,90
Tafelwasser in der Flasche0,50l3,20
Gerolsteiner Naturell Gourmet0,50l3,90
0,75l5,90

Sinalco Cola^{1 3 9}0,20l2,20
Sinalco Cola Zero^{1 3 9 11 12}0,40l3,70
Sinalco Zitrone, Orange^{1 3} }
Hofmann’s Apfelsaft | Apfelsaftschorle ..0,20l2,20
0,40l3,80

Heil Orangensaft.....0,20l2,40
0,40l4,60
Heil Johannisbeer-Nektar.....0,20l2,80
Heil Johannisbeer-Nektar-Schorle.....0,40l4,10
Heil Traubensaft0,20l2,80
Heil Traubensaft-Schorle.....0,40l4,10
Schweppes Bitter Lemon^{3 10}0,20l3,30

Offene Weine
Wine by the glass

Weißwein

Winzerkeller Sommerach, Franken
Silvaner QbA trocken⁴0,20 l4,50
Bacchus QbA halbtrocken⁴0,20 l4,50

Winzergenossenschaft Britzingen, Baden
Grauer Burgunder trocken⁴0,20 l4,90
Gutedel trocken⁴0,20 l4,30

Weingut Fritz Allendorf, Rheingau
„Dem Fritz sein Schoppe“
Rotling QbA halbtrocken⁴0,20 l5,00
„Zechwein“ Riesling trocken⁴0,20 l5,00

Rotwein

Winzergenossenschaft Britzingen, Baden
Spätburgunder halbtrocken⁴0,20 l5,00

Winzerkeller Sommerach, Franken
Domina QbA trocken⁴0,20 l4,80

Bodegas Vinedos Contralto - Calle Principal, Spanien
Tempranillo - Cabernet Sauvignon
trocken⁴0,20 l4,90