

Flaschenweine *Wine by the bottle*

Weißwein

Franken
2016er
St. Valentin⁴
Weißer Burgunder trocken
Winzerkeller Sommerach 0,75 l22

Rotwein

Spanien
2016er
Cabernet Sauvignon / Tempranillo⁴
Bodegas Vinedos Contralto
Calle Principal 0,75 l18

Sekt *Sparkling wine*

Sekt „Pinot Blanc“ Brut⁴ 0,75 l28
Flaschengärung
Winzergenossenschaft Britzingen, Baden

Britzecco⁴ 0,75 l20

**UNSERE BELIEBTESTEN DESTILLATE
DER FEINBRENNEREI PRINZ**

Marille2 cl 3
Haselnuss2 cl 4
Zirbe.....2 cl 4
Heidelbeere.2 cl 4
Enzian2 cl 4

**HOFMANN'S APFELWEIN
ZUM MITNEHMEN**

1 Liter 3,50
1 Liter Pfand-Flasche 0,50

Spirituosen *Spirits*

Kräuter und Süßes

Jägermeister39%..... 2 cl3
Fernet Branca39%..... 2 cl3
Blutwurz.....50%..... 2 cl3
Averna.....29%..... 4 cl5
Ramazzotti30%..... 4 cl5
Baileys¹.....17%..... 4 cl5
Sambuca Molinari40%..... 4 cl5

Unsere Klaren

Doppelkorn38%..... 2 cl2,5
Obstler38%..... 2 cl2,5
Ouzo.....38%..... 2 cl2,5
Grappa Julia38%..... 2 cl3
Smirnoff Wodka38%..... 2 cl3
Linie Aquavit42%..... 2 cl3
Aalborg Jubiläumsaquavit ...42%..... 2 cl3
Malteser Aquavit.....40%..... 2 cl3

Die Klassiker

Asbach Uralt¹38%..... 2 cl3
Asbach Hütchen^{1 3 9} 2 cl3,5
Bacardi | Bombay Sapphire 38% | 40% 2 cl3,5
Johnnie Walker¹ | Jim Beam ..40%..... 4 cl7
Calvados Gilbert40%..... 2 cl3,5
Remy Martin40%..... 2 cl4,5

Long Drinks

Wodka Lemon (Smirnoff)^{3 10} 4 cl7,5
Gin Tonic (Bombay Sapphire)^{3 10} 4 cl8,5
Bacardi Cola^{1 3 9} 4 cl8,5
Scotch Cola (Johnnie Walker)^{1 3 9} 4 cl8,5
Bourbon Cola (Jim Beam)^{1 3 9} 4 cl8,5

Brennerei Burkard *Oberursel, Taunus*

Orscheler Kräutertropfen.....40%..... 2 cl4
Aufgesetzter.....40%..... 2 cl3,5
Taunüsschen.....40%..... 2 cl4
Oberurseler Obstwasser.....40%..... 2 cl4,5
Quittenbrand.....40%..... 2 cl5,5
Mirabelle.....40%..... 2 cl5
Apfel aus dem Holzfass.....40%..... 2 cl5,5

AUF ANFRAGE

Verschiedene Motto-Abende ab 10 Personen
z.B. Fränkischer Abend oder Frankfurter Abend

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 Rotkohl, Klößen, Sauce und einer
Flasche Rotwein für 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.
- Sonntags können Sie durchgehend aus unserer großen Speisekarte wählen.
- 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

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

Samstag
17:00 - 23:00 Uhr
Küche bis 21:30 Uhr

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

Stand: Sommer 2021



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.

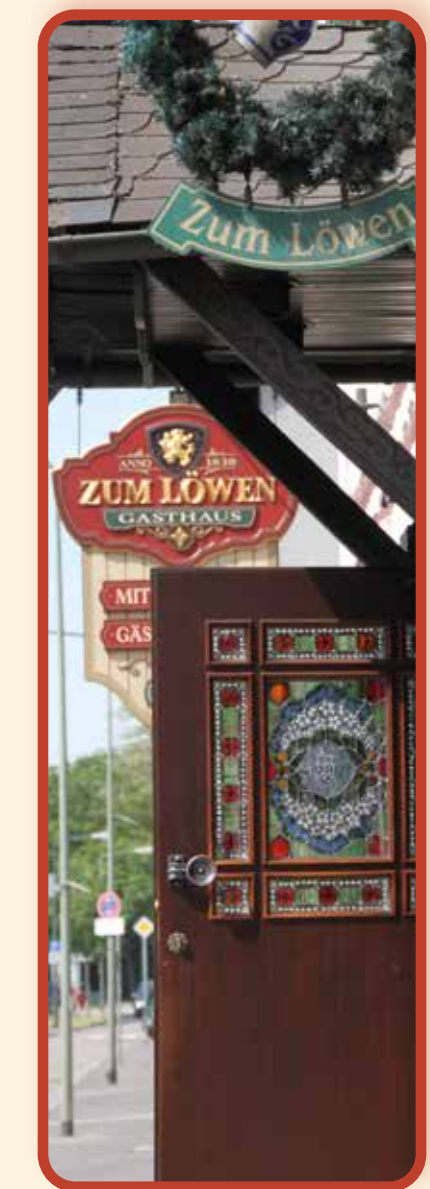
„An apple a day keeps the doctor away“ – in diesem Sprichwort liegt viel Wahrheit, enthält ein gesunder Apfel doch viele wertvolle Vitamine, Mineral- und sekundäre Pflanzenstoffe. Kein Wunder, dass der Apfelwein – in Maßen genossen – zu den bekömmlichsten alkoholischen Getränken zählt. Die gesundheitsfördernde Wirkung des Stöfchens 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 Stöfche 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 *Soups*

Rinderkraftbrühe 5
 mit Kräuterflädle und Gemüwestreifen
 Beef-broth with stripes of pan-cake
 4,90
 ifen
 egg

Sommerliches *Summerly*

Frittierte Kartoffelscheiben 7
 serviert mit wahlweise Kräuterquark oder grüner Soße
 Fried potato fritters with herbal curd or Frankfurts green sauce

Bunter Salatteller mit ...
 Mixed salad platter with ...

... Schafskäse, Oliven, Pepperoni 11
 ... Feta-cheese, olives, chilies

... gegrillten Putenbruststreifen 12,5
 ... grilled stripes of turkey breast

... gegrillten Garnelen 15,5
 ... grilled prawns

Serviert mit frischem Baguette und hausgemachtem Joghurt dressing
 Served with fresh baguette and homemade yoghurt dressing

Ofenkartoffel mit Kräuterquark 10
 und Salatgarnitur
 Baked potato with herbal curd cheese and mixed salad

... zusätzlich mit gegrillter Putenbrust 13
 ... with grilled turkey breast

Veganes Kichererbsencurry 11
 mit Reis
 Vegan chickpea curry, served with rice

UNSER „HESSENTELLER“
 1 Handkäs' mit Musik,
 1 Schälchen Grüne Soße,
 1 Scheibe Sülze,
 Brot & Butter 10,90

**„Hessische Spezialitäten“
 „Regional specialties“**

Doppelter Handkäs' 6
 mit ordentlich Musik, Kümmel, Brot und Butter
 Regional cheese with oil, vinegar,
 diced onions, caraway seeds, bread & butter

Sossenheimer Currywurst^{5 7} 9,5
 2 Bratwürste mit hausgemachter Currysoße und Pommes Frites
 Two pan-fried pork sausages with
 homemade curry sauce and French fries

Hessischer Wurstsalat^{2 5 7} 10
 mit Zwiebeln, Gurke, Ei und Bratkartoffeln
 Hessian salad of slices of sausages
 with onions, gherkins, egg and pan-fried potatoes

Grüne Soße 10
 mit 4/2 Eiern und Salzkartoffeln
 Frankfurt's herbal sauce,
 4 halves of boiled eggs and boiled potatoes

Hausgemachte Sülze^{2 15} 10,5
 vom Schweinebäckchen mit Bratkartoffeln,
 wahlweise mit Remoulade oder frischen Zwiebeln
 Homemade pork cheeks in aspic with pan-fried potatoes
 and the choice of remoulade sauce or diced onions

Scheiben vom kalten Schweinebraten 12
 mit Bratkartoffeln und Frankfurter grüne Soße
 Slices of roast pork served cold,
 with pan-fried potatoes and Frankfurts herbal sauce

Frisches Tatar mit Brot & Butter 15
 mit Eigelb, feinen Zwiebeln, Kapern und Gurkenstreifen
 Raw minced meat of beef with egg yolk,
 diced onions, capers and sliced gherkins

ab 17:30 Uhr &
 nach Verfügbarkeit

Fisch *Fish*

Grätenfreie gebratene Forelle Müllerin 15
 mit Mandelbutter und Salzkartoffeln
 Pan-fried trout with almond butter and boiled potatoes

Löwen's Fish & Chips 13,5
 Hausgemachter Backfisch in knusprigem Teig, dazu Pommes
 Frites und Remouladensoße
 Homemade Fish & Chips served with remoulade sauce

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. mit 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*

Spareribs 14,5
 mariniert mit BBQ-Sauce, serviert mit Pommes Frites
 Spareribs marinated with BBQ-Sauce, served with French fries

Schnitzel „Wiener Art“ 12
 mit Pommes Frites und Salat
 Pork Schnitzel „Vienna style“ with French fries and salad

... zusätzlich mit Schmelzzwiebeln 13
 ... with pan-fried onions

... zusätzlich mit Champignonrahmsoße 14,5
 ... with mushrooms in cream sauce

... zusätzlich mit grüner Soße 15
 ... with Frankfurt's herbal sauce

Tafelspitz vom Rind 15
 mit Frankfurter „Grüne Soße“ und Salzkartoffeln
 Boiled prime piece of beef,
 Frankfurt's herbal sauce, boiled potatoes

Löwens Gyrospfanne 12
 vom Schwein, mit Pommes Frites und Tsatsikisoße
 Gyros platter with French fries and Tsatsiki-sauce

Cordon Bleu 15,5
 vom Schwein, mit Pommes Frites und Salat
 Pork Cordon Bleu with French fries and salad

Löwens Grillpfännchen 22
 Schweinerückensteak, Rumpsteak,
 Putenbrust, Speck & Würstchen
 mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat
 Pork steak, sirloin steak, turkey breast,
 bacon & sausage, pan-fried potatoes and mixed salad

Jungbullen-Rumpsteak 200 g 21
 300 g 29

Wahlweise mit Löwen-Tunke, Schmelzzwiebeln, Pfeffersoße
 oder Kräuterbutter dazu Salat
 Served with your choice of home-made spice mix, fried onions,
 pepper sauce or herbal butter, served with mixed salad

Unsere Steaks werden wahlweise mit Pommes Frites,
 Bratkartoffeln oder Ofenkartoffel mit Quark (+1,50€) serviert
 Our steaks are served with your choice of French fries,
 pan-fried potatoes or baked potato (+1,50€)

Großer gemischter Beilagensalat 4
 Mixed salad

Kleiner gemischter Beilagensalat 2,5
 Small mixed salad

Extra Beilagen:
 Pommes Frites/Bratkartoffeln/Salzkartoffeln 4
 Side order of French Fries/Pan-Fried Potatoes/Boied Potatoes

V = Vegetarisch
 Vegetarian
1/2 = Seniorenportion möglich, Preisreduktion um 2,- €
 Small portion available, price reduction of 2,- €

Gut „Burger“lich *Burger*

Beef-Burger 10
 Tomato, Gurke, Salat, dazu Pommes Frites
 Tomato, gherkin, salad, served with French fries

Cheese-Burger 11
 Käse, Tomate, Röstzwiebeln, Salat, dazu Pommes Frites
 Cheese, Tomato, roast onions, salad, served with French fries

BBQ-Burger 12
 Knuspriger Speck, Käse, Salat, BBQ-Soße, dazu Pommes Frites
 Crispy bacon, cheese, salad, BBQ-sauce, served with French fries

Hähnchen-Burger² 12
 Knusprig paniertes Hähnchenfilet, Salat, Sweet-Chili-Sauce,
 dazu Pommes Frites
 Breaded grilled chicken filet, salad, sweet-chili-sauce, served with
 French fries

Vegane Burger 12
 aus pflanzlichem Fleischersatz, belegt mit Salat, hausgemachtem
 Tomatenchutney, dazu Pommes Frites
 Vegetable burger, salad, tomato chutney, served with French fries

Extra Rindfleisch-Patty | Additional beef-patty 4
 Extra Käse | Additional cheese 1
 Extra Röstzwiebeln | Additional roast onions 1
 Extra Speck | Additional bacon 1,5

Unsere Beef-Burgerpattys sind aus
 100% Rindfleisch hergestellt
 Our burger patties are made of 100% beef

GETRÄNKE *BEVERAGES*

Aperitif *Aperitif*

Britzecco⁴ 0,10 l 4
 Aperol Sprizz 0,20 l 6
 Frankensecco⁴, Aperol¹, Mineralwasser
 Campari Soda oder Orange 5
 4 cl Campari¹, 0,15 l Orangensaft oder Soda

Biere vom Faß *Beer from the tap*

Loscher Pils 0,30l 3
 0,50l 4
 Loscher Schwarzbier 0,30l 3
 0,50l 4
 Brauhaus Tegernsee Hell 0,30l 3,7
 0,50l 4,7
 Loscher Radler^{1 2 11} 0,50l 4
 Loscher Dreckiges^{1 3 9} 0,50l 4
 Franziskaner Hefeweizen hell 0,30l 3,7
 0,50l 4,7

Flaschenbiere *Bottled Beer*

FFranziskaner Hefeweizen Alkoholfrei .. 0,50l 4,5
 Bitburger Pils 0,50l 4,5
 Bitburger Alkoholfrei 0,33l 3,5
 Alkoholfreies Radler 0,50 l 4,5

Apfelwein *Cider*

Hofmann's 0,25 l 2
 0,50 l 3,7
 4er Bembel 1,00 l 7,4
 6er Bembel 1,50 l 11,0
 8er Bembel 2,00 l 14,5

Rhönsprudel Gourmet Mineralwasser
 zum Bembel 0,70 l 6
 Orangenlimonade^{1 2}
 zum Bembel 0,70 l 6

Heiße Getränke *Hot drinks*

Tasse Kaffee⁹ 2,5
 Espresso⁹ 2,4
 Espresso Macchiato^{8 9} 2,7
 Doppelter Espresso⁹ 3,9
 Cappuccino^{8 9} 3,5
 Milchkaffee^{8 9} 3,9
 Latte Macchiato^{8 9} 3,5
 Glas Tee 2,5

Zur Wahl stehen:
 Ceylon, Pfefferminze, Apfel, Kamille,
 Rooibos Vanille, Grüntee Asia

Alkoholfreie Getränke *Soft drinks*

Possmann Apfelwein alkoholfrei 0,25l 2,5
 0,50l 4,5
 Limetten-Minz-Wasser 0,40l 4,5
 Hausgemachte Limonade 0,40l 4
 Tafelwasser im Glas 0,25l 2
 Tafelwasser in der Flasche 0,50l 3,5
 Gerolsteiner Naturell Gourmet 0,50l 4
 0,75l 6

Sinalco Cola^{1 3 9} } 0,20 l 2,10
 Sinalco Cola Zero^{1 3 9 11 12} } 0,40 l 3,70
 Sinalco Zitrone, Orange^{1 3} }

Hofmann's Apfelsaft | Apfelsaftschorle .. 0,20l 2,2
 0,40l 3,8
 Heil Orangensaft 0,20l 2,4
 0,40l 4,6

Heil Johannisbeer-Nektar 0,20l 2,8
 Heil Johannisbeer-Nektar-Schorle 0,40l 4,1
 Heil Traubensaft 0,20l 2,8
 Heil Traubensaft-Schorle 0,40l 4,1
 Schweppes Bitter Lemon^{3 10} 0,20l 3,5

Offene Weine *Wine by the glass*

Weißwein
 Winzerkeller Sommerach, Franken
 Silvaner QbA trocken⁴ 0,20 l 4,5
 Bacchus QbA halbtrocken⁴ 0,20 l 4,5

Winzergerossenschaft Britzingen, Baden
 Grauer Burgunder trocken⁴ 0,20 l 5
 Gutedel trocken⁴ 0,20 l 4,5

Weingut Fritz Allendorf, Rheingau
 „Dem Fritz sein Schoppe“
 Rotling QbA halbtrocken⁴ 0,20 l 5
 „Zechwein“ Riesling trocken⁴ 0,20 l 5

Rotwein
 Winzergerossenschaft Britzingen, Baden
 Spätburgunder halbtrocken⁴ 0,20 l 5

Winzerkeller Sommerach, Franken
 Domina QbA trocken⁴ 0,20 l 4,7

Bodegas Vinedos Contralto - Calle Principal, Spanien
 Tempranillo - Cabernet Sauvignon
 trocken⁴ 0,20 l 5