



Suppen & Vorspeisen/ Soups and Starters

Rinderkraftbrühe mit Tafelspitzeinlage Beef-broth with prime boiled beef and vegetables	6,60
Karotten-Ingwer-Cremesuppe (V) ^g Carrot and ginger cream soup	6,60
Kleiner Feldsalat mit Croutons angemacht mit Balsamicodressing ^{a j} Small portion of lamb lettuce with croutons, dressed with our home-made balsamic vinegar dressing	6,90

„Leichtes“ / Light dishes

Rinderfiletstreifen an Feldsalat angemacht mit Balsamicodressing ^j Slices of filet of beef with lambs lettuce, dressed with our home-made balsamic vinegar dressing	23,50
Feldsalat mit gebackenem Ziegenkäse dazu Apfel, Nüsse und Honig, angemacht an Balsamicodressing ^{j g} Lambs lettuce with baked goats cheese, served with apple, nuts and honey, dressed with our home-made balsamic vinegar dressing	17,50
Bunter Salatteller mit gegrillten Putenbruststreifen (1/2) ^{g j} Mixed salad platter with grilled stripes of turkey breast	15,20

(V) = vegetarisch/vegetarian

(1/2) Seniorenportion möglich, Preisreduktion um 2,00 Euro

(1/2) Small portion available, price reduction of 2,00 Euro

Frisch. Ehrlich. Hessisch.

Alle Preise sind Endpreise und verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

GASTHAUS ZUM LÖWEN
Tel. 069-341357



Alt-Sossenheim 74
www.zumloewen-frankfurt.de



65936 Frankfurt-Sossenheim
www.facebook.com/zumloewen



„Hessische Spezialitäten“ / „Regional specialities“

Doppelter Handkäs´ mit ordentlich Musik, Kümmel,
Brot & Butter (1/2) (V) ^{a g} 7,50
Regional cheese with oil, vinegar, diced onions, caraway seeds, bread & butter

Grüne Soße mit 4/2 Eiern und Salzkartoffeln (1/2) (V) ^{c g j} 12,50
Herbal sauce, 4 halves of boiled eggs and boiled potatoes

Hausgemachte Sülze^{2 15} vom Schweinebäckchen mit Bratkartoffeln,
wahlweise mit Remoulade oder frischen Zwiebeln (1/2) ^g 13,00
*Homemade pork cheeks in aspic with pan-fried potatoes and the choice of remoulade
or diced onions*

Fisch/Fish

Gebratene Forelle Müllerin mit Mandelbutter und Salzkartoffeln ^{d h} 17,90
Pan-fried trout with almond butter and boiled potatoes

Lachssteak auf der Haut gebraten,
serviert mit Petersilienkartoffeln und Tagesgemüse ^d 23,90
*Fried filet of salmon, served with parsley potatoes
and fresh vegetables of the day*

Legende Allergene

a glutenhaltiges Getreide **b** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse **c** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse **d** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse **e** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse **f** Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse **g** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse **h** Schalenfrüchte **i** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse **j** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse **k** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse **l** Schwefeldioxid und Sulphite **m** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse **n** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Frisch. Ehrlich. Hessisch.

Alle Preise sind Endpreise und verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

GASTHAUS ZUM LÖWEN
Tel. 069-341357



Alt-Sossenheim 74
www.zumloewen-frankfurt.de



65936 Frankfurt-Sossenheim
www.facebook.com/zumloewen



Klassiker/Classics

Paniertes Schnitzel vom Kalb mit Tagesgemüse, Preiselbeeren und Bratkartoffeln ^a <i>Veal Schnitzel with vegetables of the day, Cranberries and pan-fried potatoes</i>	24,50
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites (1/2) ^{a c} <i>Pork schnitzel „Vienna style“ with French fries</i>	13,70
Schnitzel „Wiener Art“ mit Schmelzzwiebeln ^{a c} und Pommes Frites (1/2) <i>Pork schnitzel „Vienna style“ with pan-fried onions and French fries</i>	15,30
Schnitzel „Wiener Art“ mit Champignonsrahmsoße ^{a c} und Pommes Frites (1/2) <i>Pork schnitzel „Vienna style“ with mushrooms in cream sauce and French fries</i>	16,40
Schnitzel „Wiener Art“ mit grüner Soße und Pommes Frites (1/2) ^{a c g j} <i>Pork schnitzel „Vienna style“ with herbal sauce and French fries</i>	16,40
Tafelspitz vom Rind mit grüner Soße oder Meerrettichsoße und Salzkartoffeln (1/2) ^{c g j} <i>Boiled prime piece of beef with herbal or horseraddish sauce and boiled potatoes</i>	18,00
Rosa gebratene Lammsteaks aus der Hüfte in Kräuterjus, serviert mit Tagesgemüse und Kroketten <i>Grilled lamb steak in herbal sauce, served with fresh vegetables of the day and croquette potatoes</i>	24,90
Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes Frites ^{a c} <i>Pork Cordon Bleu with French fries</i>	17,50
Vegane Tortellini „aglio e olio“ mit Öl, Oliven, Tomaten und frischem Knoblauch (V) (1/2) <i>Vegan pasta with olive oil and fresh garlic</i>	14,80
Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln ^g (V) (1/2) <i>Cheese Spätzle with roasted onions</i>	13,70

Frisch. Ehrlich. Hessisch.

Alle Preise sind Endpreise und verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

GASTHAUS ZUM LÖWEN
Tel. 069-341357



Alt-Sossenheim 74
www.zumloewen-frankfurt.de



65936 Frankfurt-Sossenheim
www.facebook.com/zumloewen



Klassiker/Classics

Sossenheimer Apfelschnitzel ^g	18,50
Schweineschnitzel natur mit Apfelscheiben, Speck, Preiselbeeren und Käse überbacken, dazu etwas Bratensoße & Bratkartoffeln <i>Pork Escalope gratinated with apple slices, bacon, cranberries, cheese and served with a little gravy and fried potatoes</i>	
Löwens Grillpfännchen	25,00
Schweinerückensteak, Rumpsteak, Putenbrust, Speck & Würstchen mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter ^g <i>Pork steak, sirloin steak, turkey breast, bacon & sausage, pan-fried potatoes & herbal butter</i>	
Jungbullen-Rumpsteak 200 g	24,70
300 g	33,50
Jungbullen-Rinderfilet 200 g	32,80
300 g	43,80

Wahlweise mit Löwen-Tunke, Schmelzzwiebeln, Pfefferrahmsoße ^g
oder Kräuterbutter ^g

*Served with your choice of home-made spice mix, fried onions,
pepper cream sauce or herbal butter*

Unsere Steaks werden wahlweise mit Pommes Frites oder
Bratkartoffeln serviert

Our steaks are served with your choice of French fries or pan-fried potatoes

Extras

Tagesgemüse	5,20
<i>Fresh vegetables of the day</i>	
Gemischter Beilagensalat ^{g,j}	5,40
<i>Mixed Salad</i>	
Pommes Frites/Bratkartoffeln/Salzkartoffeln/Kroketten	5,20
<i>Side order of French Fries/Pan-fried potatoes/Boiled Potatoe/Croquettes</i>	

Frisch. Ehrlich. Hessisch.

Alle Preise sind Endpreise und verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

GASTHAUS ZUM LÖWEN
Tel. 069-341357



Alt-Sossenheim 74
www.zumloewen-frankfurt.de



65936 Frankfurt-Sossenheim
www.facebook.com/zumloewen



Getränke/Beverages

Aperitif

Britzsecco ⁴ 0,1l	4,40
Aperol Sprizz 0,2l	6,40
Britzsecco ⁴ , Aperol ¹ , Mineralwasser	
Campari Soda oder Orange	5,40
4 cl Campari ¹ , 0,15l Orangensaft oder Soda	

Biere vom Fass/ Beers from the Tap

Loscher Pils 0,3l/0,5l	3,40/4,40
Loscher Schwarzbier 0,3l/0,5l	3,40/4,40
Brauhaus Tegernsee Hell 0,3l/0,5l	4,10/5,10
Loscher Radler ^{1 2 11} 0,3l/0,5l	3,40/4,40
Loscher Dreckiges ^{1 3 9} 0,3l/0,5l	3,40/4,40
Franziskaner Hefeweizen Hell 0,3l/0,5l	4,10/5,10

Flaschenbiere/Bottled Beer

Franziskaner Hefeweizen Alkoholfrei 0,5l	5,10
Bitburger Alkoholfrei 0,33l	3,80
Alkoholfreies Radler ^{1 3 9} 0,5l	4,90

Apfelwein/Cider

Hofmann's 0,25l	2,40
Hofmann's 0,5l	4,20
4er Bembel 1,0l	8,40
6er Bembel 1,5l	12,60
8er Bembel 2,0l	16,80
12er Bembel 3,0l	25,20
Selters Gourmet Mineralwasser 0,75l	6,20
Orangenlimonade ^{1 2} 0,7l zum Bembel	6,20

Frisch. Ehrlich. Hessisch.

Alle Preise sind Endpreise und verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

GASTHAUS ZUM LÖWEN
Tel. 069-341357



Alt-Sossenheim 74
www.zumloewen-frankfurt.de



65936 Frankfurt-Sossenheim
www.facebook.com/zumloewen



Heiße Getränke/Hot beverages

Tasse Kaffee ⁹	3,40
Espresso ⁹	2,80
Espresso Macchiato ^{8 9}	3,10
Doppelter Espresso ⁹	4,30
Cappucino ^{8 9}	3,90
Milchkaffee ^{8 9}	4,40
Latte Macchiato ^{8 9}	4,40
Glas Tee	2,90

Zur Auswahl stehen: Schwarz, Pfefferminze, Apfel, Kamille, Rooibos Vanille, Grüntee

Alkoholfreie Getränke/Soft drinks

Possmann Apfelwein alkoholfrei 0,25l/0,5l	2,90/4,90
Tafelwasser im Glas 0,25l	2,30
Tafelwasser in der Flasche 0,5l	3,80
Selters Gourmet Naturell 0,5l/0,75	4,20/6,20
Selters Gourmet Mineralwasser 0,75l	6,20
Sinalco Cola ^{1 3 9} , Zero ^{1 3 9 11 12} , Orange ^{1 3} , Zitrone ^{1 3} 0,2l	2,70
Sinalco Cola ^{1 3 9} , Zero ^{1 3 9 11 12} , Orange ^{1 3} , Zitrone ^{1 3} 0,4l	4,30
Hausgemachte Limonade 0,4l	4,40
Hofmann's Apfelsaft/Apfelsaftschorle 0,2l/0,4l	2,70/4,40
Heil Orangensaft 0,2l/0,4l	2,80/4,90
Heil Johannisbeer-Nektar/Schorle 0,2l/0,4l	2,80/4,90
Heil Traubensaft/Schorle 0,2l/0,4l	2,80/4,90
Schweppes Bitter Lemon ^{3 10} /Tonic Water ^{3 10} 0,2l	3,80

Frisch. Ehrlich. Hessisch.

Alle Preise sind Endpreise und verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

GASTHAUS ZUM LÖWEN
Tel. 069-341357



Alt-Sossenheim 74
www.zumloewen-frankfurt.de



65936 Frankfurt-Sossenheim
www.facebook.com/zumloewen



Weine/Wine

Weißwein

Winzergenossenschaft Britzingen, Baden

Grauer Burgunder trocken ⁴ 0,2l	5,90
Gutedel trocken ⁴ 0,2l	4,90

Villa Gutenberg, Rheingau

Spätburgunder Weissherbst (Rosé) feinherb ⁴ 0,2l	5,60
Riesling trocken ⁴ 0,2	5,40
Riesling halbtrocken ⁴ 0,2	5,40

Weingut Manz, Weinolsheim

Weissburgunder trocken ⁴ 0,2l	6,50
--	------

Rotwein

Villa Gutenberg, Rheingau

Spätburgunder trocken ⁴ 0,2l	5,50
---	------

Winzergenossenschaft Britzingen, Baden

Spätburgunder halbtrocken ⁴ 0,2l	5,40
---	------

Weingut Manz, Weinolsheim

Gänsehaut Pur Cuveé trocken ⁴ 0,2l	6,90
---	------

Sekt/Sparkling Wine

Winzergenossenschaft Britzingen, Baden

2017 Blanc de Noirs Brut ⁴ 0,75l	34,00
Britzecco ⁴ 0,1l/0,75l	4,40/26,00

Legende Zusatzstoffe: 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

Frisch. Ehrlich. Hessisch.

Alle Preise sind Endpreise und verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

GASTHAUS ZUM LÖWEN
Tel. 069-341357



Alt-Sossenheim 74
www.zumloewen-frankfurt.de



65936 Frankfurt-Sossenheim
www.facebook.com/zumloewen



Spirituosen/Spirits

Kräuter und Süßes

Jägermeister 39% / 2 cl	3,20
Fernet Branca 39% / 2 cl	3,20
Blutwurz 50% / 2 cl	3,20
Averna 29% / 4 cl	5,20
Ramazzotti 30 / 4 cl	5,20
Baileys ¹ 17% / 4 cl	5,20
Sambuca Molinari 40% / 4 cl	5,20

Unsere Klaren

Doppelkorn 38% / 2 cl	2,70
Obstler 38% / 2 cl	2,70
Ouzo 38% / 2 cl	2,50
Grappa Julia 38% / 2 cl	3,20
Smirnoff Wodka 38% 2 cl	3,20
Linie Aquavit 42% / 2 cl	3,20
Aalborg Jubiläumsaquavit 42% / 2 cl	3,20
Malteser Aquavit 40% / 2 cl	3,20

Die Klassiker

Asbach Uralt ¹ 38% / 2 cl	3,20
Asbach Hütchen ^{1 3 9} 2 cl	3,70
Bacardi Bombay Sapphire 38% 40% / 2 cl	3,70
Johnnie Walker ¹ Jim Beam 40% / 4 cl	7,20
Calvados Gilbert 40% / 2 cl	3,50
Remy Martin 40% 2 cl	4,50

Long Drinks

Wodka Lemon (Smirnoff) ^{3 10} 4 cl	7,70
Gin Tonic (Bombay Sapphire) ^{3 10} 4 cl	8,70
Bacardi Cola ^{1 3 9} 4 cl	8,70
Scotch Cola (Johnnie Walker) ^{1 3 9} 4 cl	8,70
Bourbon Cola (Jim Beam) ^{1 3 9} 4 cl	8,70

Frisch. Ehrlich. Hessisch.

Alle Preise sind Endpreise und verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

GASTHAUS ZUM LÖWEN
Tel. 069-341357



Alt-Sossenheim 74
www.zumloewen-frankfurt.de



65936 Frankfurt-Sossenheim
www.facebook.com/zumloewen



Was erwartet Sie bei uns?

- Deutsche gut-bürgerliche Küche. Wir bereiten Ihr Essen nach Ihrer Bestellung frisch zu.
- Besuchen Sie auch gerne unser Restaurant „**Speisekammer**“ in Heddernheim
Adresse: Alt-Heddernheim 41, 60439 Frankfurt am Main
Website: <https://die.speisekammer-frankfurt.de/>
Email: info@speisekammer-frankfurt.de
- Wir verwenden Deutsche Fleisch- und Wurstwaren von unserem Metzger Sommer aus Pfaffenwiesbach im Taunus.
- Unsere Schnitzel panieren wir selbst und verwenden hierfür Fleisch vom Schweinerücken.
- Im Garten servieren wir nur große Getränke. 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.
- Auf unserer Homepage www.zumloewen-frankfurt.de finden Sie stets aktuelle Informationen über unsere laufenden Aktionen und weitere Neuigkeiten wie zum Beispiel unsere Monatskationen wie **Gänseessen/Spargel** usw.
- Alle Gerichte auch zum Mitnehmen erhältlich.
- Gerne richten wir Ihre Firmen und privaten Feiern aus.

Öffnungszeiten

Montag: Ruhetag

Dienstag bis Freitag: 11:30 Uhr bis 14:30 Uhr und 17:00 Uhr bis 23:00 Uhr

Küche bis mittags bis 14:00 Uhr abends bis 21:30 Uhr

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

Sonntag: 11:30 Uhr 22:00 Uhr / Küche von 11:30 bis 21:00 Uhr durchgehend

Kontakt

Gasthaus Zum Löwen & Speisekammer

Alt-Sossenheim 74

65936 Frankfurt

Fon +49-(0)69-341357

<http://www.zumloewen-frankfurt.de>

Email: info@zumloewen.org

Traditionsgasthaus Frankfurt FA GmbH

Geschäftsführer Florian Baumann & Alexander Gottwald

Frisch. Ehrlich. Hessisch.

Alle Preise sind Endpreise und verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

GASTHAUS ZUM LÖWEN
Tel. 069-341357



Alt-Sossenheim 74
www.zumloewen-frankfurt.de



65936 Frankfurt-Sossenheim
www.facebook.com/zumloewen