

Flaschenweine *Wine by the bottle*

Weißwein

Franken
St. Valentin
Weißer Burgunder trocken
Winzerkeller Sommerach 0,75l.....22

Rotwein

Spanien
Cabernet Sauvignon / Tempranillo
Bodegas Vinedos Contralto
Calle Principal 0,75l.....18

Sekt *Sparkling wine*

Sekt „Pinot Blanc“ Brut⁴ 0,75 l.....28
*Flaschengärung
Winzergenossenschaft Britzingen, Baden*

Britzecco⁴ 0,75 l.....20
Winzergenossenschaft Britzingen, Baden

**UNSERE BELIEBTEN DESTILLATE
DER FEINBRENNEREI PRINZ**

Marille 2 cl 3
Haselnuss 2 cl 4
Zirbe..... 2 cl 4
Heidelbeere. 2 cl 4
Enzian 2 cl 4

Spirituosen *Spirits*

Kräuter und Süßes

Jägermeister39%..... 2 cl3
Fernet Branca39%..... 2 cl3
Blutwurz.....50%..... 2 cl3
Averna¹.....29%..... 4 cl5
Ramazzotti¹30%..... 4 cl5
Baileys¹.....17%..... 4 cl5
Sambuca Molinari40%..... 4 cl5

Unsere Klaren

Doppelkorn38%..... 2 cl3
Obstler38%..... 2 cl3
Ouzo.....38%..... 2 cl3
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 Uralt¹.....38%..... 2 cl3
Bacardi | Bombay Sapphire 38% | 40% 2 cl3,5
Johnnie Walker | Jim Beam ...40%..... 4 cl7
Calvados Gilbert40%..... 2 cl3,5
Remy Martin¹40%..... 2 cl4,5

Long Drinks

Wodka Lemon (Smirnoff) 4 cl7,5
Gin & Tonic (Bombay Sapphire) 4 cl8,5
Bacardi Cola 4 cl8,5
Scotch Cola (Johnnie Walker) 4 cl8,5
Bourbon Cola (Jim Beam)..... 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

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 119 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

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

Stand: Winter 2020

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.

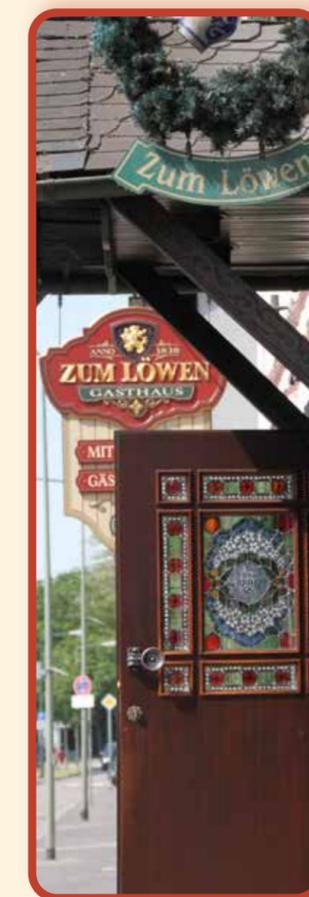
„An apple a day keeps the doctor away“ – in diesem Sprichwort liegt viel Wahrheit, enthält ein gesunder Apfel doch viele wertvolle Vitamine, Mineral- und sekundäre Pflanzenstoffe. Kein Wunder, dass der Apfelwein – in Maßen genossen – zu den bekömmlichsten alkoholischen Getränken zählt. Die gesundheitsfördernde Wirkung des Stöffchens 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 Stöffchen 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 Einlage	€ 4,5
<i>Beef soup with prime boiled beef and vegetables</i>	
Karotten-Ingwer-Suppe	€ 4,5
<i>Carrot and ginger soup</i>	
Kleiner Feldsalat mit Crôutons	€ 5,5
angemacht mit Balsamicodressing <i>Small portion of lambs lettuce with croutons, dressed with our home-made balsamic vinegar dressing</i>	

„Leichtes“ *Light dishes*

Rinderfiletstreifen an Feldsalat	€ 19,5
angemacht mit Balsamicodressing <i>Slices of filet of beef with lambs lettuce, dressed with our home-made balsamic vinegar dressing</i>	
Feldsalat mit gebackenem Ziegenkäse	€ 14,5
dazu Apfel, Nüsse und Honig, angemacht mit Balsamicodressing <i>Lambs lettuce with baked goats cheese, served with apple, nuts and honey, dressed with our home-made balsamic vinegar dressing</i>	
Bunter Salatteller mit gebratener Putenbrust	€ 13
<i>Colourful salad platter with pan-fried turkey-breast</i>	



Hessische Klassiker *Hessian Classics*

Doppelter Handkäs'	€ 6
mit ordentlich Musik, Kümmel, Brot und Butter <i>Regional cheese with oil, vinegar, diced onions, caraway, bread & butter</i>	
Grüne Soße mit ½ Eiern	€ 10
dazu Salzkartoffeln <i>Frankfurt's herbal sauce, ½ boiled eggs and boiled potatoes</i>	
Hausgemachte Sülze ^{2 4 15}	€ 10
vom Schweinebäckchen mit Bratkartoffeln, wahlweise mit Remoulade oder frischen Zwiebeln <i>Homemade pork cheeks in aspic, choice of remoulade sauce or diced onions, pan-fried potatoes</i>	

Fisch *Fish*

Grätenfreie gebratene Forelle Müllerin	€ 15
mit Mandelbutter und Salzkartoffeln <i>Fried filet of trout with almond butter and boiled potatoes</i>	
Lachssteak auf der Haut gebraten	€ 19
serviert mit Petersilienkartoffeln und Tagesgemüse <i>Fried filet of salmon, served with parsley potatoes and fresh vegetables of the day</i>	



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 Kalb	€ 19,5
mit Tagesgemüse und Bratkartoffeln <i>Veal Schnitzel with vegetables of the day and pan-fried potatoes</i>	
Schnitzel „Wiener Art“	€ 12
vom Schwein, mit Pommes Frites und Salat <i>Schnitzel „Viennese style“ with French fries, salad</i>	
... zusätzlich mit Schmelzzwiebeln	€ 13,5
... with additional pan-fried onions	
... zusätzlich mit Champignonrahmsoße	€ 14,5
... with additional mushrooms in cream sauce	
Sossenheimer Apfelschnitzel	€ 16,5
Schnitzel natur mit Speck, Äpfeln, Preiselbeeren und Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln und Salat <i>Pork escalope gratinated with apple, bacon, cranberries and cheese, served with pan-fried potatoes and salad</i>	
Cordon Bleu	€ 16
vom Schwein, mit Pommes Frites und Salat <i>Pork Cordon Bleu with French fries and salad</i>	
Tafelspitz vom Rind	€ 15,5
mit Meerrettichsoße oder Grüne Soße und Salzkartoffeln <i>Boiled prime piece of beef, horseradish or Frankfurt's herbal sauce, boiled potatoes</i>	
Rosa gebratene Lammsteaks	€ 20
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>	

Vegane Tortellini „aglio e olio“	€ 12,5
mit Öl und frischem Knoblauch <i>Vegan pasta with olive oil and fresh garlic</i>	
Käsespätzle	€ 11,5
mit Schmelzzwiebeln, dazu ein kleiner gemischter Salat <i>Cheese Spätzle with roasted onions and a small mixed salad</i>	

und dazu...	
Tagesgemüse	€ 4
<i>Fresh vegetables of the day</i>	
Kleiner gemischter Beilagensalat	€ 4
<i>Small mixed salad</i>	

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

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

Frisch vom Grill *Freshly Grilled*

Löwens Grillpfännchen	€ 22
Schweinerückensteak, Rumpsteak, Putenbrust, Speck & Würstchen mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat <i>Pork steak, sirloin steak, turkey breast, bacon & sausage, pan-fried potatoes and salad</i>	
	Rohgewicht
Jungbullen-Rumpsteak	200 g € 21
	300 g € 29
Jungbullen-Rinderfilet	200 g € 27
	300 g € 37

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*

Britzecco ⁴	€ 0,11	€ 4
Aperol Sprizz	0,2l	€ 6
Frankensecco ⁴ , Aperol ¹ , Mineralwasser		
Campari Soda oder Orange		€ 5
4 cl Campari ¹ , 0,15l Orangensaft oder Soda		

Biere vom Fass *Beer from the tap*

Loscher Pils	€ 0,3l	€ 3
	0,5l	€ 4
Loscher Schwarzbier	0,3l	€ 3
	0,5l	€ 4
Brauhaus Tegernsee Hell	0,3l	€ 3,7
	0,5l	€ 4,7
Loscher Radler ^{1 2 11}	0,5l	€ 4
Loscher Dreckiges ^{1 3 9}	0,5l	€ 4
Franziskaner Hefeweizen hell	0,3l	€ 3,7
	0,5l	€ 4,7

Flaschenbiere *Bottled Beer*

Franziskaner Hefeweizen Alkoholfrei	0,5l	€ 4,5
Bitburger Pils	0,5l	€ 4,5
Bitburger Alkoholfrei	0,33l	€ 3,5
Alkoholfreies Radler	0,5l	€ 4,5

Apfelwein *Cider*

Hofmann's	0,25l	€ 2,2
	0,5l	€ 3,9
4er Bembel	1,0l	€ 7,8
6er Bembel	1,5l	€ 11,7
8er Bembel	2,0l	€ 15,6
12er Bembel	3,0l	€ 23,4

Rhönsprudel Gourmet Mineralwasser	0,75l	€ 6
Hassia Orangenlimonade ^{1 2}		
zum Bembel	0,7l	€ 6

Heiße Getränke *Hot drinks*

Tasse Kaffee ⁹	€ 3
Espresso ⁹	€ 2,4
Espresso Macchiato ^{8 9}	€ 2,7
Doppelter Espresso ⁹	€ 3,9
Cappuccino ^{8 9}	€ 3,5
Milchkaffee ^{8 9}	€ 4
Latte Macchiato ^{8 9}	€ 4
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
	0,5l	€ 4,5
Hausgemachte Limonade	0,4l	€ 4
Tafelwasser im Glas	0,25l	€ 2
Tafelwasser in der Flasche	0,5l	€ 3,5
Gerolsteiner Naturell Gourmet	0,5l	€ 4
	0,75l	€ 6
Sinalco Cola ^{1 3 9}	}	0,2l € 2,5
Sinalco Cola Zero ^{1 3 9 11 12}		0,4l € 3,9
Sinalco Zitrone, Orange ^{1 3}		
Hofmann's Apfelsaft Apfelsaftschorle	0,2l	€ 2,5
	0,4l	€ 3,9
Heil Orangensaft	0,2l	€ 2,4
	0,4l	€ 4,6
Heil Johannisbeer-Nektar	0,2l	€ 2,8
Heil Johannisbeer-Nektar-Schorle	0,4l	€ 4
Heil Traubensaft	0,2l	€ 2,8
Heil Traubensaft-Schorle	0,4l	€ 4
Schweppes Bitter Lemon ^{3 10}	0,2l	€ 3,5

Offene Weine *Wine by the glass*

Weißwein

Winzerkeller Sommerach, Franken

Silvaner QbA trocken ⁴	0,2l	€ 4,5
Bacchus QbA halbtrocken ⁴	0,2l	€ 4,5

Winzergerossenschaft Britzingen, Baden

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

Weingut Fritz Allendorf, Rheingau
„Dem Fritz sein Schoppe“

Rotling QbA halbtrocken ⁴	0,2l	€ 5
„Zechwein“ Riesling trocken ⁴	0,2l	€ 5

Rotwein

Winzergerossenschaft Britzingen, Baden

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

Winzerkeller Sommerach, Franken

Domina QbA trocken ⁴	0,2l	€ 4,8
---------------------------------	------	-------

Bodegas Vinedos Contralto - Calle Principal, Spanien

Tempranillo - Cabernet Sauvignon trocken ⁴	0,2l	€ 5
---	------	-----