



Sehr geehrte Gäste,
Herzlich willkommen im Löwenthor – erbaut 1701.

Tapas oder Steak, das ist hier die Frage.

Können Sie sich nicht entscheiden?

Wir auch nicht.

Unsere HEIMAT TAPAS laden zum Probieren, Teilen und Kombinieren ein – für alle, die alles genießen möchten und sich nicht entscheiden können. Oder Sie gönnen sich ein Steak in bewährter Qualität der Alten Brauerei Weingarten.

So funktioniert's :

Bei uns stellen Sie sich Ihr Menü selber zusammen:

Vorspeise = 2 Tapas

Hauptgang = 3 Tapas, oder 1 Steak

Dessert = 2 Tapas

HEIMAT TAPAS

Inspiriert von der Tapas-Kultur servieren wir kleine Gerichte zum Probieren, Teilen und Entdecken.

Unsere Küche verbindet gutbürgerliche Klassiker mit regionalen Zutaten und Einflüssen aus unserer Heimat und dem Schwarzwald – neu interpretiert und mit viel Sorgfalt zubereitet.

Ehrlich. Regional. Löwenstark.

RODEO STEAKS

Steaks vom Heißen Stein – purer Fleischgeschmack, ganz ohne Öl und Fett.

Genießen Sie Steaks von höchster Qualität, die Sie direkt am Tisch nach Ihrem persönlichen Geschmack zubereiten

*Ganz nach dem Geschmack des Löwen:
Kraftvoll, ehrlich, unverfälscht.*

Schon gewusst?

Nur wenige Gehminuten entfernt befindet sich die größte Glückskeksproduktion Europas.



Aperitifs

Glas Sekt Frankreich (trocken) mit Holunder · Pfirsich · Cassis	5.50 + 0.95
Wild Berry Aperitif * Waldbeeren · Waldheidelbeerlikör	8.85
Hugo * Sekt · Holundersirup · Soda · Limette · Minze	8.85
Jäger Royal * Ginger Ale · Orange · Zitrone · Kräuterlikör	8.85
Aperol Spritz Soda · Sekt · Orange	8.85
Limoncello Spritz Zitronenlikör · Sekt · Zitrone	8.85
Campari Soda · Orange	8.85
Martini bianco	7.95

Alle Aperitive mit * auch **alkoholfrei** erhältlich · 7.85

Cocktails & Mocktails

Espresso Martini Wodka · Vanille · Rohrzucker · Espresso	11.85
Pornstar Martini Passionsfrucht · Vanille · Wodka	9.85
Sex on the Beach Orange · Pfirsich · Cranberry · Zitrone	9.85
Mai Tai Mandel · Orangen · Limetten	9.85
Mojito Minze · Limette · Rohrzucker	9.85
Piña Colada Kokos · Ananas · Sahne	9.85

Alle Cocktails auch **alkoholfrei** erhältlich · 7.85

Hausgemachter Eistee	0,51	Mineralwasser	0,51	0,751
Zitrone-Minze Eistee	6.95	Taunus Quelle still/medium	4.90	6.90
Pfirsich-Orange Eistee	6.95	Taunus Quelle klassik		6.90

Säfte / Schorle	0,31	0,51	Softdrinks	0,31	0,51
Apfelsaft	3.90	4.90	Coca Cola (Zero)	3.90	4.90
Orangensaft	3.90	4.90	Fanta	3.90	4.90
Holunder	3.90	4.90	Spezi	3.90	4.90
Johannisbeere	3.90	4.90	Zitronenlimonade	3.90	4.90
Maracuja	3.90	4.90	Schweppes Ginger Ale	4.20	5.20
			Schweppes Bitter Lemon	4.20	5.20
			Russian Wild Berry	4.20	5.20

Biere de Luxe

Ein besonderes Highlight sind unsere Biere de Luxe. Sie stehen für handwerkliche Braukunst und entstehen durch eine besondere Kombination aus gereiften und frischen Bieren, die in der Flasche vergoren werden. Das Ergebnis sind charaktervolle Spezialitäten mit feiner Perlage und vielfältigem Geschmack – von fruchtig-frischen Varianten über hopfige helle Biere bis hin zu kräftigen, malzbetonten Raritäten.



In der beiliegenden Weinkarte finden Sie eine größere Auswahl unserer Weine & Champagner.

Fruchtbiere

Lindemans Framboise	0,35l	0,75l
super fruchtig, süffig und bietet einen intensiven Himbeergeschmack	7.90	16.50
Lindemans Peche	0,35l	0,75l
sommerlich-fruchtiges Lambic mit Pfirsich-Geschmack	7.90	16.50
Lindemans Kriek	0,35l	0,75l
süß-säuerlicher Einstieg in die Welt der Kirsch- und Frucht Lambieks	7.90	16.50

Trappistenbiere

La Trappe Blond	0,33l	0,75l
frische, fruchtige Note und feiner Würze. Mild, leicht süßlich und mit angenehmem trockenem Abgang.	6.50	14.50
La Trappe Isid'or	0,33l	0,75l
fruchtige und malzige Noten, begleitet von feiner Karamellsüße und sanfter Würze.	6.50	14.50
La Trappe Dubbel	0,33l	0,75l
dunkles Trappistenbier mit einem vollen malzigen, karamell-süßen Geschmack	6.50	14.50

Bier vom Fass

	0,3l	0,5l
Diplom-Pils	4.50	5.50
Hefe-Weizen	4.50	5.50
Radler süß/sauer	4.50	5.50

Flaschenbiere

	0,33l	0,5l
Helles	4.50	
Dunkel Naturtrüb	4.50	
Naturtrüb Alkoholfrei	4.50	
Hefe-Weizen Alkoholfrei		5.50



Vorspeise

Wählen Sie zwei Tapas für 13.85 € p.P.

Geräuchertes Forellen-Tatar

Apfel · Schalotte · Meerrettich

Vitello tonnato "Hähnchen"

Thunfischcreme · Kapern

Kleiner Beilagensalat

Blattsalat · Hausdressing

Wassermelonen Salat

Feta · Minze

Mini-Burrata

Basilikum · Pesto

Rote-Bete-Carpaccio

Ziegenkäse · Rucola · Walnuss

Popcorn Gambas

Chilimayo · Tempura

Badische Antipasti

Wurzelgemüse · Olivenöl · Knoblauch

Hausgemachte Kartoffelsuppe

Crème fraîche · Kräutercroutons

Gurken-Dill-Suppe

Kalt · Erfrischend

Jeder weitere Vorspeisen-Tapas +6.50

Hauptgang Tapas

Wählen Sie drei Tapas für 24.85 € p.P.

Fleisch & Fisch

Hähnchen-Schnitzel

Kartoffelsalat · Preiselbeer-Chutney

Lachsfilet

Erbsen-Minze-Püree · Babykarotten

Geschmorte Kalbsbäckle

Selleriepüree · Burgunderjus · Apfelchutney

Hähnchenkeule

Saisonales Gemüse · Thymian · Honig

Schweine-Medaillons

Rahmsoße · Rosmarinkartoffeln

Maultasche „Schwarzwald“

Speck · Raucharoma · Lauch · Sahne

Sommersalat

mit Knoblauch-Gambas **oder**
Ziegenkäse an Mangosofße

Vegetarisch

Serviettenknödel

Kräuter · Zitrus Crème fraîche

Getrüffeltes Käsespätzle-Bällchen mit Bergkäse

Kartoffelgratin mit Bergkäse

Goldbraun · Herzhaft

Ratatouille Ragout

in Königinpastete · glutenfrei möglich

Maultasche „Popeye“

Spinat · Quark · Lauch · Sahne

Maultasche „Sonnenkuss“

Ricotta · Parmesan · Zitrone · Lauch ·
Sahne

Jeder weitere Hauptgang-Tapas +8

Hauptgang



Steaks vom Heißen Stein



Rodeo Qualität steht für persönlich bekannte Produzenten in jedem Herkunftsland. Das Rindfleisch stammt ausschließlich von Ochsen der Fleischrassen Angus und Herford oder deren Kreuzungen.

Die Tiere stammen aus Weidehaltung, natürliche, artgerechte Aufzucht

Zu jedem Steak reichen wir eine Beilage nach Wahl sowie drei hausgemachte Dips.

Argentinisches Rodeo Hüftsteak <i>ein fast völlig fettfreies Muskelfleisch vom Rind</i>	Lady's Cut 200 gr.	28.85
	Regular Cut 300 gr.	+ 7
	Deluxe Cut 500 gr.	+ 20
Argentinisches Rodeo Rumpsteak <i>leicht marmoriertes Fleisch aus dem Rücken des Rindes</i>	Lady's Cut 200 gr.	31.85
	Regular Cut 300 gr.	+ 9
	Deluxe Cut 500 gr.	+ 25
Argentinisches Rodeo Filetsteak <i>das zarteste Fleisch vom Rind, aus der Innenseite der Rippe</i>	Lady's Cut 200 gr.	35.85
	Regular Cut 300 gr.	+ 11
	Deluxe Cut 500 gr.	+ 30
Maishähnchenbrust <i>zartes, helles, fettfreies Fleisch</i>	200 gr.	25.85
Schweinefilet <i>vom süddeutschen Landschwein</i>	200 gr.	24.85
Klassikteller (gemischtes) <i>Rodeo Rumpsteak, Rodeo Hüftsteak, Rodeo Rinderfilet, Maishähnchenbrust und Schweinefilet</i>	250 gr.	32.85
Bifteki <i>Saftiges, hausgemachtes Rinder-Hacksteak aus hochwertigem Rodeo-Fleisch, traditionell gewürzt und mit Halloumi-Käse gefüllt.</i>	250 gr.	24.85

Beilage nach Wahl:

Käsespätzle-Bällchen · Kartoffelgratin mit Bergkäse ·
Kräuter-Serviettenknödel · Badische Antipasti · Beilagensalat

Empfehlungen zu jedem Steak:

„Surf ,n' Turf“ zwei Black Tiger Riesen-Garnelen · 8.85

So funktioniert's

Legen Sie das ungeschnittene Stück Fleisch auf den Heißen Stein.
Sobald beide Seiten kurz angebraten sind, schneiden Sie mundgerechte Stücke ab und grillen diese nach Ihrem Geschmack – Englisch, Medium oder Durch.
Keine Eile – der Stein bleibt lange heiß und gart Ihr Fleisch ganz entspannt weiter.
Selbstverständlich erhalten Sie einen neuen Stein, sollte dieser erkalten.

Geschichte des Löwenthors

Als ehemaliger Kutschenhalt auf der bedeutenden Thurn & Taxis Strecke zwischen Mechelen und Wien blickt das Löwenthor in Gondelsheim auf über 300 Jahre Geschichte zurück.

Bereits 1701 wurden hier neben dem Wirtshausbetrieb eine Fuhrhaltereie betrieben und Reisende versorgt.

Im 18. Jahrhundert entwickelte sich das Haus zu einer florierenden Reisestation, an der Gäste einkehrten, Pferde wechselten und übernachteten. Bis heute ist der historische Charakter spürbar – mit originalen Elementen wie dem alten Brunnen, den urigen Kaminstuben und dem barocken Champagnersaal. Der romantische Innenhof mit Kutschendrehplatz und Pferdetränke lässt die Geschichte lebendig werden.

Das Löwenthor verbindet Tradition, Gastlichkeit und Genuss auf einzigartige Weise.

Ihre Feier im Löwenthor

Ob Hochzeit, Geburtstag, Familienfeier oder Firmenevent – das Löwenthor bietet den stilvollen Rahmen für besondere Anlässe.

Lassen Sie sich begeistern und machen Sie Ihre Feier im Löwenthor zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Ergänzt wird Ihr Event durch ein vielseitiges
Veranstaltungsprogramm:

Freuen Sie sich auf spannende **Krimi-Dinner**, unterhaltsame **Comedy-Abende**, faszinierende 3D-Dinner-Erlebnisse, **Musical-Dinner**, sowie außergewöhnliche Shows wie „Vergiss Vegas“ oder stilvolle **Burlesque-Abende**.

Folgen Sie uns auf Social Media

Bleiben Sie immer auf dem Laufenden und entdecken Sie das Löwenthor auch online. Auf Instagram und TikTok teilen wir regelmäßig Einblicke, Events und besondere Momente.