



Speisekarte ab August 2017

Änderungen jeglicher Art sind vorbehalten.

Änderungen zeichnen wir zeitnah aus!

Zusätzlich gibt es meistens eine Tages bzw. Aktionskarte.

Donnerstag ist unser Ruhetag.

Für Tagungen und größere Veranstaltung wird Donnerstags nach Absprache geöffnet.



Getränke

Hefeweizen hell vom Fass
0,5l € 3,70

Schöffelhofer Weizen:
dunkel, alkoholfrei
oder Kristall 0,5l € 3,70

Malzbier 0,33l € 2,80
Clausthaler 0,33l € 3,00
Hövels 0,3l € 2,70
Königs Pilsener 0,3l € 2,80
Königs Pilsener 0,4l € 3,50
Radeberger Pils 0,3l € 2,80
Radeberger Pils 0,4l € 3,50
Felsquell 0,4l € 3,30
Braufactum Brale 0,3l € 3,70

- - - Wir steigen regelmässig auf
Saisonbiere und Aktionsbiere um,
deshalb ist nicht immer alles
am Hahn! - - -

Apfelwein 0,25l € 1,90
Apfelwein 0,5l € 3,80
Bembel 1 l € 7,80
Wasser zum Bembel 0,75l € 3,80

Coca Cola^{2,5,6} Coca Cola light^{1,2,5,6,7}
Coca Cola Zero Fanta^{1,4,5} Sprite¹
0,3l € 2,70 0,4l € 3,50

Gerolsteiner still 0,25l € 2,40
Selters 0,25l € 2,50
Selters culinaria classic 0,75l € 4,70
Selters culinaria naturell 0,75l € 4,70
Selters culinaria leicht 0,75l € 4,70

Apfelsaft/ Schorle
0,2l € 1,90 0,4l € 3,70
Orangensaft
0,2l € 2,45 0,4l € 4,80
Weiße Limo 0,4l € 2,40

0,02l Spirituosen
Korn / Wacholder € 1,75
Malteser, Schladerer € 2,40
Liköre € 2,25
Averna, Ramazotti € 2,70
Jubiläums Aquavit € 2,95
Linie Aquavit € 2,95
Elsässer Schnäpse € 3,60
Hennessy, Remy € 3,50
Sherry, Portwein 0,05l € 3,50
Ziegler Obstbrand € 4,20
Ziegler Himbeergeist € 4,90
Morand Mirabell € 4,20
Calvados, Grappa € 3,20
Grappa Prosecco € 4,20
Calvados Calvador X.O € 4,80

0,2l
Wodka Lemon € 5,50
Gin Tonic € 5,50
Whisky Cola^{2,5,6} € 5,50
Campari Orange € 5,50

Tasse Kaffee⁶ € 2,10
Glas Tee € 2,00
Espresso⁶ € 2,35
Cappuccino⁶ € 2,60
Kännchen Kaffee⁶ € 4,20
Kännchen Tee € 4,00
Milchkaffee € 2,90
Glühwein € 3,40

Aperol Spritz 0,2l € 4,90
Hugo 0,2l € 4,90
Piccollo 0,2l € 5,90
Graeger 0,75l € 22,00
Prosecco 0,75l € 22,00
Mumm 0,75l € 20,50
Fürst Metternich 0,75l € 26,00

für Ausserhausveranstaltungen
bieten wir gerne mit Tevogerät
Felsquellpils 0,3l € 2,35 an!



Ausschankweine 0,2l weiß

Baden Durbacher Plaulrain Riesling QbA, trocken, rassig, herzhaft fruchtige Säure	€ 4,40
Rheinhessen Oppenheimer Krötenbrunnen Qualitätswein, lieblich, vollmundig, süffig	€ 3,60
Baden Müller Thurgau QbA, trocken würziger Wein sehr bekömmlich	€ 4,00
Baden Oberbergener Baßgeige, Vulkanfelsen Grauer Burgunder, Trocken, frisch, fruchtig	€ 4,70
Frankreich Chardonnay trocken, fruchtig, wohlschmeckend fruchtig, komplexe Aromen, am Gaumen ausgeglichen	€ 4,30
Franken Volkacher Kirchberg Sylvaner, trocken, an sonnenverwöhnten Hängen gereift	€ 4,30
Rheingau Rauenthaler Steinmächer Riesling, trocken, herzhaft mit ausgewogener Säure	€ 4,20
Baden Auggener Schäf Gutedel, Qualitätswein, trocken mit feinen Aromen aus dem Markkräfler Land	€ 4,30
Rheinpfalz Deidesheimer Paradiesgarten Riesling Qba. halbtrocken, herzhaft, saftig, elegant	€ 3,90
Frankreich Mosbacher Vin d'Alsace Pinot Blanc, Weißwein trocken	€ 4,30



Ausschankweine 0,2l weißherbst & rot

Baden

Bickensohler Steinfelsen € 4,40
Spätburgunder Rotwein, Trocken
feinherber Wein mit grosser Fülle

Bickensohler Spätburgunder € 4,40
Weißherbst, QbA, Halbtrocken, duftig, blumig, mit feiner Frucht

Württemberg

Württembergischer Trollinger mit Lemberger € 3,40
trocken, QbA.

eine Würtemberger Spezialität
Durbacher Kochberg „Der Wilde“ Spätburgunder trocken € 4,70

Pfalz

Deidesheimer Dornfelder € 4,20
Halbtrocken oder Trocken

Vin de Pays d'oc Merlot € 3,95
Grand Sud

Phillippe Chopin € 4,20
Bordeaux Rouge, Trocken

Italien

Bardolino € 3,80
typisch leichter Rotwein

Australien

Yellow tail € 5,20
Cabernet Sauvignon, Trocken
schwarze Johannisbeere Aroma

Yellow tail € 5,20
Shiraz, Trocken, vollmundig, leichte Lakritznote

Sie haben was zu feiern - wir die Möglichkeiten

Sie brauchen nicht alles selbst machen, dafür gibt es doch uns!

Für Ihre Veranstaltungen finden wir immer passende Lösungen.

Von der gediegenen Feier bis hin zur Diskoparty können wir sehr viel gestalten.

Für alle Altersklassen! Wir freuen uns, Sie zu informieren. Ihr Goldener Löwe

Flaschenweine 0,75l



ZUM GOLDENEN LÖWEN

Hotel - Restaurant

weiß

Rheingau
Rauenthaler Steinmächer € 14,50
Riesling, Kabinett, Trocken

Rheinpfalz
Ruppertsberger Reiterpfad € 14,10
Riesling, Kabinett, Halbtrocken
fruchtig

Baden
Oberbergener Baßgeige € 19,00
Grauer Burgunder, Kabinett, Trocken
feine Extraktstoffe,
nachhaltiger Geschmack

Italien
Pinot Grigio, Trentino DOC € 16,90
trocken, elegant, frisch un fruchtig

Frankreich
Chablis € 19,80
Gran Vin de Bourgogne
mineralisch, pikant, sehr ausgewogen

Weißherbst

Baden
Durbacher Kochberg € 17,00
Spätburgunder, Weißherbst
vollmundig und ausgeprägte Noten

rot

Baden
Durbacher Kochberg € 19,20
Spätburgunder Rotwein, Trocken

Durbacher Kochberg „Der Wilde“
Spätburgunder
trocken
0,75l € 19,00

Pfalz
Deidesheimer € 14,50
Dornfelder, Halbtrocken und Trocken

Italien
Chianti Classico € 20,40
Luigi Checchi & Figli

Australien
Yellow tail € 16,50
Cabernet Sauvignon,
schwarze Johannisbeere Aroma
Trocken

Yellow tail € 16,50
Shiraz, Trocken
Leichte Lakritznote, vollmundig

Frankreich
Bordeaux
Mouton Cadet € 39,00
Baron Philippe de Rothschild
Appellation Bordeaux Controlée

Allergenkennzeichnung					
14 Zutaten und Stoffe die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können.					
1 Eier	und daraus gewonnene Erzeugnisse	Rinderkraftbrühe 1		Schweinskopfsülze 5 12	Zigeunersauce 4 5 6
2 Fisch	und daraus gewonnene Erzeugnisse	Markklößchen 9 4 5		Bratkartoffeln 1-14	Champignonsauce
3 Krebstier	und daraus gewonnene Erzeugnisse	Gulaschsuppe 5 12		Handkäse 4	Pommes frites 1-14
4 Milch	und daraus gewonnene Erzeugnisse	Schnecken 4 12 14		Brot	Rumpsteak 5
5 Sellerie	und daraus gewonnene Erzeugnisse	Toast 14 6 9 8 11		14 5 6 8 9 10 11 13	Cocktailsauce
6 Sesamsamen	und daraus gewonnene Erzeugnisse	Kräuterbutter 4 12 8 13		Butter 4	12 3 4 5 11 8
7 Schwefeloxid	in Konzentration von mehr als 10mg/kg	geb. Schafskäse 14 6 9 8		Tatar v Rind 2 4	Joghurtsauce 14 5
und Sulfite	oder 10mg/l als insgesamt vorhandenes SO2	Salat Vinaigrette 14 6 8 9 11 13 5 12		Sardellen 2	Käsespeln 14
8 Erdnüsse	und daraus gewonnene Erzeugnisse	Pepperoni/Oliven 4 6 8 9 11 13		Ei 1	Cordon bleu 14 5 6
9 Glutenhaltiges	und daraus gewonnene Erzeugnisse	Tzatzikisauce 4		Hackbraten 14 5 9 12	Hollandaise 14 5 9
Getreide		Tagliatelle 15 9		Spiegelei 14	Rotbarsch pan. 1-14
10 Lupine	und daraus gewonnene Erzeugnisse	Salat vom Büffet 1-14		Presskopf 5 12	Schweinemedailon
11 Schalenfrücht	und daraus gewonnene Erzeugnisse	Hähnchenbrust 9		Blutwurst 5 12	Spätzle 19
12 Senf	und daraus gewonnene Erzeugnisse	Camembert geb. 1-14		Leberwurst 5 12	Leber 5 9 12
13 Sojabohnen	und daraus gewonnene Erzeugnisse	Blattsalat mit Putenbrust		Gek. Rindfleisch 5	Röstzwiebeln 5
14 Weichtiere	und daraus gewonnene Erzeugnisse	14 6 8 9 11 13 5 12		Frankf. Grüne Sauce	Schitzel 14 5 6 9
		Tomatenbaguette 8 14 6 9 11		14 5 12 13	
Unsere Speisen mit den darin enthaltenen Allergenen		Rinderfilet 5		Salzkartoffeln	
folgend nur mit den Nummern gekennzeichnet		Zwiebeln 5		Rippchen 5-12	
		Pfeffersauce 4 5 9 12		Sauerkraut	



Speisen

Ungarische Gulaschsuppe mit Baguette € 4,60

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen € 4,20

„Hausmacher Worscht“

Presskopf, Blut und Leberwurst vom Metzger Neuhaus in Schwalbach

Essiggurke, Brot und Butter € 8,50

Tatar vom Rind, immer frisch durchgedreht

mit Kapern, Sardellen, Zwiebeln, Eigelb, Brot und Butter, Paprika € 10,90

Rippchen (1) mit Sauerkraut und Brot € 9,90

Handkäse mit Musik, Brot und Butter

gerne auch mit Kümmel € 5,20

Camembert gebacken mit Preiselbeeren

Toast und Butter € 7,90

„Günstiger Hesse“

1 Liter Bembel Apfelwein, Flasche Spritzwasser

Handkäse mit Musik € 11,90

Inhaltsstoffe:

1 Konservierungsstoff, 2 Phosphat,
3 Geschmacksverstärker,
4 Antioxidationsmittel, 5 Farbstoff,
6 Koffeinhaltig, 7 Süßungsmittel

Gerne können Sie die Allergene
auch in einer separaten Liste einsehen.
Wir weisen darauf hin, dass alle
verwendeten Lebensmittel alle
Allergene enthalten können.

Inklusivpreise

Werden Sie unser Freund
auf Facebook und erhalten
Informationen unter



-Lehnert Zum Goldenen Löwen-
zu aktuellen Veranstaltungen.

Fisch

Rotbarschfilet paniert, Frankfurter Grüne Sauce

Salzkartoffeln und Salat vom Büffet € 13,50

Pochiertes Lachsfilet mit Zitronenhollandaise, Salzkartoffeln

und Salat vom Büffet € 15,70



Vegetarisch

Wrap mit gebratenem Gemüse
und Soure Cream, dazu Süßkartoffelpommes frites € 10,90

Tomaten - Brotsalat
Kirschtomaten, Zupfsalat und Rucola, geröstete Kräuter-Baguettstücke
dazu gebackene Kartoffelecken € 11,90

Parpadelle in heller Sauce mit Spinat und Kohlrabistücken
dazu Salat vom Büffet € 11,50

Eieromelette mit Zucchini und Champignons gebraten
Käse und Frühlingszwiebeln, Tzatzikidip und Salzkartoffeln € 10,50

Gebackener Schafskäse an Salat, Vinaigrette, Pepperoni,
Oliven, Tzatzikisauce, ofenfrisches Baguette € 10,00

Kleiner Appetithappen: Spundekäs mit Kräcker und Salzgebäck € 5,50

Spezialitäten

Buntes Kartoffelgemüse in leichtem Rahm
mit gekochten Schinken, Paprika, Frühlingszwiebeln
dazu Baguette € 10,90; mit Putensteak € 13,50

Hackbraten mit Zwiebeln und Spiegelei
Pommes frites und Salat vom Büffet € 9,90

Spare Rib's mit Grillsauce, Pommes frites, Salat vom Büffet € 13,00
als Portion „so viel Sie schaffen“ € 15,50

„Löwen-Burger“
reines, saftiges Rindfleisch (Rohgewicht 200 Gramm)
mit Käse, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Burgersauce,
dazu Coleslaw und gebackene Kartoffelecken € 13,50



Spezialitäten

Gekochter Tafelspitz mit Frankfurter Grüner Sauce
Salzkartoffeln und Salat vom Büffet € 13,50

„Schwabenteller“
Schweinemedallions an Champignonrahmsauce
Spätzle und Salat vom Büffet € 16,30

Kalbsleber gebraten mit gedünsteten Zwiebeln
Salzkartoffeln und Salat vom Büffet € 15,20

Schnitzel

wahlweise mit Zitrone, Zwiebeln, Pfeffersauce, Zigeunersauce
oder Frankfurter Grüne Sauce
dazu Pommes frites und Salat vom Büffet € 12,00

Champignonschnitzel mit Spätzle und Salat vom Büffet € 12,30

„Münsterer Krüstchen“
Schnitzel mit Croutons, Zwiebeln und Käseraspeln gratiniert
Pommes frites und Salat vom Büffet € 12,40

„Cordon bleu“ vom Schwein, Schnitzel mit Schinken und Käse gefüllt
Pommes frites und Salat vom Büffet € 13,90

*Nicht zufrieden?,
dann sagen Sie es uns bitte bevor der Teller leer ist.
Wo Menschen arbeiten und Handarbeit geleistet wird,
werden Fehler gemacht. Wir bemühen uns um
Besserung. Sind Sie glücklich, sind wir es auch!*

Steaks

Rinderfilet (Rohgewicht 250 Gramm)
wahlweise mit Zwiebeln, Kräuterbutter, Pfeffersauce
Pommes frites und Salat vom Büffet € 24,80

Rumpsteak (Rohgewicht 250 Gramm)
wahlweise mit Zwiebeln, Kräuterbutter oder Pfeffersauce
dazu Pommes frites und Salat vom Büffet € 21,80

Schweinerückensteak mit Zwiebeln und Kräuterbutter
Süßkartoffelpommes frites und Salat vom Büffet € 12,00