Suppen & Vorspeisen/ Soups and Starters

Rinderkraftbrühe mit Tafelspitzeinlage 6,60
Beef-broth with prime boiled beef and vegetables

Karotten-Ingwer-Cremesuppe (V) [g] 6,60
Carrot and ginger cream soup

Kleiner Feldsalat mit Croutons angemacht mit Balsamicodressing [a j] 6,90
Small portion of lamb lettuce with croutons,
dressed with our home-made balsamic vinegar dressing

„Leichtes“ / Light dishes

Rinderfiletstreifen an Feldsalat angemacht mit Balsamicodressing [j] 24,50
Slices of filet of beef with lambs lettuce, dressed with our home-made balsamic vinegar dressing

Feldsalat mit gebackenem Ziegenkäse dazu Apfel,
Nüsse und Honig, angemacht an Balsamicodressing [j g] 17,90
Lambs lettuce with baked goats cheese, served with apple, nuts and honey,
dressed with our home-made balsamic vinegar dressing

Bunter Salatteller mit gegrillten Putenbruststreifen (1/2) [g j] 15,70
Mixed salad platter with grilled stripes of turkey breast

(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 ***Alt-Sossenheim 74*** ***65936 Frankfurt-Sossenheim***
Tel. 069-341357 ***www.zumloewen-frankfurt.de*** ***www.facebook.com/zumloewen***

„Hessische Spezialitäten“ / „Regional specialities“

Doppelter Handkäs´ mit ordentlich Musik, Kümmel,
Brot & Butter (1/2) (V) [a g] 7,90
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] 13,50
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] 14,00
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] 18,50
Pan-fried trout with almond butter and boiled potatoes

Lachssteak auf der Haut gebraten,
serviert mit Petersilienkartoffeln und Tagesgemüse [d] 24,50
Fried filet of salmon, served with parsley potatoes
and fresh vegetables of the day

Klassiker/Classics

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Pommes Frites
und Sweet-Chili-Soße [a g j] 16,90
Chicken schnitzel „Vienna style“ with French fries and sweet-chili-sauce

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 ***Alt-Sossenheim 74*** ***65936 Frankfurt-Sossenheim***
Tel. 069-341357 ***www.zumloewen-frankfurt.de*** ***www.facebook.com/zumloewen***

Klassiker/Classics

Paniertes Schnitzel vom Kalb mit Tagesgemüse, Preiselbeeren und Bratkartoffeln [a] Veal Schnitzel with vegetables of the day, Cranberries and pan-fried potatoes	24,50
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites (1/2) [a c] Pork schnitzel „Vienna style“ with French fries	14,50
Schnitzel „Wiener Art“ mit Schmelzzwiebeln [a c] und Pommes Frites (1/2) Pork schnitzel „Vienna style“ with pan-fried onions and French fries	15,90
Schnitzel „Wiener Art“ mit Champignonsrahmsoße [a c] und Pommes Frites (1/2) Pork schnitzel „Vienna style“ with mushrooms in cream sauce and French fries	16,90
Schnitzel „Wiener Art“ mit grüner Soße und Pommes Frites (1/2) [a c g j] Pork schnitzel „Vienna style“ with herbal sauce and French fries	16,90
Tafelspitz vom Rind mit grüner Soße oder Meerrettichsoße und Salzkartoffeln (1/2) [c g j] Boiled prime piece of beef with herbal or horseraddish sauce and boiled potatoes	18,90
Rosa gebratene Lammsteaks aus der Hüfte in Kräuterjus, serviert mit Tagesgemüse und Kroketten Grilled lamb steak in herbal sauce, served with fresh vegetables of the day and croquette potatoes	25,90
Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes Frites[a c] Pork Cordon Bleu with French fries	17,90
Vegane Tortellini „aglio e olio“ mit Öl, Oliven, Tomaten und frischem Knoblauch (V) (1/2) Vegan pasta with olive oil and fresh garlic	15,50
Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln [g] (V) (1/2) Cheese Spätzle with roasted onions	14,50

Klassiker/Classics

Sossenheimer Apfelschnitzel [g] 19,50
Schweineschnitzel natur mit Apfelscheiben, Speck, Preisselbeeren und Käse überbacken, dazu etwas Bratensoße & Bratkartoffeln
Pork Escalope gratinated with apple slices, bacon, cranberries, cheese and served with a little gravy and fried potatoes

Löwens Grillpfännchen 26,90
Schweinerückensteak, Rumpsteak, Putenbrust, Speck & Würstchen mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter [g]
Pork steak, sirloin steak, turkey breast, bacon & sausage, pan-fried potatoes & herbal butter

Jungbullen-Rumpsteak	200 g	25,50
	300 g	34,50
Jungbullen-Rinderfilet	200 g	34,50
	300 g	45,50

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 5,50
Fresh vegetables of the day

Gemischter Beilagensalat [g j] 5,80
Mixed Salad

Pommes Frites/Bratkartoffeln/Salzkartoffeln/Kroketten 5,50
Side order of French Fries/Pan-fried potatoes/Boiled Potatoe/Croquettes

Frisch. Ehrlich. Hessisch.

Alle Preise sind Endpreise und verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

GASTHAUS ZUM LÖWEN ***Alt-Sossenheim 74*** ***65936 Frankfurt-Sossenheim***
Tel. 069-341357 ***www.zumloewen-frankfurt.de*** ***www.facebook.com/zumloewen***

Getränke/Beverages

Aperitif

Britzsecco[4] 0,1l	4,90
Aperol Sprizz 0,2l Britzsecco[4], Aperol[1], Mineralwasser	6,90
Campari Soda oder Orange 4 cl Campari[1], 0,15l Orangensaft oder Soda	5,90

Biere vom Fass/ Beers from the Tab

Loscher Pils 0,3l/0,5l	3,80/4,80
Loscher Schwarzbier 0,3l/0,5l	3,80/4,80
Brauhaus Tegernsee Hell 0,3l/0,5l	4,50/5,50
Loscher Radler[1 2 11] 0,3l/0,5l	3,80/4,80
Loscher Dreckiges[1 3 9] 0,3l/0,5l	3,80/4,80
Allgäuer Büble Hefeweizen Hell 0,5l	4,50/5,50

Flaschenbiere/Bottled Beer

Allgäuer Büble Hefeweizen Alkoholfrei 0,5l	5,50
Radeberger Alkoholfrei 0,33l	4,20
Alkoholfreies Radler [1 3 9] 0,5l	5,50

Apfelwein/Cider

Hofmann´s 0,25l	2,80
Hofmann´s 0,5l	4,60
4er Bembel 1,0l	9,20
6er Bembel 1,5l	13,80
8er Bembel 2,0l	18,40
12er Bembel 3,0l	26,40
Selters Gourmet Mineralwasser 0,75l	6,60
Orangenlimonade[1 2] 0,7l zum Bembel	6,60

Heiße Getränke/Hot beverages

Tasse Kaffee[9]	3,60
Espresso[9]	3,00
Espresso Macchiato[8 9]	3,30
Doppelter Espresso[9]	4,50
Cappucino [8 9]	4,10
Milchkaffee [8 9]	4,60
Latte Macchiato [8 9]	4,60
Glas Tee	3,10

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

Alkoholfreie Getränke/Soft drinks

Possmann Apfelwein alkoholfrei 0,25l/0,5l	3,10/5,10
Tafelwasser im Glas 0,25l	2,50
Tafelwasser in der Flasche 0,5l	4,00
Selters Gourmet Naturell 0,5l/0,75	4,60/6,60
Selters Gourmet Mineralwasser 0,75l	6,60
Sinalco Cola[1 3 9], Zero[1 3 9 11 12], Orange [1 3], Zitrone[1 3] 0,2l	3,10
Sinalco Cola[1 3 9], Zero[1 3 9 11 12], Orange [1 3], Zitrone[1 3] 0,4l	4,70
Hausgemachte Limonade 0,4l	4,60
Hofmann´s Apfelsaft/Apfelsaftschorle 0,2l/0,4l	3,00/4,80
Heil Orangensaft 0,2l/0,4l	3,00/5,10
Heil Johannisbeer-Nektar/Schorle 0,2l/0,4l	3,00/5,10
Heil Traubensaft/Scholre 0,2l/0,4l	3,00/5,10
Schweppes Bitter Lemon[3 10]/Tonic Water[3 10]0,2l	4,00

Weine/Wine

Weißwein

Winzergenossenschaft Britzingen, Baden

Grauer Burgunder trocken[4] 0,2l	6,80
Gutedel trocken[4] 0,2l	5,80

Villa Gutenberg, Rheingau

Spätburgunder Weissherbst (Rosé) feinherb [4] 0,2l	6,30
Riesling trocken[4] 0,2	6,10
Riesling halbtrocken[4] 0,2	6,10

Weingut Van Volxem, Mosel

2023 Alte Reben, Rieseling trocken[4] (Nur 0,75 Liter Flasche)	60,00

Rotwein

Villa Gutenberg, Rheingau

Spätburgunder trocken[4] 0,2l	6,30

Winzergenossenschaft Britzingen, Baden

Spätburgunder halbtrocken[4] 0,2l	6,30

Weingut Manz, Weinolsheim

Gänsehaut Pur Cuveé trocken[4] 0,2l	7,70

Binigrau, Mallorca, Spanien (Nur 0,75 Liter Flasche)

2023 Obac, Mantonegro, Callet, Merlot, Syrah, Cabernet Sauv.	55,00

Sekt/Sparkling Wine

Winzergenossenschaft Britzingen, Baden

2017 Blanc de Noirs Brut[4] 0,75l	36,00
Britzecco[4] 0,1l/0,75l	4,90/34,00

Legende Zusatzstoffe: 1. mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoffen 3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Schwefeldioxid 5. mit Geschmachsverstärker 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 ***Alt-Sossenheim 74*** ***65936 Frankfurt-Sossenheim***
Tel. 069-341357 ***www.zumloewen-frankfurt.de*** ***www.facebook.com/zumloewen***

Spirituosen/Spirits

Kräuter und Süßes

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

Unsere Klaren

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

Die Klassiker

Asbach Uralt[1] 38% / 2 cl	3,40
Asbach Hütchen[1 3 9] 2 cl	4,00
Bacardi|Bombay Saphire 38%|40% / 2 cl	4,00
Johnnie Walker[1]|Jim Beam 40% / 4 cl	7,60
Calvados Gilbert 40% / 2 cl	3,50
Remy Martin 40% 2 cl	4,50

Long Drinks

Wodka Lemon *(Smirnoff)*[3 10] 4 cl	8,50
Gin Tonic *(Bombay Saphire)*[3 10] 4 cl	9,00
Bacardi Cola[1 3 9] 4 cl	9,00
Scotch Cola *(Johnnie Walker)*[1 3 9] 4 cl	9,00
Bourbon Cola *(Jim Beam)*[1 3 9] 4 cl	9,00

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.
- Auf unserer Homepage www.zumloewen-frankfurt.de finden Sie stets aktuelle Informationen über unsere laufenden Aktionen und weitere Neuigkeiten wie zum Beispiel unsere Monatsaktionen wie Gänseessen/Spargel usw.
- Alle Gerichte auch zum Mitnehmen erhältlich.
- Wir haben 3 Doppelzimmer und 2 Einzelzimmer im Gasthaus zum Löwen, im Partnerhotel Liederbacher Hof in Liederbach am Taunus 9 Doppelzimmer und 9 Einzelzimmer (Website: www.liederbacher-hof.de)

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