

RESTAURANT

LÖWEN

Weinkarte

Ausgewählte Weine

LÖWEN

Offenwein Weiss

2024	Weisser Merlot, Weingut E. Heumann, Villany	8.50
2024	Vins Toni Gelabert, Vinya Son Fancos, Mallorca	9.50
2024	Grüner Veltliner Kremstal Reserve Österreich	8.50

Offenwein Rot

2024	Tamaral Crianza, Tempranillo Ribera del Duero	8.50
2024	La Belle Surprise Roussillon, Syrah Carignan	9.00
2024	Schwarzer Ritter Pinot Noir Aargau	8.50

SCHAUMWEINE

Champagne Deutz Brut Classic

113.00

*Feiner Start in einen tollen Verkostungsabend,
Apfel, Zitrus 12,5 % angenehme Perlage*

WEISSWEINE

2022	Macon Chardonnay, Cave de Lugny, Bourgogne	56.00
	<i>Aromen von grünem Apfel, Birne, Zitrusfrüchten, frische Säure</i>	
2023	Vins Toni Gelabert, Vinya Son Fancos, Mallorca	63.00
	<i>Prensal Blanc, Moscatel, Viognier, Giro Blanc Reife Zitrusfrüchte, gelber Apfel und Birne saftig und Frisch</i>	
2023	Chardonnay Gottesacker, Weingut Abraham, Südtirol	89.00
	<i>Breites Aromenspektrum von Apfel, Zitrusfrüchten und Nüssen verbunden Mit gewisser Eleganz, vollmundig und cremig</i>	
2022	Sauvignon Blanc, Weinmanufaktur von Winning, Diedesheim	68.00
	<i>Herrlicher Duft von Stachelbeere, Grapefruit und blumigen Nuancen, am Gaumen wunderbar saftig mit schöner Balance und Fruchtaromatik</i>	
2024	Grüner Veltliner, Weingut Kremstal, Österreich	67.00
	<i>Klar, frisch präzise mit Aromen von Kalknoten Apfel, Zitrus, Pampelmuse Verbinden sich mit Kräuternoten zu einem eleganten Gesamtbild</i>	
2024	J.J. Julian Haart, Rheinhessen	72.00
	<i>Leckerer Riesling, viel Körper, hohe Säure, Apfel, Birne, Limette, mineralisch</i>	
2021	Riesling Wehlener Sonnenuhr, Joh. Jos. Prüm, Mosel	93.00
	<i>Bukett von rotem Pfirsich und konfierten Zitrusfrüchten, Grosse Intensität Komplex mit grossartiger Fruchtextraktion</i>	
2022	Unanimous Santa Cruz, Bodegas très Piedras, Santa Cruz, Ribera del Duero	82.00
	<i>Ein hochwertiger Wein im Eichenfass gereift aus 100 % Albillo Mayor Trauben Aromen von Apfel, Birne, Ananas, frische Säure Ein exklusiver Blanco de Guarda</i>	
2022	Sauvignon Blanc, Christian Dextl, Bielersee	78.00
	<i>Ein schlanker präziser Sauvignon mit Zitrus, filigranem Holz, gute Struktur</i>	
2022	Chardonnay, Uwe Schneider, Graubünden	93.00
	<i>Ein schlanker präziser Chardonnay, Zitrus, filigranes Holz, Würze und Charakter</i>	
2023	Chardonnay, Daniel & Martha Gantenbein, Fläsch Graubünden	285.00
2015	Malanser Completer, Giani Boner, Malans	326.00

ROTWEINE

2022	Maison Chanzy Pinot Noir, Bourgogne Clos Michaud Monopole <i>Frisch fein und ausgewogen mit seidigen Tanninen, schöner Frucht und Eleganz</i>	89.00
2023	Rings Spätburgunder, Weingut Rings, Pfalz <i>Elegant, fruchtbetont feinwürzig, weiche Tannine mit einer angenehmen Frische</i>	64.00
2025	Lagrein, Weingut Waldthaler Südtirol <i>Fruchtig dunkle Kirschen und Pflaumen, feine Noten, Veilchen</i>	69.00
2024	Sassaia Merlot Ticino aus Vinattieri Tessin	86.00
2022	Pinot Noir Selvenen, Georg Fromm, Einzellage <i>Faszinierendes Aromenspiel, reife Kirschen, saftige Pflaumen, pfeffrige Frische Leichtes Zedernholz mit einem Hauch von Eukalyptus</i>	92.00
2021	Roda 1 Reserva, Bodegas Roda, Rioja Reserva, Tempranillo, Graciano <i>Schwarze Frucht in einem charaktervollen Wein, mit Aromen von Pflaume, Schokolade</i>	98.00
2022	Agramont Graciano, Bodegas Agronavarro, 100 % Graciano, Navarra Spanien <i>Fruchtig würzig charaktervoll, Pfeffer starke Gewürze, viel Frische schöne Säure</i>	49.00
2024	Tamaral Crianza, Ribera del Duero, Tempranillo <i>Ausdrucksvoll mit guter Struktur, fleischige Aromen mit einer Mischung von Gerbsäure verspricht ein lang anhaltendes Aroma</i>	56.00
2024	Beccaia Bolgheri DOC – I Tirreni <i>Ein kräftiger Rotwein aus der Toskana mit rubinroten violetten Reflexen Cuvée aus Cabernet, Merlot, Ca.S., Petit Verdot</i>	74.00
2022	Chateau Pillebart, Bordeaux Frankreich, Merlot Cabernet <i>Trocken vollmundig kräftig, intensive Aromen</i>	65.00
2021	Celler en Numero Vermells, Black Label DOC Priorat, Bodega Silvia Puig <i>Kraftvoll dicht am Gaumen, Feine Noten von Kaffee</i>	109.00
2016	Chateau Phelan Segur, St. Estephane, Cab. S/Merlot/Petit Verdot <i>Ein Gigant, feinste hochkonzentrierte Frucht, schwarze Kirschen Sagenhafte Tiefe und eine berauschende Duftwolke</i>	135.00
2021	Santenay, Maison Louis Latour, Cote de Beaune, Pinot Noir <i>Aromen von Himbeer und Kirschen,</i>	86.00
2019	LALU Barbera D'Alba, Piemont Italien, Barbera <i>Frisch und lebendig, Aromen von Kirschen, Brombeeren</i>	89.00
2025	Chateau neuf di Pape, Château Saint Andre, Bourgogne, südliches Rhonetal <i>Reife Beeren dunkle Kirsche, schwarzer Pfeffer, kräftige Tannine</i>	69.00
2022	Chateau German, Castillon Cotes de Bordeaux, Frankreich <i>Trocken vollmundig Fruchtaromen von schwarzen Brombeeren Johannisbeeren begleitet von Zedernholz</i>	52.00
2018	Chateau Poujeaux, Moulin en Medoc Bordeaux <i>kraftiger trockener eleganter Rotwein, vollmundig präsenste Gerbstoffe, langer Abgang</i>	98.00

LÖWEN

2022	Balin, Kopp von der Crone Visini aus Barbengo im Tessin Merlot, Arinarnoa, Cabernet S. <i>Da strahlt Harmonie und Komplexität, edel feinkörnige Tannine</i>	110.00
2018	Barolo Commune di la Morra, Trediberri, Nebbiolo <i>Helle durchsichtige Farbe, schöne Säure, etwas Süssholz, Anis und Trüffel</i> <i>Mit Sauerkirschen und wunderschönem Tannin</i>	109.00
2013	Barolo Maccarini, Podere Maccarini, Piemont <i>Klassischer Ausbau im Eichenfass, dkl. Rubinrot, angenehme Beeren, langer Abgang</i>	140.00
<hr/>		
2016	L` Franc, Piemont <i>Ein weltbestener reinsortiger Cabernet Franc, Explosiv eine äusserst expressive Nase</i> <i>Sortentypische Aroman kirsche, Brombeere, Grossartige Struktur und Tiefe</i>	185.00 243.00
2022	Tignanello, Marchesi Antinori San Casciano, Sangiovese <i>Schwarze Kirschen Cassis, Tabak, Leder, Zedernholz, mediterrane Kräuter</i>	
<hr/>		
2011	Nuits St. Georges, Emmanuel Rouget, Pinot Noir, Nuits St. Georges Burgund	224.00
2006	Clos L`eglise Pomerol, Merlot/ Cabernet	272.00
2021	Maranges Rouge Le Saugeot, Domaine de Cassiopee, Pinot Noir Burgun	142.00
2023	Chevrey Chambertin Vielle Vignes, Domaine Fourrier, Pinot Noir	258.00
2023	Chambolle Musigny Vielle Vielle, Domaine G. Rournier, Pinot Noir	258.00
<hr/>		
2023	Chambolle Musigny, Domaine G. Rournier, Pinot Noir	443.00
<hr/>		
2023	Echezeaux Grand Cru AC, Domaine de la Romanee Conti	1420.00
2023	Corton Charlemagne Grand Cru AC, Weisswein, Domaine de la Romanee Conti	2980.00
<hr/>		

BIER & APÉRO/ Alkoholfrei Getränke

<i>Schützengarten Lager Stange</i>	<i>5.50</i>
<i>Schützengarten Lager 0.5 Liter</i>	<i>8.50</i>
<i>India Pale Ale 0.33 l</i>	<i>7.50</i>
<i>Klosterbräu 0.33 l</i>	<i>7.50</i>
<i>Schwarzer Bär 0.33 l</i>	<i>7.50</i>
<i>Gallus Old Style 0.33 l</i>	<i>7.50</i>
<i>Weisser Engel Hefeweizen 0.5 l</i>	<i>8.50</i>
<i>Schützengarten alkoholfrei 0.33 l</i>	<i>6.00</i>
<i>Coca Cola/ Zero 0.33 l</i>	<i>5.00</i>
<i>Fanta Orange 0.33 l</i>	<i>5.00</i>
<i>Rivella rot/ blau 0.33 l</i>	<i>5.00</i>
<i>Sanbitter 0.2 l</i>	<i>6.00</i>
<i>Citro 0.5 l</i>	<i>6.50</i>
<i>Homemade Eistee 0.5 l</i>	<i>6.50</i>
<i>Minze Tee mit Ananas u. Minze 0.5 l</i>	<i>6.50</i>
<i>Ginger Ale / Tonic 0.2 l</i>	<i>6.50</i>
<i>Orangen / Tomatensaft 0.2 l</i>	<i>6.50</i>

Kaffeespezialitäten

<i>Cafe Creme</i>	4.80
<i>Espresso</i>	4.80
<i>Doppio Espresso</i>	6.50
<i>Schale</i>	6.50
<i>Latte Macchiato</i>	7.00
<i>Cappuchino</i>	5.50
<i>Tee</i>	4.90
<i>(Minze, Verveine, Assam, Roibbos, Früchte, Grüntee)</i>	
<i>Corretto Grappa</i>	9.50
<i>Kaffee Lutz</i>	9.50