

Gasthof Levensau „Schweinsgeige“

Levensau 1, 24161 Levensau Telefon: 0431 -33 18 59 www.gasthof-levensau.de



täglich wechselnder Mittagstisch

**Für Feierlichkeiten aller Art stehen wir Ihnen
gerne zur Verfügung**

Zur Terminnachfrage wenden Sie sich bitte an das Personal

Öffnungszeiten

Dienstag bis Sonntag 11:00 - 14:00 Uhr

Freitag - & Samstagabends 18:00 - 20:30 Uhr

sind wir gerne Abends für Sie da, ab einer Reservierung von 10 Personen.

Bei Feierlichkeiten oder Veranstaltungen nach Absprache

warme Küche

Di - So 11:30 - 14:00 Uhr

Fr - & Sa abends 18:00 - 20:30 Uhr

Gasthof Levensau „Schweinsgeige“

Levensau 1, 24161 Levensau Telefon: 0431 -33 18 59 www.gasthof-levensau.de



Alkoholfrei Getränke

0,3l Coca Cola ^{3,4,7} , Coca Cola light ^{3,4,7,8} , Fanta ^{3,4} , Sprite und Spezi ^{3,4,7}	3,15 €
0,25l Mineralwasser mit Kohlensäure	2,65 €
0,25 l Mineralwasser ohne Kohlensäure	2,65 €
0,7 l Mineralwasser mit Kohlensäure	5,90 €
0,7 l Mineralwasser ohne Kohlensäure	5,90 €
0,2 l Schweppes Bitter Lemon ⁸	2,90 €
0,33 l Flasche Vita Malz ⁴	2,80 €

Schorlen / Säfte

0,3l Apfel -, Kirsch-, Trauben-, Rhababer-, Orangenschorle	3,40 €
0,2l Apfel -, Kirsch-, Trauben-, Rhababer-, Orangen-, Bananensaft	2,90 €
0,3l Kiba (Kirsch -/Bananensaft)	4,25 €

Heißgetränke

Tasse Kaffee ⁷	1,10 €	Becher Kaffee ⁷	2,10 €
Espresso ⁷	2,00 €	Cappuccino ^{G,7}	2,55 €
Latte Macchiato ^{G,7}	2,85 €	Latte Macchiato caramel ^{G,7}	2,85 €
Heiße Schokolade ^G mit Sahne	2,45 €	Glühwein ^O	2,90 €
Glühwein alkoholfrei ^O	2,90 €	4 cl Grog	3,95 €

Becher Tee 2,10€

- Darjeling, Earl Grey, Klassik
- Roibusch Vanille o. Karamell
- Pfefferminz, Grüntee
- Früchtetee

Spirituosen

2 cl Korn 32 %	1,80 €	2 cl Whisky Jack Daniels	3,30 €
2 cl Schwarze Johannisbeere	1,80 €	2 cl Sambuca (Molinari)	2,80 €
2 cl Obstler	2,20 €	2 cl Ouzo 12	2,80 €
2 cl Rum Verschnitt	2,45 €	2 cl Ramazzotti	2,80 €
2 cl Schirker Feuerstein	2,65 €	2 cl Helbing Kümmel	2,85 €
2 cl Wodka	2,65 €	2 cl Havanna	2,85 €
2 cl Jägermeister	2,80 €	2 cl Aalborger	2,85 €
0,3 l Longdrinks mit 4cl Schnaps	6,90 €	0,3 l Longdrinks mit 4cl Whisky	8,00 €

Sekt*

0,2l Rotkäppchen „halbtrocken“	6,90 €
0,7l Rotkäppchen „halbtrocken“	17,50€

* enthält Sulfate

Gasthof Levensau „Schweinsgeige“

Levensau 1, 24161 Levensau Telefon: 0431 -33 18 59 www.gasthof-levensau.de



Bier vom Fass

Holsten Edel 1,0 l	8,50 €
Holsten Edel 0,5 l	4,20 €
Holsten Edel 0,4 l	3,40 €
Holsten Edel 0,25 l	2,30 €
Alsterwasser 1,0 l	8,00 €
Alsterwasser 0,5 l	4,00 €
Alsterwasser 0,4 l	3,35 €
Alsterwasser 0,25 l	2,30 €

Biere aus der Flasche

0,5 l Duckstein	4,80 €
0,5 l Erdinger Weißbier	4,50 €
0,5 l Erdinger dunkel	4,50 €
0,5 l Erdinger alkoholfrei	4,50 €
0,33 l Holsten alkoholfrei	2,80 €
0,33 l Radler alkoholfrei	2,80 €

Weine

Weisswein*

Grauer Burgunder trocken

feines Bouquet von Honigmelone und reifen gelben Früchten, zarte Zitrusnote, am Gaumen fein eingebundene fruchtige Säure, saftig und rund

0,20 l Glas 4,00 € Flasche 17,95 € / 1,00 l 0,20 l Schorle 3,50 €

Riesling mit Kerner QbA halbtrocken

Württemberg, Felsengartenkellerei Besigheim
wahrer Gaumenzauber, dabei zart und leicht, verführerisch duftend nach Birne und etwas Apfel, perfekt ausbalanciert

0,20 l Glas 4,00 € Flasche 17,95 € / 1,00 l 0,20 l Schorle 3,50 €

Rosé* Spätburgunder Weißherbst halbtrocken, Baden-Kaiserstuhl, Graf von Kageneck

Klarer Duft von roten Beeren, insbesondere Erdbeeren, am Gaumen fruchtig, mit elegant verhaltener Süße und feiner Säure

0,20 l Glas 4,00 € Flasche 17,95 € / 1,00 l 0,20 l Schorle 3,50 €

Rotwein

Dornfelder trocken, Rheinhessen, Weingut Weedenborn

vollmundig mit viel Frucht und tiefdunkelroter Farbe, am Gaumen weich und säurearm, saftige Frucht mit Noten von reifer Kirsche und Brombeere

0,20 l Glas 4,20 € Flasche 18,75 € / 1,00 l 0,20 l Schorle 3,80 €

Spätburgunder halbtrocken, Baden-Kaiserstuhl, Graf von Kageneck

zartes Aroma von dunklen Beeren, elegante und doch vollmundige Art mit seidigem Gerbstoff, verhaltene Süße

0,20 l Glas 4,20 € Flasche 18,75 € / 1,00 l 0,20 l Schorle 3,80 €

Spätburgunder lieblich, Baden-Kaiserstuhl, Graf von Kageneck

im Duft apart fruchtige Kirsche und Marzipan, im Geschmack vollmundig, mit molliger Süße, sehr mild ausgeprägt fruchtig

0,20 l Glas 4,20 € Flasche 13,50 € / 0,75 l 0,20 l Schorle 3,80 €

Gasthof Levensau „Schweinsgeige“

Levensau 1, 24161 Levensau Telefon: 0431 -33 18 59 www.gasthof-levensau.de



Aus dem Garten

Gemischter Salat

mit Tomate, Gurke, Paprika und Joghurtdressing^{G,D}

5,90 €

Salatplatte

Salat mit Kochschinken^{1,3} oder Thunfisch^C mit Fet^G a und Joghurtdressing^{G,D}

9,95 €

Vegetarisches Gemüseschnitzel^{A,D} mit Pommes und Salat^{G,D}

10,90 €

Von Wiese und Weide

Hausgemachtes Sauerfleisch² mit Bratkartoffeln, Remoulade^{3,6,D,M} und Salat^{G,D}

12,90 €

Pan. Schnitzel^{A,D} mit Pilzrahmsoße^{A,D,F,G,L,M}, Bratkartoffeln und Salat^{G,D}

13,90 €

Schweinemedallions^A mit frischen gedünsteten Champignons,

Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salat^{G,D}

15,35 €

Rumpsteak mit frischen gedünsteten Champignons,

Zwiebeln oder Bohnen, Bratkartoffeln und Salat^{G,D}

19,65 €

Bauernfrühstück^D mit Schinken, Gewürzgurke und Tomate und Salat

9,95 €

***Hausgemachte Rinderroulade^M** mit Rotkohl⁶, Salzkartoffeln und Salat^{G,D} (Wartezeit min. 30min)

14,95 €

***Hausgemachte Kohlroulade^{A,M,D}** mit Schinken, Salzkartoffeln und Salat^{G,D} (Wartezeit min. 30min)

11,90 €

***Gebratener Entenschenkel** mit Rotkohl⁶, Salzkartoffeln und Salat^{G,D} (Wartezeit min. 30min)

15,45 €

*Wir bitten zu berücksichtigen, dass die Gerichte mit dem Stern eine Wartezeit von 30 Minuten haben unter Umständen können auch Wartezeiten bis zu 45 Minuten und mehr entstehen, da wir frisch produzieren. Danke für Ihr Verständnis.

Gasthof Levensau „Schweinsgeige“

Levensau 1, 24161 Levensau Telefon: 0431 -33 18 59 www.gasthof-levensau.de



Für den kleinen Hunger

Pan. Schnitzel ^{A,D} mit Pommes Frites und Salat ^{G,D}	8,90 €
Currywurst ^{1,2,3,G,L,M} mit Pommes Frites und Salat ^{G,D}	6,90 €
Chicken Croissies ^{A,D} mit Pommes Frites und Salat ^{G,D}	8,90 €
3 Spiegeleier ^D oder Rührei ^D mit Bratkartoffeln und Salat ^{G,D}	6,85 €

Beilagen

Portion Salzkartoffeln	2,10 €	Portion Bohnen	2,10 €
Portion Bratkartoffeln	2,10 €	Portion Rotkohl	2,10 €
Portion Pommes Frites	2,10 €	Portion Pilzrahmsoße ^{A,D,F,G,L,M,}	2,10 €
Portion Kroketten ^{2,4,5,A}	2,10 €	Portion braune Soße ^{A,D,F,L}	2,10 €
Beilagen Salat	2,90 €		

Gasthof Levensau „Schweinsgeige“

Levensau 1, 24161 Levensau Telefon: 0431 -33 18 59 www.gasthof-levensau.de



Desserts

Vanille – Erdbeereismix^{E,F,G,H}

mit Sahne und Schokostreusel

4,25 €

Vanilleeis^{E,F,G,H}

mit Sahne und Schokostreusel

4,25 €

Amarena – Vanilleeismix^{E,F,G,H}

mit Sahne und Schokostreusel

4,25 €

Vanille – Schokoeismix^{E,F,G,H}

mit Sahne und Schokostreusel

4,25 €

Eissorten: Vanille, Erdbeere,

Schokolade, Amarena oder Sahne

pro Portion 1,35 €

Zusatzstoffe und Allergene

1 = mit Konservierungsstoffe, 2 = mit Geschmacksverstärker, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Farbstoff, 5 = mit Phosphat, 6 = mit Süßungsmittel, 7 = koffeinhaltig, 8 = chininhaltig, 9 = geschwärzt, 10 = enthält Phenylalaninquelle

A = glutenhaltiges Getreide & daraus gewonnene Erzeugnisse, B = Krebstiere & daraus gewonnene Erzeugnisse

C = Fisch & daraus gewonnene Erzeugnisse, D = Eier von Geflügel & daraus gewonnene Erzeugnisse

E = Erdnüsse & daraus gewonnene Erzeugnisse, F = Sojabohnen & daraus gewonnene Erzeugnisse

G = Milch von Säugetieren & Milcherzeugnisse (Laktose), H = Schalenfrüchte & daraus gewonnene Erzeugnisse

L = Sellerie & daraus gewonnene Erzeugnisse, M = Senf & daraus gewonnene Erzeugnisse

N = Sesamsamen & daraus gewonnene Erzeugnisse, O = Schwefeldioxid & Sulfite,

P = Lupinen & daraus gewonnene Erzeugnisse,

R = Weichtiere, wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische & daraus gewonnene Erzeugnisse

Wir danken Ihnen für Ihren Besuch und empfehlen Sie uns weiter.

Alle aktuellen Veranstaltungen finden Sie unter www.gasthof-levensau.de

Die Preise sind Endpreise