



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, Mittwoch, Donnerstag, Freitag & Sonntag 11:30 - 14:00 Uhr

Montag und Samstag Ruhetag

Bei Feierlichkeiten oder Veranstaltungen nach Absprache

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 €
0,3l Mineralwasser mit Kohlensäure	2,90 €
0,3l Mineralwasser ohne Kohlensäure	2,90 €
0,75 l Fl.Mineralwasser mit Kohlensäure	6,90 €
0,75 l Fl.Mineralwasser ohne Kohlensäure	6,90 €
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	1,80 €	Becher Kaffee ⁷	2,50 €
Espresso ⁷	2,00 €	Cappuccino ^{G,7}	2,65 €
Latte Macchiato ^{G,7}	2,85 €	Latte Macchiato caramel ^{G,7}	2,85 €
Heiße Schokolade ^G mit Sahne	2,55 €	Glühwein ^O	2,90 €
Glühwein alkoholfrei ^O	2,90 €		

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 Aalborger	2,85 €	2 cl Ramazzotti	2,80 €
2 cl Schirker Feuerstein	2,65 €	2 cl Helbing Kümmel	2,85 €
2 cl Wodka	2,65 €		
2 cl Jägermeister	2,80 €		2,85 €

Sekt*

0,2l Rotkäppchen „halbtrocken“	8,90 €
0,7l Rotkäppchen „halbtrocken“	19,50 €

*enthält Sulfate

Gasthof Levensau „Schweinsgeige“

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



Biere aus der Flasche

0,5 l Erdinger Weißbier	4,80 €	0,33 l Holsten Edel	2,80 €
0,5 l Erdinger alkoholfrei	4,80 €	0,33 l Holsten alkoholfrei	2,80 €
0,33 l Radler	2,80 €	0,33 l Krombacher	2,80 €
0,33 l Radler alkoholfrei	2,80 €	0,33 l Krombacher alkoholfrei	2,80 €

Weisweine

Grauer Burgunder Rheinhessen trocken

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

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

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

Rotwein

Dornfelder trocken, Rheinhessen

vollmundig mit viel Frucht und tiefdunkelroter Farbe, am Gaumen weich
und säurearm, saftige Frucht mit Noten von feinen Beeren

0,20 l Glas 4,85 € Flasche 21,75 € / 1,00 l 0,20 l Schorle 4,00 €

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 4,85 € Flasche 21,75 € / 1,00 l 0,20 l Schorle 4,00 €

Dornfelder lieblich, Niederkirchen, Die Weinmacher

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

0,20 l Glas 4,85 € Flasche 19,50 € / 0,75 l 0,20 l Schorle 4,00 €



Aus dem Garten

Gemischter Beilagensalat

mit Tomate, Gurke, Paprika und Joghurtdressing^G

2,90 €

Salatteller

mit Tomate, Gurke, Paprika

7,50 €

mit Meeresfrüchten^{C,D,R}

9,80 €

mit Kochschinken^{1,3}

8,95 €

mit Thunfisch^C

8,95 €

mit gebackenem Feta^G

9,45 €

Alle Salatteller werden mit Baguettbrot serviert
Mit hausgemachtem Joghurtdressing^G oder Essig- Öl Dressing

Nudelgerichte

Bandnudeln^A

mit gebratenen Lachswürfel^C und
Meeresfrüchten^{C,D,R} in Kräutersoße^G

11,90 €

Gebratene Penne^A

mit Wokgemüse, Rührei^D und Putenstreifen

10,90 €

Spaghetti^A Bolognese

10,50 €

Spaghetti^A „veggi“

mit Champignons, Möhren, Paprika und Rührei^D

10,90 €



Von Wiese und Weide

Hausgemachtes Sauerfleisch

mit Bratkartoffeln, Remoulade und Salat^G 14,00 €

Pan. Schweineschnitzel^{A,D}

mit Bratkartoffeln oder Pommes und Salat^G 15,50 €

Pan. Schweineschnitzel^{A,D} „Jäger Art“

mit Pilzrahmsoße^{A,D,F,G,L,M}, Bratkartoffeln und Salat^G 17,50 €

Pan. Schweineschnitzel^{A,D} „Gutsherren Art“

mit frischen gedünsteten Zwiebeln und Pilzen, Bohnen und Bratkartoffeln 18,50 €

Levensau Teller

Schweinefilet^A, Putensteak^A, Buttergemüse, Champignons, Sauce Hollandaise^{A,D}, Spiegelei^{A,D} und Bratkartoffeln 18,90 €

Ländliche Träumerei

Schweinefilet^A, Champignons, Spargel, Sauce Hollandaise^{A,D}, Toast^A und Salat^G 12,50 €

Hähnchen Cordon bleu^{A,D}

mit Pommes und Salat^G 12,50 €

Bauernfrühstück^D

mit Landrauchschinken und Salat^G 12,00 €

Aus dem Meer

Matjes^C „Hausfrauen Art“

Zwiebel,-Apfel-Gurken in Sahnesauce^G mit Bratkartoffeln und Salat^G 14,90 €

Kutterscholle^C

in Speckgebraten mit Bratkartoffeln und Salat^G 23,90 €



Für den kleinen Hunger

Portion Pommes	3,00 €
Portion Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln ^(auf Wunsch auch ohne)	3,00 €
Currywurst ^{1,2,3,G,L,M} mit Pommes Frites	8,90 €
Rührei^D oder Spiegelei^D mit Bratkartoffeln	8,90 €
Chicken Crossies^{A,D} mit Pommes Frites	10,90 €
gebackener Camembert^{A,D} mit Pflirsich, Preiselbeeren, Butter ^G , Toast ^A und Salatbeilage ^G	10,90 €

Beilagen

Portion Kartoffeln	3,00 €
Portion Kroketten ^{2,4,5,A}	3,00 €
Portion braune Sauce ^{A,D,F,L}	2,50 €
Portion Pilzrahmsauce ^{A,D,F,L,G}	2,90 €



Desserts

Vanille – Erdbeereismix ^{E,F,G,H}	
mit Sahne und Schokostreusel	4,50 €
Vanilleeis ^{E,F,G,H}	
mit Sahne und Schokostreusel	4,50 €
Amarena – Vanilleismix ^{E,F,G,H}	
mit Sahne und Schokostreusel	4,50 €
Vanille – Schokoeismix ^{E,F,G,H}	
mit Sahne und Schokostreusel	4,50 €
Nussknacker ^{E,F,G,H}	
Vanilleeis, Wallnusseis, Schokosauce und Wallnüsse	5,00 €
Eisorten: Vanille, Erdbeere, Schokolade, Amarena oder Sahne	je Kugel 1,35 €
Weitere Eisorten auf Anfrage	

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