



LÖWENBRÄU BIER SPEZIALITÄTEN



### Löwenbräu Original<sup>A3</sup>

Ein untergäriges, typisch Münchner Helles mit feinerem Geschmack, herrlich erfrischend. Stammwürze 11,8 % Alkoholgehalt 5,2 Vol %

Maß 1,0 l **11,20**  
0,5 l **5,60**



### Löwenbräu Dunkel<sup>A3</sup>

Ein außergewöhnlicher Genuss altbayerischer Braukunst. Untergärig, vollmundig und dunkel. Ein Ergebnis ausgewogener Zutaten. Stammwürze 12,5 % Alkoholgehalt 5,2 Vol %

Maß 1,0 l **11,20**  
0,5 l **5,60**



### Löwenbräu Premium-Pils<sup>A3</sup>

Ein feineres, edles Pils mit erlesenem Aroma, hopfig im Geschmack, schonend nach dem altbayerischen Reinheitsgebot gebraut. Ein echter Genuss. Stammwürze: 11,7 % Alkoholgehalt 5,1 Vol %

0,3 l **4,80**



### Franziskaner Hefeweissbier hell oder dunkel<sup>A1, A3</sup>

Ein obergäriges Bier mit angenehmen Kohlensäuregehalt und weizentypischem Geschmack. Ein erfrischendes Geschmackserlebnis der besonderen Art. Stammwürze 11,7 % Alkoholgehalt 5,1 Vol %

0,5 l **5,80**



### Radler-Halbe<sup>3,6, A3</sup>

Löwenbräu Original und Zitronenlimo

0,5 l **5,60**

### Russn-Halbe<sup>3,6, A1, A3</sup>

Franziskaner Hefeweissbier und Zitronenlimo

0,5 l **5,80**



### Franziskaner Hefeweissbier Alkoholfrei<sup>A1, A3</sup>

Schöner Goldton, naturtrüb, mit einer cremigen Schaumkrönung. Besticht durch ein aromatisch würziges Flavour mit einer Spur nach frischem Brot.

0,5 l **5,80**



### Franziskaner Hefeweissbier leicht<sup>A1, A3</sup>

Kalorien- und alkoholreduzierte Weissbier-Variante mit cremig kompakter Schaumkonsistenz. Kräftiges Goldgelb, schön gleichmäßige Opaleszenz. Angenehmes Weissbieraroma. Frisch fruchtsäuerlich mit einem Hauch Zitrus. Vollmundiger würziger Geschmack. Spritzig mit einem mild-malzigem Abgang.

0,5 l **5,80**



### Löwenbräu Alkoholfrei<sup>A3</sup>

Der alternative Biergenuss aus feinstem Weizen, ausgesucht aromatischem Hopfen und selbst gezüchteter Hefe. Für die gesundheitsbewusste Ernährung und als isotonisches Getränk nach dem Sport bestens geeignet. Stammwürze: 7,2 % Alkoholgehalt unter 0,5 Vol %

0,5 l **5,60**



### Franziskaner Kellerbier<sup>A3</sup>

Original nach bayerischen Reinheitsgebot und mit selektiertem Hopfen aus der Hallertau wurde ein lang vergessenes Brauverfahren wieder ins Leben gerufen. Die besondere Bernsteinfarbe und der vollmundige Geschmack werden durch die trüben Inhaltsstoffe in Szene gesetzt.

0,5 l **5,80**

## Weißweine

<b>Weißweinschorle<sup>o</sup></b> Grüner Veltliner   Weingut Hugl-Wimmer	Glas	0,4l	<b>6,90</b>
<b>Hauswein<sup>o</sup></b> Grüner Veltliner   Weingut Hugl-Wimmer (Österreich   Weinviertel)	Glas	0,2l	<b>6,90</b>
<b>Pinot Grigio<sup>o</sup></b> Winzer Vier Jahreszeiten (Deutschland   Pfalz)	Flascherl	0,25l	<b>7,90</b>
<b>Chardonnay<sup>o</sup></b> Terre Gaie SRL (Italien   Venetien)	Flascherl	0,25l	<b>7,90</b>
<b>Riesling<sup>o</sup></b> Winzer Vier Jahreszeiten (Deutschland   Pfalz)	Flascherl	0,25l	<b>7,90</b>
<b>Sauvignon Blanc<sup>o</sup></b> „eins zu eins“   Weingut Andreas Diehl (Deutschland   Pfalz)	Flasche	0,75l	<b>27,90</b>
<b>Grüner Veltliner<sup>o</sup></b> Weingut Hugl-Wimmer (Österreich   Weinviertel)	Flasche	0,75l	<b>25,90</b>
<b>Lugana<sup>o</sup></b> Cà dei Frati D.O.C. (Italien   Lombardei)	Flasche	0,75l	<b>39,00</b>

## Alkoholfreie Getränke

<b>Adelholzener Mineralwasser Classic Medium   Naturell</b>	0,25l	<b>3,00</b>
<b>Adelholzener Mineralwasser Classic Medium   Naturell</b>	0,5l	<b>5,20</b>
<b>Tafelwasser</b>	0,4l	<b>3,90</b>
<b>Afri Cola<sup>3,4,5,7</sup></b>	0,4l	<b>4,70</b>
<b>Afri Cola light<sup>3,4,5,6,7,10</sup></b>	0,4l	<b>4,70</b>
<b>Apfelschorle</b>	0,4l	<b>4,70</b>
<b>Spezi<sup>3,4,7</sup></b>	0,4l	<b>4,70</b>
<b>Zitronenlimonade<sup>3,6</sup></b>	0,4l	<b>4,70</b>
<b>Wolfr Rhabarbernektar<sup>3</sup></b>	0,2l	<b>4,50</b>
<b>Wolfr Orangensaft</b>	0,2l	<b>4,50</b>
<b>Wolfr Johannisbeernektar<sup>3</sup></b>	0,2l	<b>4,50</b>
<b>Wolfr Maracujanektar<sup>3</sup></b>	0,2l	<b>4,50</b>
<b>Wolfr Apfelsaft naturtrüb oder klar</b>	0,2l	<b>4,50</b>
<b>Alle Säfte als Schorle</b>	0,4l	<b>5,10</b>
<b>Red Bull<sup>3,4,6,7,16</sup>   Red Bull Sugarfree<sup>3,4,6,7,16</sup></b>	0,25l	<b>5,30</b>

## Dallmayr Kaffee & Tee

<b>Tasse Espresso<sup>7</sup></b>	<b>2,90</b>
<b>Doppelter Espresso<sup>7</sup></b>	<b>4,20</b>
<b>Tasse Kaffee<sup>7</sup></b>	<b>3,70</b>
<b>Große Tasse Kaffee<sup>7</sup></b>	<b>4,20</b>
<b>Tasse Kaffee koffeinfrei</b>	<b>3,70</b>
<b>Große Tasse Milchkaffee<sup>7,G</sup></b>	<b>4,70</b>
<b>Große Tasse Cappuccino<sup>7,G</sup></b>	<b>4,70</b>
<b>Latte Macchiato<sup>7,G</sup></b>	<b>4,70</b>
<b>Große Tasse heiße Schokolade<sup>G,E</sup></b>	<b>4,70</b>

**Große Tasse Tee**  
Earl Grey | Darjeeling | Kamillentee | Früchtetee | Grüner Tee

## Rotweine

<b>Rotweinschorle<sup>o</sup></b> Zweigelt Classic   Weingut Hugl-Wimmer (Österreich   Weinviertel)	Glas	0,4l	<b>6,90</b>
<b>Merlot<sup>o</sup></b> I.G.T (Italien   Venetien)	Flascherl	0,25l	<b>7,90</b>
<b>Blauer Zweigelt<sup>o</sup></b> Weingut Hugl-Wimmer (Österreich   Weinviertel)	Flascherl	0,25l	<b>7,90</b>
<b>Zweigelt Classic<sup>o</sup></b> Weingut Hugl-Wimmer (Österreich   Weinviertel)	Flasche	0,75l	<b>29,90</b>

## Roséweine

<b>Roséweinschorle Merlot<sup>o</sup></b> „eins zu eins“   Weingut Andreas Diehl (Deutschland   Pfalz)	Glas	0,4l	<b>6,90</b>
<b>Merlot<sup>o</sup></b> „eins zu eins“   Weingut Andreas Diehl (Deutschland   Pfalz)	Flasche	0,75l	<b>25,90</b>

## Champagner, Prosecco & Co.

<b>Ruinart Blanc de Blanc<sup>o</sup></b>	Flasche	0,75l	<b>149,00</b>
<b>Runart Rosé<sup>o</sup></b>	Flasche	0,75l	<b>159,00</b>
<b>Prosecco Mionetto Vino Frizzante<sup>o</sup></b>	Flasche	0,25l	<b>8,50</b>
<b>Mionetto Spritz<sup>4,8,0</sup></b>	0,2l	<b>7,90</b>	
<b>Mionetto Hugo<sup>o</sup></b>	0,2l	<b>7,90</b>	

## Spirituosen

<b>Obstler</b>	2 cl	<b>4,20</b>
<b>Kirschwasser   Himbeergeist   Williams Marille   Haselnuss</b>	2 cl	<b>4,60</b>
<b>Jägermeister<sup>G,0</sup></b>	2 cl	<b>4,60</b>
<b>Fernet Branca</b>	2 cl	<b>4,60</b>
<b>Averna</b>	2 cl	<b>4,60</b>
<b>Ramazotti</b>	2 cl	<b>4,60</b>
<b>Spirit of Bavaria Vodka</b>	2 cl	<b>4,60</b>
<b>Soul of Bavaria Gin</b>	2 cl	<b>4,60</b>
<b>Pirat of Bavaria Rum</b>	2 cl	<b>4,60</b>

## Spezialitäten des Hauses Schlemmer

exklusiv für uns im Mini-Bügelflascherl abgefüllt 4cl 12€:

- Haselnuss Schnaps
- Marillen Likör
- Hausobstler
- Willi



## Longdrinks

<b>Gin Tonic<sup>8</sup></b> Soul of Bavaria Gin 2 cl   Schweppes Tonic Water   Zitrone	<b>9,50</b>
<b>Rum Cola<sup>4,7</sup></b> Pirat of Bavaria Rum 2 cl   Afri Cola	<b>9,50</b>
<b>Vodka Lemon<sup>3,8</sup></b> Spirit of Bavaria Vodka 2 cl   Schweppes Bitterlemon   Zitrone	<b>9,50</b>



# SPEISEN & GETRÄNKE

## TRADITION SEIT 1883

# LÖWENBRÄUKELLER

## TRADITION SEIT 1883



Am 14. Juni 1883 wurde der Löwenbräukeller feierlich unter großem Andrang der Öffentlichkeit eröffnet. Zusammen mit Friedrich von Thiersch, dem Erbauer des Münchner Justizpalastes, wurde der Löwenbräukeller 1894 umgebaut und um seinen prunkvollen Turm erweitert. Ein Jahr später gab es erstmalig Servietten und Tischtücher, die Gäste mussten ihre Bierkrüge nicht mehr eigenhändig spülen und das gesamte Gebäude wurde elektrisch beleuchtet, eine Sensation in der damaligen Zeit. Der Abschluss der Umbauten bescherte 1911 das Wahrzeichen des Löwenbräukellers - der auf der Terrasse des Haupteingangs ruhende Löwe - von Bildhauer Wilhelm von Rümmer modelliert.

..ZU UNSERER HISTORIE

## Zünftige Brotzeit

**Brotzeitbrettl**<sup>A,C,G,M,F,1,2,3</sup>  
Kalter Braten | Emmentaler | Obazda | Tiroler Speck  
Pfefferbeißer | Leberwurst | Butter | Essiggurken **15,50**

**Bayerischer Obazda**<sup>A,G,L,M,1</sup>   
Cremiger Camembert | Paprika | rote Zwiebel  
Kümmel | Brezn **13,90**

**Bayerischer Wurstsalat**<sup>A,G,L,M,1,2,3</sup>  
Regensburger | Zwiebel | Essiggurken **11,80**

**Schweizer Wurstsalat**<sup>A,G,L,M,1,2,3</sup>  
Regensburger | Emmentaler | Zwiebel | Essiggurken **12,80**

## Ausm Suppentopf

**Pfannenkuchensuppe**<sup>A,C,G,L,M,2,13</sup>  
Pfannkuchenstreifen | Kraftbrühe | frischer Schnittlauch **7,50**

**Leberknödelsuppe**<sup>A,C,G,L,2</sup>  
Leberknödel | Kraftbrühe | frischer Schnittlauch **7,50**

**Gulaschsuppe**<sup>2</sup> (in Rotwein geschmort)  
Rindfleisch | Paprika | Kartoffeln | Bauernbrot **11,50**

## Gmahde Wiesn

**Beilagensalat**<sup>1,J</sup>   
Mischsalat | Paprika | Tomate | Gurke | Hausdressing **6,40**

**Salat Putenbrust**<sup>1,J</sup>  
Putenbruststreifen vom Grill | Mischsalat | Paprika  
Tomate | Gurke | Hausdressing **18,80**

**Salat Ziegenkäse**<sup>1,J,1</sup>   
Gebratener Ziegenkäse | Trüffelhonig | Mischsalat  
Paprika | Tomate | Gurke | Hausdressing **17,80**

## Was Sie noch wissen sollten

In unseren Preisen sind Bedienungsgeld und MwSt. enthalten. Trinkgeld ist nicht enthalten und obliegt Ihrer Zufriedenheit. Alle Preise in €. Unsere Anschrift: LK Betriebs GmbH, Nymphenburger Straße 2, 80335 München

## Aus der Wurstküche

**Franziskaner Weißwurst**<sup>C,L,M,1,3,4</sup> (bis 14 Uhr) **3,70**  
Händlmaier Senf je Stück

**Münchner Rostbratwürste**<sup>A,G,L,M,1,2,3</sup> (4 Stück) **13,20**  
Faßsauerkraut | Löwen Senf

**Feurige Bierwurst**<sup>A,G,L,M,1,2,3</sup> (5 Stück) **12,50**  
Kartoffel-Gurkensalat | Löwen Senf

## Vegetarisch

**Original Allgäuer Käsespätzle**<sup>A,G,L,1,2</sup>   
Bergkäse | Röstzwiebel | gemischter Salat  
Hausdressing **17,30**

**Rahmschwammerl**<sup>A,C,G,L,1,2</sup>   
Semmelknödel | Edelpilze **15,20**

**Ofenkartoffel**<sup>G,L,M</sup>   
Sour Cream | gemischter Salat **14,50**

## Vegan

**Ofenkartoffel**<sup>L,J,M</sup>   
Mariniertes Blaukraut | Sojaschmand  
gemischter Salat | Hausdressing **14,50**

**Linseneintopf**<sup>F,A,E,H,L,N</sup>   
Paprika | Karotten | Äpfel **11,50**

## Heimische Gewässer

**Forellenfilet**<sup>A,D,L,M</sup>  
Zitrone | Kleine Pellkartoffeln | Kräuterschmand  
gemischter Salat **27,80**

Legende: Kenntlichmachung von **Zusatzstoffen**: 1=Konservierungsstoff, 2=Geschmacksverstärker, 3=Antioxidationsmittel, 4=Farbstoff, 5=Phosphat, 6= Süßungsmittel, 7=koffeinhaltig, 8=chininhaltig, 9=geschwärzt, 10=enthält Phenylnätrium, 11=Nitritpökelsalz, 12=Milcheiweiß, 13=Eiiklar, 14=geschwefelt, 15=Sahne, 16=Taurin

## Unsere Klassiker

**Ofenfrischer Krustenbraten**<sup>A,G,L,M,2,3</sup>  
Schulter | Bratensoße | Kartoffelknödel **17,80**

**Knusprige Schweinehaxe**<sup>A,G,L,M,2,3</sup>  
½ Haxe | Bratensoße | Kartoffelknödel **17,50**

**Spanferkel resch gebraten**<sup>A,C,G,L,M,2,14</sup>  
Hochrippe | Bratensoße | Semmelknödel  
Spitzkohl-Pilzgemüse **26,50**

**Spareribs**<sup>A,G,L,M,2</sup>  
Zarte Schweinerippchen | BBQ-Sauce | gemischter Salat **21,80**

**Wiener Schnitzel**<sup>A,C,L,1,2</sup>  
Kalbsschnitzel | Zitrone | Rosmarinkartoffeln  
Apfelkren | Preiselbeeren **29,50**

**Fleischpflanzerl**<sup>1,2,3,4</sup>  
Pflanzerl vom Schwein und Rind | Kartoffel-Gurkensalat  
Bratensaft **16,90**

## Unsere Spezialität

**Löwenbräukeller Reindl**<sup>A,C,G,L,M,1,2,3,13</sup>  
Resches Spanferkel | Schweinehaxe | Schweinswürstl  
Schweineschnitzel | Bratensaft | Kartoffelknödel  
hausgemachter Speckkrautsalat **27,50**  
pro Person

## Zuagroaste

**Currywurst**<sup>A,1,2,3</sup>  
Hausgemachte Speziialsauce | Speckkrautsalat | Hausbrot **15,00**

**Löwenbräu-Burger**<sup>A,G,1,2,3,4</sup>  
Hausgemachtes Pulled Pork | Briochebuns | Blattsalat  
Gurke | Tomate | Meerrettich-Apfelkraut  
Speziialsauce | Rosmarinkartoffeln **19,50**

**Beef-Burger**<sup>A,G,1,2,3,4</sup>  
180g Rinderhack | Cheddar Cheese | Briochebuns  
Blattsalat | Gurke | Tomate | Speck | Speziialsauce  
Rosmarinkartoffeln | Trüffel Mayonnaise **21,00**

Legende: Kenntlichmachung von **Allergenen**: A=Glutenhaltiges Getreide, A1=Weizen, A3=Gerste, B=Schalentierte, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Sojabohnen, G=Milch, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Schwefeloxid und Sulfite, R=Weichtiere

## Vom Grill

**Zwiebelrostbraten**<sup>A,L,2</sup> **220g**  
Röstzwiebel | Bratensoße | Rosmarinkartoffel  
gemischter Salat | Hausdressing **33,00**

**Rinderlende**<sup>G,L,M</sup> **220g**  
Ofenkartoffel | Sour Cream | gemischter Salat  
Hausdressing **34,00**

## Beilagen Extras

**Faßsauerkraut**<sup>L,M,1,2,3,4</sup> **5,20**

**Kartoffelknödel**<sup>A,3</sup> **5,20**

**Semmelknödel**<sup>A,C,G,13</sup> **5,20**

**Kartoffel-Gurkensalat**<sup>A,C,G,L,M,1,2,3,4</sup> **5,20**

**Speckkrautsalat**<sup>L,M,F,1,2,3</sup> **5,20**

**Portion Butter**<sup>G</sup> **1,10**

**Ofenfrische Breze**<sup>A</sup> **2,40**

**Hausbrot (2 Scheiben)**<sup>A</sup> **2,40**

## Süßer Abschluss

**Karamellierter Kaiserschmarrn**<sup>A,C,E,G,H,1,2,6</sup>   
(Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)  
Mandeln | Rum Rosinen | Zwetschgenröster **15,50**

**Apfelstrudel**<sup>A,C,E,G,H,1,6,15</sup>   
Lauwarmer Strudel | Vanillesoße | Puderzucker **9,80**

**Schokoküchlein**<sup>A,C,G,H,12,15</sup>   
Lauwarmes Küchlein | Vanilleeis **9,80**

**Cheese Cake**<sup>A,C,G,H,12,15</sup>   
Törtchen | Zuckerkruste | Fruchtspiegel **9,80**