



KULINARIK



LÖWENBRÄU
KELLER



ANGEBOT WIRTSHAUS-WIESN

Erleben Sie bayerische Tradition und das unverwechselbare Wiesn-Feeling im Löwenbräukeller – ganz egal, ob gerade Oktoberfest ist oder nicht! Genießen Sie deftige Schmankerl, erlesene Getränke und mitreißende Live-Musik. Stimmungsvolle Dekoration, bayerische Bands, Goaßelschnalzer und spannende Events wie Maßkrugstemmen oder Faßanstich sorgen für eine unvergessliche Zeit bei uns. Spüren Sie die Wiesn-Stimmung das ganze Jahr über – bei uns sind Sie immer genau richtig!

Machen Sie Ihren Mitarbeitern oder Geschäftskunden eine besondere Freude mit der Wirtshaus Wiesn und feiern Sie gemeinsam ein einzigartiges Event!





ANGEBOT

WIRTSHAUS-WIESN

UNSERE PAKETE

Kategorie	Economy	Business	First
Menü	Vorspeisenbrettl, Wiesn-Hendl mit Kartoffelsalat, Kaiserschmarrn	Vorspeisenbrettl, Schmankerlpfandl, Kaiserschmarrn	Vorspeisenbrettl Deluxe, Schmankerlpfandl, Desservariation
Getränke- pauschale	Bier, Wein, AfG	Bier, Wein, Prosecco, AfG, Kaffee	Bier, Wein, Hugo, Aperol Spitz, AfG, Kaffee, Long Drinks, Spirituosen
Technik & Beleuchtung	Tontechnik, Beamer, Leinwand, Ambiente Beleuchtung	Tontechnik, Beamer, Leinwand, Ambiente Beleuchtung	Tontechnik, Beamer, Leinwand, Ambiente Beleuchtung
Band	Bayerische Band	Die Kirchdorfer, Goaßelschnalzer	Original Oktoberfestband, Goaßelschnalzer, Alphornbläser
Deko	Girlanden, weiß-blaue Fahnen	Girlanden, weiß-blaue Fahnen, personalisierte Menükarten	Girlanden, weiß-blaue Fahnen, personalisierte Menükarten, Lebkuchen- herzen mit Logo
Attraktionen	-	Nagelbalken, Maßkrugstemmen	Nagelbalken, Maßkrugstemmen, Faßanstich
Preis pro Person (netto) gültig für 4 Stunden	109,00	149,00	199,00

Preise zzgl. gültiger MwSt. Mietpreise gelten pro Tag



MENÜ-VARIATIONEN

FERTIG FÜR SIE ZUSAMMENGESTELLT

MENÜ I

Löwenbräukeller Vorspeisenbrett Klassik

bei Ankunft dekorativ auf Ihrem Tisch eingedeckt

Obatzda, Almkäse, Radieserl-Frischkäse,
Haxensülze, geräucherte Leberwurst,
Krustenwammerl, Pfefferbeisser, Bierradi,
Landrauchschinken, knackige Radieserl,
Eiszapfen, Essiggurke, Zwergtomaten,
Mühlbacher Bauernbrot mit Schnittlauch

Ofenfrischer Jungschweine-Krustenbraten

hausgemachte Schweinebratensauce,
geriebener Kartoffelknödel,
Speck-Kraut-Salat

Frisch ausgebackenes Apfelkücherl

- in Zimtzucker gewendet -

Aprikosenspiegel

€ 45,00 pro Person

MENÜ II

Löwenbräukeller Vorspeisenbrett Klassik

bei Ankunft dekorativ auf Ihrem Tisch eingedeckt

Obatzda, Almkäse, Radieserl-Frischkäse,
Haxensülze, geräucherte Leberwurst,
Krustenwammerl, Pfefferbeisser, Bierradi,
Landrauchschinken, knackige Radieserl,
Eiszapfen, Essiggurke, Zwergtomaten,
Mühlbacher Bauernbrot mit Schnittlauch

Portion resche oberbayerische Hofente

Entensauce, Apfelblaukraut,
geriebener Kartoffelknödel

Bayerisch Cremè

Zwetschgenröster

€ 55,00 pro Person



MENÜ-VARIATIONEN

FERTIG FÜR SIE ZUSAMMENGESTELLT

MENÜ III

Löwenbräukeller Vorspeisenbrett Klassik

bei Ankunft dekorativ auf Ihrem Tisch eingedeckt

Obatzda, Almkäse, Radieserl-Frischkäse,
Haxensülze, geräucherte Leberwurst,
Krustenwammerl, Pfefferbeisser, Bierradi,
Landrauchschinken, knackige Radieserl,
Eiszapfen, Essiggurke, Zwergtomaten,
Mühlbacher Bauernbrot mit Schnittlauch

Gemischtes Pfanderl

- im Reindl serviert -

oberbayerische Hofente, Spanferkel in
Malzbier gebraten, Schützen-Schnitzel,
Schweinswürstl, Faßsauerkraut,
geriebener Kartoffelknödel

Franziskaner Kaiserschmarrn

- weltberühmt -

Rumrosinen, warmer Zwetschgenröster,
im Pfanderl serviert

€65,00 pro Person

MENÜ IV (VEGAN)

Veganes Vorspeisenbrett

bei Ankunft dekorativ auf Ihrem Tisch eingedeckt

Antipasti, bayerischer Bierradi, knackige
Radieserl, Couscous, Sojabrotzeitwürstl,
geröstete Schwammerl, bayerischer
Urkornsalat, Obatzda vom Hummus,
Gemüseplanzerlh

Gebratenes Pfannengemüse

Pilze, Paprika, Zucchini, Brokkoli,
Kokos-Currysauce, Mango, Reis

Apfelstrudel

Aprikosenspiegel

€ 49,00 pro Person



MENÜ-VARIATIONEN

FERTIG FÜR SIE ZUSAMMENGESTELLT

VEGETARISCHE UND VEGANE ALTERNATIVE

Bio-Käsespätzle

Bio Bergkäse, Röstzwiebel,
bunter Blattsalat

Gebratenes Pfannengemüse (vegan)

Pilze, Paprika, Zucchini, Brokkoli,
Kokos-Currysauce, Mango

EXTRAS (Buchbar bei allen Menü Variantioen)

Löwenbräukeller-Vorspeisenbrett Spezial

bei Ankunft dekorativ auf Ihrem Tisch eingedeckt

Franziskaner-Tatar, Rauchlachs, Parma-
schinken, Pfefferbeisser, Obatzda, Bavaria
Blu, Krabbensalat, grüner Spargel, gemisch-
te Antipasti, geräucherte Entenbrust, Forel-
lenfilet, Fleischsalat, Waldorfsalat

Aufpreis zum Menü: € 7,00 pro Person



MENÜ-BAUKASTEN

STELLEN SIE IHR MENÜ SELBST ZUSAMMEN

Vorspeisen

Feldsalat

lauwarmes Kartoffel-Speck-Dressing |
glacierte Walnüsse | marinierter Kürbis

Knackiger Salatteller

Wiesenkräuter | Hüttenkäse |
Süßkartoffel-Krusteln

Rote Beete Salat

Baby-Leaf-Salat | glacierte Nüsse

Rinderkraftbrühe

wahlweise mit Pfannkuchen oder
Leberknödel

Süppchen vom Hokkaido Kürbis

(vegetarisch)

Amaretini | Kern Öl

Hauptspeisen

¼ oder ½ gebratene Bauernente

Orangen-Pfefer-Sauce | geriebener
Kartofelknödel | Apfelblaukraut

Halbe Schweinshaxe

geriebener Kartoffelknödel |
Bayrisches Kraut

Gegrilltes Zanderfilet

Mango | Wirsing | Rosmarinkartoffeln

Hausgemachter Gemüsestrudel

Tomatensauce | Salzkartoffeln |
Tomatencoulis

Lachstranchen

gebratener Brokkoli | schwarze Gnocchi

Maispoularde

süßsaures Kürbisgemüse |
Süßkartoffel Knödel



MENÜ-BAUKASTEN

STELLEN SIE IHR MENÜ SELBST ZUSAMMEN

Hauptspeisen

Ofenfrischer Jungschweine-Krustenbraten

hausgemachte Schweinebratensauce,
geriebener Kartoffelknödel,
Speck-Kraut-Salat

Gemischtes Pfanderl

- im Reindl serviert -

oberbayerische Hofente, Spanferkel in
Malzbier gebraten, Schützen-Schnitzel,
Schweinswürstl, Faßsauerkraut,
geriebener Kartoffelknödel

Fleischpflanzerl

mit Kartoffel-Gurken-Salat

Desserts

Apfelstrudel aus dem Ofen

Vanillesauce | frische Beeren

Schokoladenmousse

Lauwarmer Schokoladenkuchen |
Schokoladen Eis

Crème Brûlée Tarte

Mascarponecreme | fische Waldbeeren

Panna Cotta aus Mandelmilch und Agar-Agar (vegan)

Himbeerpüree



BUFFET

Vorspeisen

Brotzeitbrettl

Cremiger Obazda | Leberwurst |
Presssack | Bergkäse | Griebenschmalz |
Bierradi | Regensburger | Radieschen |
luftgetrockneter Landschinken |
Strauchtomaten Brezen

Knackiger Salatteller

Wiesenkräuter | Hüttenkäse |
Süßkartoffel-Krusteln

Rote Beete Salat

Baby-Leaf-Salat | glacierte Nüsse

Praline von Pulled Pork

Karamellisierte Zwiebeln

Cupcakes vom Obazda

Wiesenkräuter | Hüttenkäse |
Süßkartoffel-Krusteln

Frischkäsehäppchen

Bacon | Tomate

Pumpernickel mit Leberwurst

Pressack | Radieschen
Schokoladenmousse

Hausbrot

Senf-Meerrettich-Creme | Fleischpflanzerl



BUFFET

Hauptspeisen

Schmankerlplatte

Schweinshaxe | Wiesn-Hendl | Schweinsbratwürste | Schnitzel | Bratensafterl | zweierlei Knödel | Sauerkraut

Fleischpflanzerl vom Kalb

Kartoffel-Gurkensalat

Grünes Thai Curry (vegan)

mit Basmatireis, optional mit Pute

Semmelknödel

Rahmschwammerl / frischen Kräutern

Schweinsbratwürstel

Fass Sauerkraut / Senf

Käsespätzle

Röstzwiebeln

Tagliata von der Bayrischen Ochsenlende

Selleriepüree

Rindergulasch

Butterspätzle

Kleines Schweineschnitzel

Bratkartoffeln

Nuggets vom Goldbarsch

Kartoffel-Gurken-Salat

Crunchy Pouled Pork

Mango-Chutney/Knackiges Gemüse

Dessert

Ofenfrischer Kaiserschmarrn

Rum Rosinen | Mandeln | Apfelkompott

Mousse au Chocolat

Bayrisch Creme

Himbeerspiegel

Nougatschnitte (vegan)

Tiramisu

Mango-Creme-Crumble



GETRÄNKE PAUSCHALE

Alkoholfreie Getränke & Säfte

Mineralwasser

Stilles-/Sprudelnd

Wolfra-Säfte

(Maracuja, Orange, Apfel, Rhabarber)

Softgetränke

Spezi, Limonade, Cola,
Cola light, Apfelschorle

Kaffeespezialitäten (Dallmayr)

Espresso
Cappuccino
Latte Macchiato
Kaffee

Biere

Löwenbräu

Helles, Dunkles, Alkoholfrei

Franziskaner Weißbier

Weiß, Dunkel, Alkoholfrei, Leicht)

Weine (0,2 l offen)

Weißwein

Grüner Veltliner

Rotwein

Blauer Zweigelt

PRO PERSON UND STUNDE: 12,50 €

*Die Getränkepauschale ist eine Option und **muss nicht gebucht werden**.
Es können alle Getränke auch nach Verbrauch abgerechnet werden.*

Bitte beachten Sie, dass die Getränkepauschalen je nach individuellen Kundenwünschen leicht im Preis variieren können. Die aufgeführten Beträge dienen daher als Richtwerte.



WEIN & CHAMPAGNER

Weißwein

Sauvignon Blanc „Eins zu eins“

Weingut Diehl, Pfalz Deutschland

€ 29,00 / Flasche

Almauftrieb Grauburgunder

Weingut Michel, Nahe Deutschland

€ 39,00 / Flasche

Weissburgunder

Weingut Domaine Kilger,

Südsteiermark Österreich

€ 35,00 / Flasche

Rotwein

Rioja Tempranillo DOC

Spanien

€ 33,00 / Flasche

MERLOT ELÉGANCE PAYS D'OC

Joseph Castan, Frankreich

€ 35,00 / Flasche

Roséwein

Merlot Rosé „Eins zu eins“

Weingut Diehl, Pfalz Deutschland

€ 29,00 / Flasche

Whispering Angel

Chateau d'Esclans, Provence Frankreich

€ 59,00 / Flasche

Champagner

Moët & Chandon Brut Impérial

Champagne Frankreich

€ 130,00 / Flasche

Ruinart Rosé

Champagne Frankreich

€ 185,00 / Flasche

Ruinart Blanc des Blancs

Champagne Frankreich

€ 185,00 / Flasche



LÖWENBRÄUKELLER

ANFAHRT & LAGE

Im Herzen Münchens, direkt am Stiglmaierplatz,
ist der Löwenbräukeller bestens erreichbar:

U-Bahn: Haltestelle Stiglmaierplatz (U1/U7).

Tram: Linien 20 und 21 halten direkt vor der Tür.

Hauptbahnhof: Nur eine U-Bahn-Station entfernt
(Oder in 8 Minuten zu Fuß erreichbar)

Flughafen: Mit dem Auto ca. 30 Minuten.

Taxis: Direkt vor dem Gebäude verfügbar.

