



Bräustüberl Bankettmappe 2025



Inhalt

Einleitung	Seite 3
Unser Menüangebot	Seite 4 - 7
Unser Getränkeangebot	Seite 8-11
Unsere Räumlichkeiten	Seite 12 -16
Bildergalerie	Seite 17
Unsere LBK Verzeichnis	Seite 18 - 20
Auftragsbestätigung	Seite 21-22



Bräustüberl im Löwenbräukeller

Das Bräustüberl ist das Herzstück im Löwenbräukeller und steht für gelebte Münchner Wirtshauskultur, bayerische Gemütlichkeit und einzigartiges Ambiente. In den stilvoll restaurierten Gewölben trifft Geschichte auf Genuss – ein Ort, an dem sich Gäste sofort willkommen fühlen.

Mit einer Gesamtkapazität von rund **420 Sitzplätzen** bietet das Bräustüberl den idealen Rahmen für Veranstaltungen. Ob festlich im kleinen Kreis oder gesellig in großer Runde – unsere liebevoll gestalteten Stuben ermöglichen flexible Lösungen für Gruppen von 30 bis 100 Personen. Mitten in München – unsere Terrasse ist der perfekte Ort, um ihre Veranstaltung unter weiß blauem Himmel zu gestalten.

Durch die zentrale Lage und die direkte Anbindung an U-Bahn und Tram steigen Sie und ihre Gäste direkt vor dem Haupteingang aus.

Wir stehen Ihnen mit individueller Beratung rund um unsere Räumlichkeiten, Dekoration, Musik, Menüauswahl und Technik zur Seite. Die gesamte Organisation übernehmen wir, damit Sie sich auf Ihre Gäste konzentrieren können.

Leiterin Reservierung:

Frau Viktoria Arend (Montag – Freitag von 10:00 Uhr bis 17:00 Uhr)

reservierung@loewenbraeukeller.com

Telefon: 089 – 998209182



LÖWENBRÄU
KELLER



UNSER
MENÜANGEBOT



LÖWENBRÄU KELLER

Wiesn 3 Gang Menü:

46€ pro Person

Brotzeitbrettl

Landschinken, kalter Braten, rauchige Leberwurst, Emmentaler, Obazda, knackige Radieserl, Essiggurke, Butter

Löwenbräukeller Reindl

knusprige Schweinshaxe, Schweinswürstl, Schweinebraten, Schweineschnitzel, Kartoffelknödel, Semmelknödel, Sauerkraut, Blaukraut, Bratensaft

Karamellisierter Kaiserschmarrn

Rum Rosinen, Zwetschgenröster, Puderzucker

3-Gang-Menü:

39,50 € p.P. (inkl. ofenfrischer Breze) 36,00 € p.P. (Ohne Breze)

Vorspeisen

- Frischer Salat mit Hausdressing
- Kraftbrühe mit Pfannenkuchenstreifen

Hauptspeisen

- Krustenschweinebraten mit Dunkelbiersoße & Kartoffelknödel
- ½ Schweinshaxe mit Dunkelbiersoße & Kartoffelknödel
- Saiblingsfilet mit Zitrone, kleine Pellkartoffeln, Kräuterschmand, Marktsalat, Hausdressing

Vegetarisch

- Rahmschwammerl mit Semmelknödel
- Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Desserts

- Karamellisierter Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster, Mandeln, Rum Rosinen und Puderzucker
- Apfelstrudel mit Vanillesoße und Puderzucker



LÖWENBRÄU
KELLER

Specials für echte Genießer

Whispering Angel Rosé 0,75 l für 37,50€

Whispering Angel Rosé - der Geschmack der Côte d'Azur

Whispering Angel ist mehr als ein Rosé – er ist ein Lebensgefühl. Aus den sonnenverwöhnten Weinbergen der Provence stammend, vereint dieser Wein Eleganz, Frische und einen Hauch französischer Leichtigkeit. In zartem Blassrosa präsentiert er sich im Glas, während feine Aromen von roten Beeren, Zitrusfrüchten und ein Hauch weißer Blüten die Sinne verführen.

Am Gaumen zeigt er sich trocken, ausgewogen und unglaublich weich – mit einer feinen Mineralität und einem erfrischend klaren Finish. Kein Wunder, dass der Whispering Angel weltweit als einer der beliebtesten Premium-Rosés gilt.

Ob als stilvoller Begleiter zu leichten Gerichten oder einfach als Genussmoment zwischendurch – dieser Rosé passt immer, wenn der Augenblick etwas Besonderes verdient.

Ein Wein für alle, die das Leben feiern - leise, aber mit Stil.





LÖWENBRÄU
KELLER

Fassanstich mit Löwenbräu – ein zünftiger Start in den Abend

Starten Sie Ihr Fest mit einem besonderen Highlight: dem traditionellen Fassanstich mit original Löwenbräu Bier. Mit Holzhammer, Zapfhahn und dem ersten „Plopp!“ ist die Stimmung garantiert – ein Erlebnis, das Sie und Ihre Gäste nicht vergessen werden.

Fassanstich inkl. Zapfstation und 50 l Löwenbräu-Holzfass: 560 €

Sie möchten das Löwenbräu-Holzfass exklusiv für Ihre Veranstaltung? Gerne bestellen wir ein eigenes 50-Liter-Fass für Sie – sprechen Sie uns einfach an!





LÖWENBRÄU
KELLER



**UNSER
GETRÄNKEANGEBOT**



LÖWENBRÄU KELLER

Löwenbräu Biere



Löwenbräu Original^{A3}

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

Maß 1,0 l **11,20€**
0,5 l **5,60€**



Franziskaner Hefeweissbier hell oder dunkel^{A1,A3}

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

Maß 1,0l **11,60€**
0,5l **5,80€**



Löwenbräu Dunkel^{A3}

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€**



Franziskaner Hefeweissbier leicht^{A1,A3}

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-malzigen Abgang.

0,5l **5,80€**



Löwenbräu Premium-Pils^{A3}

Ein feinherbes, 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 Alkoholfrei^{A1,A3}

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 %

0,5l **5,80€**



Löwenbräu Alkoholfrei^{A3}

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

0,5l **5,60€**



Radler^{3,6, A3}

Löwenbräu Original und Zitronenlimo

0,5l **5,60€**



Franziskaner Kellerbier^{A3}

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.

0,5l **5,80€**



Russn^{6, A1,A3}

Franziskaner Hefeweissbier und Zitronenlimo

0,5l **5,80€**



LÖWENBRÄU KELLER

Alkohlfreie Getränke

Adelholzener Mineralwasser Classic oder Naturell	0,25l 3,00€
Adelholzener Mineralwasser Classic oder Naturell	0,5l 5,20€
Tafelwasser	0,4l 3,00€
Afri Cola ^{3,4,5,7}	0,4l 5,20€
Afri Cola light ^{3,4,5,6,7,10}	
Spezi ^{3,4,7}	0,4l 5,20€
Zitronenlimonade ^{3,6}	0,4l 4,70€
Wolfra Rhabarbernektar ³	0,2l 4,50€
Wolfra Orangensaft	0,2l 4,50€
Wolfra Johannisbeernektar ³	0,2l 4,50€
Wolfra Maracujanektar ³	0,2l 4,50€
Wolfra Apfelsaft naturtrüb oder klar	0,2l 4,50€
Alle Säfte als Schorle	0,4l 5,10€
Red Bull ^{3,4,6,7,16}	0,25l 5,30€
Red Bull Sugarfree ^{3,4,6,7,16}	

Dallmayr Kaffee & Tee

Tasse Espresso ⁷	2,90€
Doppelter Espresso ⁷	4,20€
Große Tasse Kaffee ⁷	3,90€
Tasse Kaffee koffeinfrei	3,90€
Große Tasse Milchkaffee ^{7,G}	3,90€
Große Tasse Cappuccino ^{7,G}	3,90€
Latte Macchiato ^{7,G}	3,90€
Große Tasse heiße Schokolade ^{G,E}	3,90€
Große Tasse Tee Earl Grey, Darjeeling, Kamillentee, Früchtetee, Grüner Tee	3,90€



LÖWENBRÄU KELLER

Weisswein

Weißweinschorle⁰ 0,4l 7,50€

Grüner Veltliner, spritziges Tafelwasser

Hauswein⁰ 0,2l 6,90€

Grüner Veltliner, Weingut Hugl-Wimmer
(Österreich, Weinviertel)

Pinot Grigio⁰ 0,25l 7,90€

Weingut Vier Jahreszeiten (Deutschland, Pfalz)

Chardonnay⁰ 0,25l 7,90€

Weingut Terre Gaie SRL (Italien, Venetien)

Riesling⁰ 0,25l 7,90€

Weingut Vier Jahreszeiten (Deutschland, Pfalz)

Sauvignon Blanc⁰ 0,75l 27,90€

Weingut Diehl (Deutschland, Pfalz)

Grüner Veltliner⁰ 0,75l 25,90€

Weingut Hugl-Wimmer (Österreich, Weinviertel)

Lugana⁰ 0,75l 39,00€

Weingut Cà dei Frati D.O.C. (Italien, Lombardei)

Roséwein

Whispering Angel⁰ 0,75 37,50€

Weingut Château d'Esclans, Provence, Frankreich

Champagner, Prosecco & Co.

Ruinart Blanc de Blanc⁰ 0,75l 149,00€

Ruinart Rosé⁰ 0,75l 159,00€

Prosecco Mionetto Vino Frizzante⁰ 0,2l 9,50€

0,75l 29,00€

Aperol Spritz^{4.8.0} 0,2l 7,90€

Hugo⁰ 0,2l 7,90€

Rotwein

Rotweinschorle⁰ 0,4 6,90€

Blauer Zweigelt, spritziges Tafelwasser

Merlot⁰ 0,25l 7,90€

Weingut Terre Gaie SRL (Italien, Venetien)

Blauer Zweigelt⁰ 0,25l 7,90€

Weingut Hugl-Wimmer (Österreich, Weinviertel)

Blauer Zweigelt⁰ 0,75 29,90€

Weingut Hugl-Wimmer (Österreich, Weinviertel)



LÖWENBRÄU KELLER

Unsere Räumlichkeiten

Räumlichkeit	Kapazität	Exklusivnutzung vormittags (bis 16:30 Uhr)	Exklusivnutzung abends (ab 17:00 Uhr)
Wintergarten	18 Personen		Ab 39,50€ pro Person
Kutscher Gewölbe	36 Personen		Ab 39,50€ pro Person
Runde Stube	50 Personen	800€ inkl. 50 Liter Holzfass	Ab 39,50€ pro Person
Schänke	20 Personen	1.000€ inkl. 50 Liter Holzfass	1.000€ inkl. 50 Liter Holzfass
Empore	70 Personen		Ab 39,50€ pro Person
Dachauer Stube	100 Personen	1.000€ inkl. 50 Liter Holzfass	Ab 39,50€ pro Person
Selbstbedienungsbiergarten	282 Personen		
Terrasse	390 Personen		



Löwenbräukeller Verzeichnis

Anreise

Sie erreichen uns mit den öffentlichen Verkehrsmitteln:

- U-Bahn: U1 oder U7 bis Stiglmaierplatz: Direkt vor dem Eingang des Löwenbräukellers.
- Straßenbahn: Linien 20 und 21: Haltestelle Stiglmaierplatz, nur wenige Schritte bis zum Löwenbräukeller.
- Bus: Linien 18, 58, 68, 100: Haltestellen Hauptbahnhof Süd oder München Hbf, jeweils ca. 3–8 Minuten Fußweg zum Löwenbräukeller.
- S-Bahn: S2, S6, S7: Haltestelle München Hbf, ca. 8 Minuten Fußweg.

Anzahlung

Bei Veranstaltungen sind wir berechtigt, bei Vertragsschluss eine Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung in Höhe der Umsatzgarantie (bzw. Menüpreis) zu verlangen.

Dekoration / Blumen

Individuelle Gestaltung auf Anfrage

Endrechnung

Unsere Rechnungen sind zahlbar ohne Abzug innerhalb von 14 Tagen.

Korkgeld

Für das Einbringen von Getränken berechnen wir folgendes:

Weine	0,75l	28,00€
Champagner	0,75l	38,00€

Mehrwertsteuer

Alle Preise in unserer Bankettmappe verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19%.

Menükarte

Gerne erstellen wir Ihnen Menükarten, hierfür berechnen wir pro Stück 2,00€



Löwenbräukeller Verzeichnis

Entertainment / Musiker / DJ

Individuelle Gestaltung auf Anfrage

Personenanzahl

Wir bitten Sie, uns die finale Gästezahl spätestens 48 Stunden vor der Veranstaltung schriftlich mitzuteilen. Diese Zahl gilt als Berechnungsgrundlage.

Personalkosten

Unser Serviceteam steht Ihnen, nach vorheriger Absprache, auch außerhalb unserer regulären Öffnungszeiten zur Verfügung. Ab 00:00 Uhr erheben wir einen Nachzuschlag pro Stunde / Mitarbeiter von 40,00€

Set-Up

„Standard Set-Up“

(Tischwäsche, Papierserviette)

kostenfrei

„Spezial Set-Up“

(Tischdecke weiß, Stoffserviette weiß)

pro Person 3,50€

Speisenauswahl

Lassen Sie uns Ihre Menüauswahl spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung zukommen. Bitte wählen Sie aus unseren Vorschlägen ein einheitliches Menü für Ihre Gäste aus.

Teller-/ Gabelgeld

Das Einbringen von Speisen ist nicht gestattet. In Ausnahmefällen und nach vorheriger Rücksprache berechnen wir 2,50€ pro Gast.

Technik

Leinwand + Beamer

150,00€

Leinwand, Beamer, Mikrofone + Soundanlage

250,00€



**LÖWENBRÄU
KELLER**

Auftragsbestätigung

Für Gruppen ab **30 Personen** bitten wir um einheitliche Vorspeise, einheitliches Dessert und maximal zwei Hauptgänge. Die finale Menüauswahl und Anzahl der Speisen muss bis spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung mitgeteilt werden.

Zahlungsbedingungen:

Der Rechnungsbetrag ist spätestens bei Ihrem Besuch in Bar, per Kreditkarte oder EC-Karte zu begleichen. Ab einem Rechnungsbetrag von 1.000 € bieten wir Ihnen gerne die Möglichkeit zur Zahlung auf Rechnung.

Stornierungsbedingungen:

- bis 14 Tage vor der Veranstaltung: kostenfreie Stornierung möglich
- 13 bis 5 Tage vor der Veranstaltung: 50 % des vereinbarten Gesamtbetrags
- ab 4 Tage vor der Veranstaltung oder bei Nichterscheinen: 100 % des vereinbarten Gesamtbetrags

Bestellformular (Bitte ausfüllen und zurücksenden)

Datum: _____

Uhrzeit: _____

Personenanzahl: _____

Zahlungsart: Vor Ort (Cash / CC / EC) Debitor: Ab 1000,00€

Firma: _____

Kontaktperson: _____

Straße: _____

PLZ/Ort: _____

Telefon: _____

E-Mail: _____

Kostenübernahme:

Essen: Ja Nein

Getränke: Ja Nein

Spirituosen: Ja Nein

Kaffee: Ja Nein

Tee: Ja Nein

Datum, Unterschrift & Firmenstempel

Änderungen und Irrtümer vorbehalten