



Löwenbräukeller



Gemeinsam genießen. Bayerisch erleben.

Im historischen Bräustüberl des Löwenbräukellers wird Kulinarik zum gemeinsamen Erlebnis. Unser Reindl-Menü verbindet bayerische Gastfreundschaft mit geselligem Genuss: Die Hauptgänge und der traditionelle Kaiserschmarrn werden in Reindln direkt in der Tischmitte serviert und laden zum gemeinsamen Teilen und Genießen ein.

Sie wählen zwischen drei liebevoll zusammengestellten Brotzeitbrettern – klassisch, vegan oder als gemischte Variante. Anschließend folgt das Herzstück des Menüs: frisch zubereitete Hauptgerichte, serviert in geselliger Tischrunde. Den süßen Abschluss bildet unser Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster, ebenfalls traditionell im Reindl serviert.

Ob Firmenfeier, Kundenevent oder geselliger Abend mit internationalen Gästen – das Reindl-Menü schafft eine lockere Atmosphäre, fördert den Austausch und macht die bayerische Genussskultur auf authentische Weise erlebbar.

REINDL MENÜ CLASSIC

49€ pro Person

REINDL MENÜ PREMIUM

59€ pro Person

REINDL MENÜ SIGNATURE

65€ pro Person



Ab 20 Personen



Vorbestellung erforderlich

Speisen im Überblick

Sie wählen zwischen drei Brotzeitbrettern zum Auftakt – klassisch, vegan oder Halb & Halb. Danach folgen die Hauptgänge im Reindl, serviert direkt in der Tischmitte. Den Abschluss bildet der Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster, ebenfalls im Reindl.

REINDL MENÜ CLASSIC

49€ pro Person

REINDL MENÜ PREMIUM

59€ pro Person

REINDL MENÜ SIGNATURE

65€ pro Person

	CLASSIC	PREMIUM	SIGNATURE
VORSPEISE			
Brotzeitbrett nach Wahl Klassisch, vegan oder gemischt	✓	✓	✓
HAUPTGANG IM REINDL			
Ofenfrisches Schäufele Sauerkraut, Kartoffelknödel, Bierbratenjus	✓	-	-
Gebackene Kartoffeln Vegan Glutenfrei Soja-Kräuterschmand, Edelpilze, Rauchsatz	✓	-	-
Rote Bete Knödel Vegetarisch Gorgonzola-Rosmarin, Apfel-Spinat, Walnüsse	✓	-	-
Rosa Kalbstafelspitz Süßkartoffel-Gnocchi, Kohlrabi-Trauben	-	✓	-
Krosse Entenkeule Apfel-Blaukraut, Kartoffelknödel, Entenjus	-	✓	-
Ziegenkäse-Medaillons Vegetarisch Glutenfrei Dattel-Trüffel, Spargel, Marillen, Walnüsse	-	✓	-
Rote Bete Maultasche Vegan Glutenfrei Meerrettich, Cous-Cous, Pak Choi, Feigensenf	-	✓	-
Thunfisch-Medaillon Sesammantel, Wasabi-Püree, Zitronensoße	-	-	✓
Saftiges Kalbskotelett Am Knochen, Feigen-Ravioli, Shiitake	-	-	✓
Ganze Kalbshaxe Pastinakenpüree, Brokkoli, Cognac-Jus	-	-	✓
DESSERT			
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster Vegetarisch Traditionell im Reindl serviert	✓	✓	✓