



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



Brotzeitbrettl „Klassik“

Land Schinken, Obazda, kalter Braten,
rauchige Leberwurst, Emmentaler, Obazda,
knackige Radieserl, Essiggurke & Butter



IN ALLEN MENÜS ENTHALTEN



Brotzeitbrettl „Vegan“

Antipasti, Couscous, Sojabrotzeitwürstl,
geröstete Schwammerl, bayerischer Urkorn Salat,
Obazda vom Hummus, Gemüseplanzerl





Brotzeitbrettl „Halb & Halb“

Land Schinken, Obazda, kalter Braten,
rauchige Leberwurst, Emmentaler, Obazda,
knackige Radieserl, Essiggurke & Butter

-

Antipasti, Couscous, Sojabrotzeitwürstl,
geröstete Schwammerl, bayerischer Urkorn Salat,
Obazda vom Hummus, Gemüseplanzerl



IN ALLEN MENÜS ENTHALTEN



Ofenfrisches Schäufele

Der bayerische Soulfood-Klassiker mit rescher Kruste, dazu deftiges Sauerkraut und geriebene Kartoffelknödel in kräftiger Bierbratenjus.



Vegan

Glutenfrei



Gebackene Kartoffeln

Mit Soja-Kräuterschmand und gegrillten
Edelpilzen, gewürzt mit Rauchsatz.



REINDL CLASSIC



Rote Bete Knödel

An Gorgonzola-Rosmarin-Sauce auf
Apfel-Spinat mit karamellisierten Walnüssen
und Birnenspalten.





Rosa Kalbstafelspitz

Der Rindfleisch-Klassiker modern interpretiert,
serviert mit Süßkartoffel-Gnocchi und einem
nussigen Kohlrabi-Trauben-Gemüse.



REINDL PREMIUM



Krosse Entenkeule

Zartes Fleisch mit knuspriger Haut, begleitet von
fruchtigem Apfel-Blaukraut und geriebenen
Kartoffelknödeln an Entenjus.



REINDL PREMIUM



Medaillons vom gegrillten Ziegenkäse

An Dattel-Trüffelsauce auf grünem Spargel mit
Marillen und gerösteten Walnüssen.



Vegan

Glutenfrei



Rote Bete Maultasche im Kartoffelteig

Mit Meerrettich garniert, auf pikantem Gemüse-
Cous-Cous und Pak Choi vom Grill, dazu
Feigensenf-Dip.



REINDL PREMIUM



Thunfisch-Medailon

Im knusprigen Sesammantel gebraten, angerichtet
auf grünem Spargel und einem pikanten Kartoffel-
Wasabi-Püree an frischer Zitronensoße.





Saftiges Kalbskotelett

Am Knochen gebraten, mit wildem Brokkoli und
Shiitake-Pilzen, dazu besondere Feigen-Ravioli
in leichter Kalbsnage.





Ganze Kalbshaxe

Der imposante Schmor-Klassiker am Knochen,
bereits im Reindl portioniert. Serviert mit cremigem
Pastinakenpüree und wildem Brokkoli an kräftiger
Cognac-Kalbshaxenjus.





Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

Den süßen Abschluss bildet unser Kaiserschmarrn
mit Zwetschgenröster, ebenfalls traditionell im
Reindl serviert – das perfekte Ende eines
geselligen bayerischen Abends.



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	✓	✓	✓

Getränkepauschalen

Die passende Begleitung für Ihr Event – abgestimmt auf Veranstaltungsformat, Gästeprofil und Anlass. Alle Pauschalen gelten pro Person und Stunde.

CLASSIC

6.90€ pro Person / Stunde

PREMIUM

7.50€ pro Person / Stunde

SIGNATURE

12.50€ pro Person / Stunde

	KLASSIK	PREMIUM	SIGNATURE
BIER VOM FASS			
Löwenbräu Bierspezialitäten	✓	✓	✓
Franziskaner Weißbier Spezialitäten	✓	✓	✓
ALKOHOLFREI & HEISSGETRÄNKE			
Adelholzener Mineralwasser Still & spritzig	✓	✓	✓
Alkoholfreie Getränke Cola, Cola Zero, Fanta & Schorlen	✓	✓	✓
Dallmayr Kaffee- & Teespezialitäten	✓	✓	✓
APERITIF & SPRITZ			
Aperol Spritz	-	✓	✓
Hugo Spritz	-	✓	✓
WEIN			
Weißwein (0,2 l)	-	✓	✓
Rotwein (0,2 l)	-	✓	✓
LONGDRINKS			
Longdrinks nach Auswahl des Hauses	-	-	✓

Bayerisches Highlight

ORIGINAL LÖWENBRÄU HOLZFASS ZUM SELBST ANZAPFEN

Ein echtes Stück bayerischer Braukultur und der perfekte Auftakt für gesellige Veranstaltungen.

30 Liter Holzfass	336.00 €
50 Liter Original Löwenbräu Holzfass	560.00 €