



LÖWENBRÄU KELLER





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.



BROTZEIT

Käsebrod^{A1,A2,A3,G,} VEGETARISCH **9,90**
Bauernbrot, Butter, Alpenkäse, Gurke, Zwiebeln

Schinkenbrod^{A1,A2,A3,G,O,} **9,90**
Bauernbrot, Butter, Schwarzwälder Schinken, Essiggurke, Zwiebeln

Münchner Wurstsalat^{A,G,L,M,1,2,3} **11,80**
Regensburgur, Zwiebeln, Essiggurken

Schweizer Wurstsalat^{A,G,L,M,1,2,3} **12,80**
Regensburgur, Emmentaler, Zwiebeln, Essiggurken

Bayerischer Obazda^{A,G,L,M,1} VEGETARISCH **13,90**
Cremiger Camembert, Paprika, rote Zwiebeln, Kümmel, Brezn

Brotzeitbrett^{A,C,G,M,P,1,2,3} **15,50**
Kalter Braten, Emmentaler, Obazda, Pfefferbeißer, Schwarzwälder Schinken, Leberwurst, Butter, Essiggurken

Ofenfrische Breze^A **2,40**

SUPPENTOPF

Pfannkuchensuppe^{A,C,G,L,M,2,13} **7,50**
Rinderkraftbrühe, frischer Schnittlauch

Leberknödelsuppe^{A,C,G,L,2} **7,50**
Rinderkraftbrühe, frischer Schnittlauch

Gulaschsuppe² **11,50**
Rindfleisch, Paprika, Kartoffeln, Bauernbrot

KNACKIG FRISCH

Beilagensalat^{I,J} VEGAN **6,40**
Marktsalat, Paprika, Tomate, Gurke, Hausdressing

Salat Ziegenkäse^{I,J,1} VEGETARISCH **17,80**
Gebratener Ziegenkäse, Trüffelhonig, Marktsalat, Paprika, Tomate, Gurke, Hausdressing

Salat Putenbrust^{I,J} **18,80**
Putenbruststreifen vom Grill, Marktsalat, Paprika, Tomate, Gurke, Hausdressing

WURSTKÜCHE

Münchner Weißwurst^{C,L,M,1,3,4} **3,70**
(bis 14 Uhr) je Stück

Süßer Senf

2 Stück feurige Rinderwürste^{G,L,M,1,2,3} **14,50**
Kartoffel-Gurkensalat, scharfer Senf

Vier Stück Münchner Rostbratwürste^{A,G,L,M,1,2,3} **13,20**

Faßsauerkraut, scharfer Senf



PERFECT MATCH

Franziskaner Kellerbier^{A3}

0,5l **5,80**

Das Franziskaner Kellerbier, mit seinem milden, naturtrüben Charakter, passt perfekt zu Münchner Rostbratwürsten. Die würzige Fülle der Bratwürste und die Säure des Faßsauerkrauts harmonisieren ideal mit den malzig-hopfigen Noten des Biers, während der scharfe Senf die Hefenoten abrundet. Eine klassische bayerische Kombination!



MÜNCHNER FRÜHSCHOPPEN



Täglich von 11:00 - 12:00 Uhr
2 Münchner Weißwürste, Breze & Bier (0,5l)
12,90

Anstelle eines Bieres kann auch ein alkoholfreies Getränk gewählt werden!



VEGETARISCH

Ofenkartoffel^{G,L,M} VEGETARISCH 14,50

Sour Cream, Marktsalat, Hausdressing

Rahmschwammerl^{A,C,G,L,1,2} VEGETARISCH 15,20

Semmelknödel, Edelpilze

Original Allgäuer Käsespätzle^{A,G,L,1,2} VEGETARISCH 17,30

Bergkäse, Röstzwiebeln, gemischter Salat, Hausdressing



PERFECT MATCH



Löwenbräu Premium-Pils^{A3}

0,3l 5,60

Das feinherbe Löwenbräu Premium-Pils ergänzt mit seiner hopfigen Note den würzigen Bergkäse der Allgäuer Käsespätzle perfekt. Die dezente Bitterkeit balanciert die cremige Textur aus, während die Röstzwiebeln und die spritzige Frische des Bieres für ein harmonisches Geschmackserlebnis sorgen.

VEGAN

Kartoffelgulasch^{A,E,F,H,L,N} VEGAN 11,50

Paprika, Karotten, Kartoffeln, Mandelmilch

Ofenkartoffel^{L,J,M} VEGAN 14,50

Mariniertes Blaukraut, Sojaschmand, Marktsalat, Hausdressing

FISCH

Saiblingsfilet^{A,D,L,M} 27,80

Zitrone, kleine Pellkartoffeln, Kräuterschmand, Marktsalat, Hausdressing

BEILAGEN

Portion Butter^G 1,10

Ofenfrische Breze^A 2,40

Bauernbrot (2 Scheiben)^A 2,40

Faßsauerkraut^{L,M,1,2,3,4} 5,20

Kartoffelknödel^{A,3} 5,20

Semmelknödel^{A,C,G,13} 5,20

Butterspätzle^{A1,C,G,H,12,15} 5,20

Kartoffel-Gurkensalat^{A,C,G,L,M,1,2,3,4} 5,20

Speckkrautsalat^{L,M,F,1,2,3} 5,20



KLASSIKER

Fleischpflanzerl^{1,2,3,4} 16,90

Hackfleisch gemischt von Schwein und Rind,
Kartoffel-Gurkensalat, Bratensoße

Jungschweine-Krustenbraten^{A,G,L,M,2,3} 17,80

Resches Krusterl, Bratensoße, Kartoffelknödel

+ Speckkrautsalat^{L,M,F,1,2,3} 5,20**Schnitzel "Wiener Art"**^{A,C,L,1,2} 17,90

Zitrone, Rosmarinkartoffeln Apfelkren, Preiselbeeren

1/2 Grillhendl^{L,M,1,2} 17,90

mit spezial Gewürzmischung vom Schützen-Festzelt,
Kartoffel-Gurkensalat

Rindergulasch^{A,C,L,M,G,1,2} 17,90

Rinderschulter in Rotwein geschmort,
Semmelknödel, Sauerrahm

Abgebräunter Leberkäse^{A,C,L,1,2} 13,50

Spiegelei, Kartoffel-Gurkensalat

Schwaben Pfandl^{A,C,L,G,1,2} 23,50

Schweinemedallions vom Grill, Champignon-Rahm,
Butterspätzle, Grill-Speck

Würstel Reindl^{A,C,G,L,M,1,2,3,13} pro Person 23,50

Münchner Schweinswürstel, feurige Rinderwurst,
Polnische Bratwurst, Bratensoße, Kartoffel-Gurkensalat,
Faßsauerkraut

Löwenbräukeller Reindl^{A,C,G,L,M,1,2,3,13} pro Person 27,50

Schweinshaxe, Rostbratwürstel, Schweinefilet,
Schnitzel "Wiener Art", Bratensoße, Kartoffel- und
Semmelknödel, Faßsauerkraut, Blaukraut

**Halbe knusprige
Schweinshaxe**^{A,G,L,M,2,3} 17,50

Bratensoße, Kartoffelknödel

+ Speckkrautsalat^{L,M,F,1,2,3} 5,20

PERFECT MATCH

Löwenbräu Hell³

0,5l 5,60
1,0l 11,20



Das typisch Münchner Helle ist der perfekte Begleiter zur knusprigen Schweinshaxe. Sein feinherber, erfrischender Geschmack ergänzt die würzige Kruste und das saftige Fleisch ideal. Die ausgewogene Malzsüße harmonisiert mit der herzhaften Bratensoße, während die milde Hopfenbittere die Aromen von Kartoffelknödel und Speckkrautsalat wunderbar abrundet.



ZUAGROASTE

Currywurst ^{A,1,2,3}	15,00
Hausgemachte Spezialsoße, Bauernbrot	
Löwen-Burger ^{A,G,1,2,3,4}	19,50
Hausgemachtes Pulled Pork, Brioche-Bun, Blattsalat, Gurke, Tomate, Meerrettich-Apfelkraut, Spezialsoße, Rosmarinkartoffeln	
Beef-Burger ^{A,G,1,2,3,4}	21,00
180g Patty, Cheddar Käse, Brioche-Bun, Blattsalat, Gurke, Tomate, Speck, Spezialsoße, Rosmarinkartoffeln, Trüffel-Mayonnaise	
<i>i: Unser Brioche-Bun und das Patty werden nach eigener Rezeptur für uns hergestellt. Das Rindfleisch stammt von Weiderindern aus Deutschland.</i>	
Spareribs ^{A,G,L,M,2}	21,80
Zarte Schweinerippchen, BBQ-Sauce, gemischter Salat	

VOM GRILL

Zwiebelrostbraten ^{A,L,2} 220g	33,00
Röstzwiebeln, Bratensoße, Rosmarinkartoffeln, Marktsalat, Hausdressing	
Rinderlende ^{G,L,M} 220g	34,00
Ofenkartoffel, Sour Cream, Marktsalat, Hausdressing	

DESSERT

Apfelstrudel ^{A,C,E,G,H,1,6,15}	9,80
Vanillesoße, Puderzucker	
Schokoküchlein ^{A,C,G,H,12,15}	9,80
Vanilleeis	
Cheese Cake ^{A,C,G,H,12,15}	9,80
Fruchtspiegel	

**Karamellisierter
Kaiserschmarrn**^{A,C,E,G,H,1,2,6} **15,50**
(Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)
Mandeln, Rum Rosinen,
Zwetschgenröster



A bisserl was geht immer!

BRAUEREIFÜHRUNGEN

Ab sofort bieten wir Brauereiführungen in Zusammenarbeit mit der Löwenbräu Brauerei an. Erleben Sie eine spannende zweistündige Tour durch die Brauerei, nur 3 Minuten fußläufig vom Löwenbräukeller entfernt. Dabei besuchen Sie das Sudhaus, die Gär- und Lagertanks, den Museumskeller, die Flaschenfüllerei und viele weitere Stationen.

Im Anschluss genießen Sie bei uns im Löwenbräukeller ein herzhaftes bayrisches Essen. Scannen Sie den QR-Code, um unseren Flyer zur Brauereiführung zu erhalten.

Interesse geweckt? Senden Sie Ihre Anfrage an:
reservierung@loewenbraeukeller.com



MEHR INFOS



LIVE MUSIK IM BRÄUSTÜBERL

DO-SA 19:00 - 22:00 UHR





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 Maß 1,0l **11,60** hell oder dunkel^{A1,A3} 0,5l **5,80**

Ein obergäriges Bier mit angenehmen Kohlensäuregehalt und weizentypischem Geschmack. Ein erfrischendes Geschmackserlebnis der besonderen Art.

Stammwürze: 11,7 %
Alkoholgehalt: 5,1 Vol %



Löwenbräu Dunkel^{A3}

Ein außergewöhnlicher Genuss alt-bayerischer 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}

0,5l **5,80**

Kalorien- und alkoholreduzierte Weiss-bier-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.



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}

0,5l **5,80**

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 %



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}

0,5l **5,80**

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.



Russ'n^{6, A1,A3}

0,5l **5,80**

Franziskaner Hefeweissbier und Zitronenlimo



ALKOHOLFREIE 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}		



„AUCH WASSER WIRD
ZUM EDLEN TROPFEN,
MISCHT MAN ES MIT
MALZ UND HOPFEN“



EMPFEHLUNG

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	3,90
Earl Grey, Darjeeling, Kamillentee, Früchtetee, Grüner Tee	



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		

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)		

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

SPIRITUOTSEN

Obstler	2cl	4,20
Kirschwasser	2cl	4,60
Himbeergeist	2cl	4,60
Williams Birne	2cl	4,60
Marille	2cl	4,60
Haselnuss	2cl	4,60
Jägermeister^{G,0}	2cl	4,60
Averna	2cl	4,60
Ramazzotti	2cl	4,60
Belvedere Vodka	2cl	4,60
Gin	2cl	4,60
Rum	2cl	4,60

LONGDRINKS

Gin Tonic⁸	9,50
Gin 4cl, Schweppes Tonic Water, Zitrone	
Rum Cola^{4,7}	9,50
Rum 4cl, Afri Cola	
Vodka Lemon^{3,8}	9,50
Vodka 4cl, Schweppes Bitterlemon, Zitrone	





LÖWENBRÄU KELLER



In unseren Preisen sind Bedienungsgeld und MwSt. enthalten. Trinkgeld ist nicht enthalten und obliegt Ihrer Zufriedenheit. Alle Preise in €.

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

Bitte vertrauen Sie betreffend Allergene und Zusatzstoffe ausschließlich auf die in der Speisekarte hinterlegten Informationen. Außerdem möchten wir darauf hinweisen, dass Spuren von Allergenen und Zusatzstoffen nicht ausgeschlossen werden können.

Legende: Kenntlichmachung von Allergenen:

A=Glutenhaltiges Getreide, A1=Weizen, A3=Gerste, B=Schalentiere,
C=Eier, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Sojabohnen, G=Milch,
H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesamsamen,
O=Schwefeloxid und Sulfite, R=Weichtiere

Legende: Kenntlichmachung von Zusatzstoffen:

1=Konservierungsstoff, 2=Geschmacksverstärker, 3=Antioxidationsmittel,
4=Farbstoff, 5=Phosphat, 6=Süßungsmittel, 7=koffeinhaltig, 8=chininhaltig,
9=geschwärzt, 10=enthält Phenylnalquelle, 11=Nitritpökelsalz,
12=Milcheiweiß, 13=Eiklar, 14=geschwefelt, 15=Sahne, 16=Taurin

KONTAKT

Anschrift:

LK Betriebs GmbH,
Nymphenburger Straße 2,
80335 München

Reservierungs-Abteilung:

www.loewenbraeukeller.com/kontakt
reservierung@loewenbraeukeller.com
089 9982 09185

Event-Abteilung:

www.loewenbraeukeller.com/events
event@loewenbraeukeller.com
089 998 20 91 - 74

Social Media:

Instagram: [loewenbraeukeller_official](#)
Facebook: Löwenbräukeller
Linked In: Löwenbräukeller München