



Speisekarte

Menu

Brotzeiten / Babarian snacks

Portion cremiger Obatzda mit roten Zwiebeln und Malzkrustenbrot € 5,20
Bavarian spread cheese garnished with red onions and brown bread

Münchner Wurstsalat von Regensburgern in Essig und Öl mariniert, mit roten Zwiebeln und Malzkrustenbrot € 7,90
Sausage salad marinated in vinegar and oil with red onions, served with brown bread

Vitaminreich und knackig / Fresh Salads

Bunter Salatteller von frischen Marktsalaten mit gebratenen Putenstreifen, Radieserl-Sprossen, Gurke, € 9,40
 Tomaten, Hausdressing und Buttercroutons

Large mixed salad platter with roasted turkey breast, radish scions, cucumber, tomatoes, house dressing and butter croutons

Aus der Löwenkopfterrine / From the soup kitchen

G'schmackige Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen / *Beef bouillon with pancake stripes* € 3,90

Hausgemachte Leberknödelsuppe mit Schnittlauch / *Bavarian liver dumpling soup with chives* € 4,30

Fleischlos glücklich / Vegetarian

Gratiniertes Gemüsepfandl: knackiges Marktgemüse, Strauchtomaten und Kartoffeln € 8,90
 mit Soße Hollandaise überbacken

Vegetable pan au gratin: fresh market vegetables, cherry tomatoes and potatoes gratinated with sauce hollandaise

Aus der Wurstkuchl / Sausage Specialities

2 Stück Münchner Weißwurst' mit süßem Senf / *2 original Munich veal sausages with sweet mustard* € 4,80

Abgebräunter Leberkäs mit zwei Spiegeleiern und Bratkartoffeln € 8,50
Roasted Bavarian meat loaf with two fried eggs and sauté potatoes

Löwenbräukeller's Würstlteller: Variation von Wurstspezialitäten mit Sauerkraut, Kartoffelpüree und Kren € 11,90
Löwenbräukeller's sausage platter: sausage specialities with sauerkraut, mashed potatoes and horseradish

Aus der Geflügelbraterei / Poultry

½ Knusprige Bauernente aus Niederbayern mit Kartoffelknödel und Blaukraut € 17,50
 ½ *Crispy farm-grown duck with potato dumpling and red cabbage*

Löwenbräu-Klassiker / Löwenbräu classics

Ofenfrischer Schweinsbraten mit Krusterl, Kümmeljus, Semmelknödel und Speckkrautsalat € 10,50
Oven-fresh roast pork with caraway juice, bread dumpling and bacon-cabbage-salad

½ knusprige Schweinshaxe vom Grill im Natursafterl, serviert mit Kartoffelknödel und Faßsauerkraut € 13,00
 ½ *crispy roast knuckle with natural sauce, served with potato dumpling and sauerkraut*

Wiener Schnitzel vom Kalb, serviert mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und kleinem gemischtem Salat € 18,50
Escalope of veal „Vienna style“, served with pan-sauté potatoes and a small mixed salad

„Schmanherlplatte“ – mit allem und a bisserl mehr (für 3 oder mehr Personen), Preis pro Person € 17,80

„Bavarian Specialities Platter“ – *everything and a little more (for 3 or more persons), price per person*

Was Süaß / Dessert

Ofenfrischer Apfel- oder Topfenstrudel, serviert mit Vanillesoße € 5,80
Oven-fresh apple or cream cheese strudel with vanilla sauce