



Löwenbräu



SPEISEN- UND GETRÄNKEKARTE

Familie Reinbold

Residenzstraße 9 - 80333 München
Tel.: 089 / 23 18 12 0 - Fax: 089 / 23 18 12 38
Online Reservierung: www.zum-franziskaner.de

von 9.30 bis 24.00 Uhr geöffnet



Der Franziskaner, gegründet 1363 ...

*Noch bevor Kolumbus Amerika entdeckte
befand sich der Franziskaner schon im Herzen Münchens –
in guter Nachbarschaft zum Franziskanerkloster,
das bis 1805 auf dem Platz des Nationaltheaters stand
und ihm wohl auch seinen Namen gab.*

*Weder Kriege noch Inflation, Bombenschäden und
fünfjährige Betriebsunterbrechung (1944 – 1950)
konnte der Beliebtheit Münchens traditionsreichster
Gaststätte etwas anhaben.*

Heute ...

Seit April 1966 regiert im Franziskaner die Familie Reinbold.

*Eduard Reinbold, der heutige Chef,
sorgt mit 120 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern
für das leibliche Wohl seiner Gäste.*

*Die gutbürgerliche bayerische Küche ist ein Aushängeschild,
das auch internationale Gäste aus Wirtschaft und Politik,
aus Kunst und Wissenschaft anzieht.*

*Hier trifft sich Jung und Alt, und jeder fühlt sich wohl,
denn die Atmosphäre im Franziskaner ist absolut einmalig.*

*Ob zum Frühschoppen, Mittag- oder Abendessen –
im Franziskaner wird traditionelle Münchner Gastlichkeit
von 9:30 bis 24:00 Uhr großgeschrieben.*

Unsere bayerischen Spezialitäten gibt's durchgehend ab 11:30 Uhr

Original **Niederbayrischer Krustenbraten** in würziger Dunkelbiersauce mit Bayrisch Kraut und Kartoffelknödel⁴ **17,90 €**

Saftiger Jungschweinebraten mit Kruste vom bayerischen Schwein mit 2 Stück geriebenen Kartoffelknödeln⁴, lauwarmem Speckkrautsalat^{1,2} und hausgemachter Schweinebratensauce **18,40 €**

Rahmsauerbraten „Münchener Art“ mit hausgemachten Semmelknödel **15,30 €**

Das Beste!

Resch gebratenes Spanferkel – DIE Tradition im Franziskaner aus der Hochrippe geschnitten, die Spezialität im Haus mit zwei geriebenen Kartoffelknödeln⁴ und lauwarmen Speckkrautsalat^{1,2} **25,20 €**
kleine Portion **19,70 €**

Schmankerlpfand'l – ab zwei Personen – pro Person **25,90 €**
mit Spanferkel, Ente, Schweinshaxe und Rostbratwürstel^{1,3,9}, dazu servieren wir geriebene Kartoffel⁴- und Semmelknödel, Apfelblaukraut, Faßsauerkraut und Bratensauce

Halbe hintere Schweinshaxe mit 2 Stück geriebenen Kartoffelknödeln⁴ und lauwarmem Speckkrautsalat^{1,2} **18,40 €**

Tafelspitz vom bayrischen Weideochsen mit leichtem Rahmspinat, Röstitalern⁷, geriebenem Meerrettich² und Schnittlauch-Creme fraiche **22,70 €**

Ein Viertel oder die Hälfte von der im Ganzen gebratenen **1/4 17,90 €**

Bayerische Freiland-Ente mit Apfelblaukraut, zwei Stück geriebenen Kartoffelknödeln⁴ und kräftiger Entensauce **1/2 24,90 €**

Wurstspezialitäten aus der eigenen Wirtsmetzgerei

genießen Sie bereits ab 09:30 Uhr

DIE Spezialität im Franziskaner

Weit über die Landesgrenzen hinaus, sind wir für unseren hausgemachten Leberkäs bekannt. Täglich frisch wird er nach einer Geheimrezeptur von unseren Metzgermeistern für Sie zubereitet.

Hausgemachter warmer Leberkäse^{1,3}	auch als Vorspeise	100g	4,80 €
		150g	7,60 €
		200g	9,50 €
und dazu lauwarmer Kartoffelsalat^{1,5}			3,60 €

Eine Scheibe hausgemachter **Leberkäse^{1,3} (100g)** – abgebräunt – mit einem Spiegelei und lauwarmem Kartoffelsalat^{1,5} **6,80 €**

Zwei Scheiben hausgemachter **Leberkäse^{1,3} (200g)** – abgebräunt – mit zwei Spiegeleiern und lauwarmem Kartoffelsalat^{1,5} **13,00 €**

Original Franziskaner Weißwürste^{1,3,9}	pro Stück	3,40 €
---	-----------	---------------

Original Franziskaner Kalbsbratwürste^{1,3,9}	2 Stück	3,40 €
--	---------	---------------

Kalbsbratwürstel^{1,3,9} – abgebräunt – mit Kartoffelsalat ^{1,5}	2 Stück	4,70 €
	4 Stück	8,40 €

Kälberne Briesmilzwurst^{1,3,9} – abgebräunt – mit Kartoffel-Gurkensalat ^{1,5}	1 Scheibe	7,80 €
	2 Scheiben	15,30 €

Kälberne Briesmilzwurst^{1,3,9} – gebacken – mit Kartoffel-Gurkensalat ^{1,5}	1 Scheibe	7,80 €
	2 Scheiben	14,90 €

Wollwürste^{1,3,9} gebraten mit frischem Kartoffelpüree	1 Stück	5,30 €
	2 Stück	10,50 €

Franziskaner Rostbratwürstel^{1,3,9} mit Faßsauerkraut	5 Stück	11,10 €
	7 Stück	13,60 €
	9 Stück	16,00 €

dazu empfehlen wir hausgemachten **Tellerröster** **3,60 €**

Würstelplatte (5 verschiedene Würstel) ^{1,3,9} mit Faßsauerkraut, frischem Kartoffelbrei und geriebenem Meerrettich ² , serviert auf dem Zinnteller	18,40 €
--	----------------

Saure Zipfel (Franziskaner Rostbratwürstel) ^{1,3,9} im Zwiebelsud mit frisch geriebenem Meerrettich serviert auf dem Rechaud	6 Stück	11,50 €
--	---------	----------------

Aus dem Suppentopf dampft es für Sie ab 09:30 Uhr

Herzhafte bayerische Leberknödelsuppe ¹ mit viel frischem Schnittlauch	6,10 €
Grießnockerlsuppe mit zwei Nockerln und Schnittlauch	6,10 €
Tafelspitzbrühe mit Pfannkuchenstreifen und viel frischem Schnittlauch	6,10 €
Bayerische Schwammerlsuppe mit dreierlei Pilzen, frischen Kräutern aus heimischen Wäldern, abgeschmeckt mit Rahm	6,50 €

Vorspeisen und kleine Gerichte erhalten Sie ab 11:30 Uhr

2 Stück Camembert gebacken mit geriebenem Meerrettich ² und Preiselbeeren	7,90 €
Gesalzener Münchener Radi mit Radieserl, Eiszapfen und Schnittlauchbroten	8,10 €
Zweifarbiger Weißbier-Obatzda mit milden roten Zwiebelringen, Eiszapfen, Zwiebellauch und Brot von der Hopffisterei	10,10 €
Wurstsalat – nach original Münchener Rezept ^{1,3,9} von rauchfrischen Regensburgern ³ aus hauseigener Metzgerei, mit milden roten Zwiebelringen, Essiggurke ² und Pfisterbrot	11,10 €
Franziskaner Brotzeitbrettl rauchfrische Regensburger ^{1,3,9} , gemischte Käsewürfel ^{1,3,9} , Haxensülze ^{1,3,9} , Cabanossi ^{1,3,9} Freiland-Rettich längs geschnitten und gesalzen, knackige Radieserl, Eiszapfen und Schnittlauchbrot	12,50 €
Tafelspitzsülze „hausgemacht“ mit Blattsalaten, steirischem Kernöl und knusprigen Röstitalern ⁷	14,00 €
Königlich-Bayerisches Kasbrettl mit Obatzda, Bavaria Blu, Miesbacher, Camembert, Emmentaler, knackigen Radieserln, Feigen-Senf-Sauce, Weintrauben und Pfisterbrot	14,50 €
Drei extrazarte Premium Matjesfilets „Hausfrauen Art“ in Sauerrahmsauce mit Äpfeln, Gurke ² , roten Zwiebelringen und Pfisterbrot	14,70 €

„Franziskaner Tatar“	16,80 €
pikant angemachtes Rindertatar mit Meersalz, Cayenne-Pfeffer, einem Eigelb mit Zwiebelringen, Essiggurke ² , Sardellen, Kapern, feuriger Chilischote, Pfisterbrot und Butter	
Gerne servieren wir Ihnen das Tatar angemacht oder zum selber anmachen.	

Preise inkl. MwSt. und Bedienungsgeld

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen: 1 = mit Geschmacksverstärker, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Phosphat, 4 = geschwefelt
5 = mit Farbstoff, 6 = koffeinhaltig, 7 = mit Süßungsmitteln, 8 = chininhaltig, 9 = Antioxidationsmittel

Was Frauen gerne essen, auch das gibt's im Franziskaner

Gärtnersalat gartenfrische Blattsalate mit speziellem Franziskaner-Dressing	kleine Portion große Portion	3,60 € 6,90 €
Kartoffelsalat^{1,5}, Kartoffel-Gurkensalat^{1,5} und Speckkrautsalat^{1,2}		3,60 €
Vogersalat (Feldsalat) mit Speckkrusterln ^{1,9} und Kräutervinaigrette		5,70 €
Bunte Blattsalate mit gebratenem Ziegenkäse mit Blütenhonig, Himbeerdressing und gerösteten Stangenweißbrot		15,30 €
Original „Caesar Salad“ mit Caesar's-Dressing, Putenbruststreifen gehobeltem Parmesan und Croutons		15,30 €
Rucolasalat mit Rinderstreifen, gehobeltem Parmesan und Balsamico-Dressing		16,80 €
* * * * *		
3 Stück XXL – Spiegeleier mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln		9,70 €
Käse-Krautspätzle „Allgäuer-Art“ Eierspätzle und Sauerkraut, mit Emmentaler-Käse überbacken dazu Röstzwiebeln und einem Beilagensalat		14,10 €
Gemischte Rahmschwammerl aus Steinpilzen, Egerlingen und Champignons mit frischen Kräutern aus heimischen Wäldern und zwei Semmelknödel		14,10 €
Hausgemachte Bandnudeln (Fettucine) mit gebratenen Lachswürfeln in einer feinen Rahmsauce, verfeinert mit frischen Kräutern		15,60 €

Franziskaner Fischmarkt

Frisches Goldbarschfilet , goldgelb gebacken mit Kartoffel-Gurkensalat ^{1,5} und Remouladensauce		17,00 €
Norwegisches Lachsfilet gegrillt mit Brokkoli-Röschen, Butterkartoffeln und Zitronenbutter		17,40 €
Mittelstück vom Kabeljau leicht gegrillt mit Brokkoli-Röschen, Butterkartoffeln und Zitronenbutter		18,90 €
Zanderfilet auf seiner Haut gebraten mit feiner Mandelbutter, Blattspinat und Butterkartoffeln		22,20 €

Vom Bayerischen Schwein

Original Niederbayrischer Krustenbraten in würziger Dunkelbiersauce mit Bayrisch Kraut und Kartoffelknödel ⁴	17,90 €
Saftiger Jungschweinebraten mit Kruste vom bayerischen Schwein mit 2 Stück geriebenen Kartoffelknödeln ⁴ , lauwarmem Speckkrautsalat ^{1,2} und hausgemachter Schweinebratensauce	18,40 €
Halbe hintere Schweinshaxe mit 2 Stück geriebenen Kartoffelknödeln ⁴ und lauwarmem Speckkrautsalat ^{1,2}	18,40 €
Wiener Schnitzel vom Schwein in geklärter Butter wellig gebraten mit Kartoffel-Gurkensalat ^{1,5} , einer halben Zitrone und Preiselbeeren ²	19,40 €

Das Beste!

Resch gebratenes Spanferkel – DIE Tradition im Franziskaner		25,20 €
aus der Hochrippe geschnitten, die Spezialität im Haus mit zwei geriebenen Kartoffelknödeln ⁴ und lauwarmen Speckkrautsalat ^{1,2}	kleine Portion	19,70 €
Schmankerlpfand¹ – ab zwei Personen – mit Spanferkel, Ente, Schweinshaxe und Rostbratwürstel ^{1,3,9} , dazu servieren wir geriebene Kartoffel ⁴ - und Semmelknödel, Apfelblaukraut, Faßsauerkraut und Bratensauce	pro Person	25,90 €

Ein Viertel oder die Hälfte von der im Ganzen gebratenen Bayerischen Freiland-Ente mit Apfelblaukraut, zwei Stück geriebenen Kartoffelknödeln ⁴ und kräftiger Entensauce	¼	17,90 €
	½	24,90 €

Vom Kalb

2 Stück hausgemachte Kalbfleischpflanzerl^{1,3} mit Kartoffel-Gurkensalat ^{1,5} und Natursauce	13,60 €
Wiener Schnitzel vom Kalb in geklärter Butter wellig gebraten mit Kartoffel-Gurkensalat ^{1,5} , einer halben Zitrone und Preiselbeeren ²	25,90 €
Kalbsleberscheiben „Berliner Art“ mit Apfelingeln, glacierten Röstzwiebeln und Kartoffelbrei	22,30 €

Vom Rind

Rahmsauerbraten „Münchener Art“ mit hausgemachten Semmelknödel	15,30 €
Münchener Tellerfleisch vom Tafelspitz mit Essiggurke ² , geriebenem Meerrettich ² und lauwarmen Kartoffelsalat ^{1,5}	16,30 €
Rinderroulade nach „Großmutter's Art“ – hausgemacht - mit Speck, Zwiebeln und Essiggurke ² , in einer Rotweinsauce mit hausgemachtem Kartoffel-Rahmpüree	20,10 €
Tafelspitz vom bayrischen Weideochsen mit leichtem Rahmspinat, Röstitalern ⁷ , geriebenem Meerrettich ² und Schnittlauch-Creme fraiche	22,70 €

Saftig gegrillt auf unserem Lavasteingrill

Unser Fleisch stammt von ausgesuchten Metzgern der Region, die genauso viel Wert auf gesunde und artgerechte Aufzucht legen wie wir. Qualität die man schmeckt.

Saftiges Schweinenackensteak (Holzfäller Steak) mit Röstitalern ⁷ und reschen Zwiebeln	(220 g)	14,30 €
Zartes Putenbruststeak mit kleinem Gärtnersalat und pikantem Mango Chutney	(180 g)	17,00 €
Bayerisches Ochsenkotelette mit Sauce Bernaise, Pommes Frites ² und kleinem Gärtnersalat	(350 g)	30,50 €
Klassisches Rumpsteak vom Weideochsen mit Sauce Bernaise, Pommes Frites ² und kleinem Gärtnersalat	(280 g)	30,50 €
Franziskaner Zwiebelrostbraten vom freilaufenden Weideochsen mit goldgelben Tellerröster und Beilagensalat	(280 g)	30,50 €

Wahlweise können Sie folgende Beilagen dazu bestellen:

Röstitaler⁷	3,60 €	Gedämpfter Blattspinat	3,60 €
Gemischter Blattsalat	3,60 €	Dillrahm-Gurkensalat	3,60 €

Beilagen

Ofenfrische Brezen, Römer, Semmeln	1,70 €
Portion Butter	1,20 €
jede weitere Beilage	3,60 €

Nachspeisen

Ofenwarmer Rahm-Apfelstrudel mit hausgemachter Vanilleschotensauce	8,10 €
2 Stück Apfelkücherl in Zimtzucker gewendet, frisch ausgebacken mit Aprikosensauce und Schlagsahne	8,50 €
Bayrisch Crème auf Erdbeerfruchtspiegel mit Löffelbiskuit	6,50 €

Ofenfrischer Kaiserschmarrn im Reindl serviert – ab 2 Personen – mit Rosinen und Mandeln, glaciert mit Zucker dazu Zwetschgenröster oder Apfelmus Frisch für Sie zubereitet	16,40 €
---	----------------

Bestellen Sie unsere Spezialität Kaiserschmarrn bereits mit dem Hauptgang.

Aperitif

Prosecco	0,1 l	5,40 €
Prosecco mit Holunder	0,1 l	6,40 €
Prosecco Aperol	0,1 l	6,40 €

Aperol „spritze“ ^{1,5,8} mit Orange	0,175 l	6,60 €
Hugo ¹ mit frischer Minze	0,2 l	6,60 €

Alkoholfreie Getränke

Petrusquelle Gourmet medium	0,25 l	3,50 €
Petrusquelle spritzig	0,5 l	4,60 €
Petrusquelle naturell	0,5 l	4,60 €

Flasche Schweppes (Bitter Lemon ⁸ , Tonic ⁸ , Ginger Ale ⁵)	0,2 l	3,60 €
Red Bull	0,25 l	4,50 €

Vom Fass:

Pepsi Cola ^{5,6}	0,4 l	4,00 €
Pepsi Cola Light ^{5,6,7}	0,4 l	4,00 €
Apfelschorle	0,3 l	3,20 €

Aus der Flasche:

Apfelschorle	0,5 l	4,50 €
Orangenlimonade ^{2,5} kalorienarm	0,5 l	4,50 €
Zitronenlimonade ² kalorienarm	0,5 l	4,50 €
Spezi ^{5,6,7}	0,5 l	4,50 €
Alpenschorle Rhabarber	0,5 l	4,50 €
Orangensaft	0,2 l	3,60 €
Johannisbeersaft	0,2 l	3,60 €
Maracujasaft	0,2 l	3,60 €
Apfelsaft	0,2 l	3,60 €
Alle Säfte als Schorle	0,4 l	4,60 €

Dallmayr Kaffee und Tee

Tasse Espresso ⁶	2,80 €
Tasse Kaffee ⁶	3,50 €
Tasse Kaffee koffeinfrei	3,50 €
Große Tasse Milchkaffee ⁶	4,00 €
Tasse Cappuccino ⁶	4,00 €
Glas Latte Macchiato ⁶	4,00 €
Große Tasse heiße Schokolade	4,00 €
Tasse Earl Grey	3,50 €
Tasse Darjeeling Brillant Mischung	3,50 €
Tasse Pfefferminztee	3,50 €
Tasse Kamillentee	3,50 €
Tasse Früchtetee	3,50 €
Tasse Grüner Tee	3,50 €

Weinschorle

Weißweinschorle	0,4 l	5,60 €
Grüner Veltliner mit spritzigem Wasser aufgegossen		

Spirituosen

Spezialitäten des Hauses – Ideal als Geschenk
exklusiv für uns vom Hoermann am Schliersee
in MINI-BÜGELFLASCHERL abgefüllt

„Franziskaner Hausobstler“	4 cl	12,00 €
„Williams Birnenbrand“	4 cl	12,00 €
„Haselnuss Schnaps“	4 cl	12,00 €
„Marillen Likör“	4 cl	12,00 €

Franziskaner Geist	2 cl	3,80 €
Oberbayerischer Gebirgsenzian	2 cl	3,80 €
Grappa di Tocai	2 cl	6,60 €
Averna	2 cl	4,40 €
Jägermeister	2 cl	4,40 €
Ramazotti	2 cl	4,40 €
Jubiläums Aquavit	2 cl	4,40 €

Aus dem Hause Stettner

Original Kirschwasser	2 cl	4,30 €
Original Himbeergeist	2 cl	4,30 €
Original Williams	2 cl	4,30 €

Williamine „Morand“ aus der Schweiz	2 cl	8,80 €
--	------	--------

Spirit of Bavaria Wodka	2 cl	4,30 €
Gordon`s Dry Gin	2 cl	4,30 €
Johnnie Walker Red Label	2 cl	5,50 €

Hausobstler in der Bügelflasche 0,5 l 71,00 €
exklusiv für uns abgefüllt

Prosecco, Sekt und Champagner

Prosecco Casa Gancia	0,75 l	36,00 €
----------------------	--------	---------

Aus dem Hause Fürst von Metternich

Fürst von Metternich	0,2 l	10,50 €
	0,75 l	40,00 €

Fürst von Metternich Chardonnay – in der hellen Flasche	0,75 l	46,00 €
--	--------	---------

Fürst von Metternich Rosé	0,75 l	50,00 €
---------------------------	--------	---------

Moët & Chandon Brut Impérial

	0,375 l	71,00 €
	0,75 l	102,00 €

Moët & Chandon Rosé Impérial

	0,375 l	71,00 €
	0,75 l	102,00 €

LÖWENBRÄU UND FRANZISKANER

VOM FASS



LÖWENBRÄU ORIGINAL

Ein untergäriges, typisch Münchner Helles mit feinherbem Geschmack, herrlich erfrischend.

Stammwürze: 11,8 % Alkoholgehalt 5,2 Vol %

0,5 l 4,80 €

0,3 l 3,70 €



LÖWENBRÄU DUNKEL

Ein außergewöhnlicher Genuss altbayerischer Braukunst. Untergärig, vollmundig und dunkel, ein Ergebnis ausgewogener Zutaten.

Stammwürze: 12,5 % Alkoholgehalt 5,5 Vol %

0,5 l 4,80 €

0,3 l 3,70 €



LÖWENBRÄU PREMIUM-PILS

Ein feinherbes, edles Pils mit erlesenem Aroma, hopfig im Geschmack, schonend nach dem altbayerischen Reinheitsgebot gebraut. Ein echter Genuss.

Stammwürze: 11,8 % Alkoholgehalt 5,2 Vol %

0,3 l 4,20 €



FRANZISKANER HEFEWEISSBIER HELL ODER DUNKEL

Ein obergäriges Bier mit angenehmem Kohlensäuregehalt und weizentypischen Geschmack. Ein erfrischendes Geschmacks-erlebnis der besonderen Art.

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

0,5 l 5,10 €

0,3 l 3,90 €

RADLER-HALBE

(Löwenbräu Original und Zitronenlimo)

0,5 l 4,80 €

RUSS'N-HALBE

(Franziskaner Hefeweißbier und Zitronenlimo)

0,5 l 5,10 €

FLASCHENBIERE



FRANZISKANER HEFE-WEISSBIER ALKOHOLFREI

Schöner Goldton, naturtrüb, mit einer sahnigen Schaumkrönung. Besticht durch ein aromatisch würziges Flavour mit einer Spur nach frischem Brot. Prickelnd schaumig und dezent süßlich – schlank im Nachtrunk. Franziskaner Hefe-Weissbier Alkoholfrei ist ein idealer Durstlöcher mit Vitaminen und Spurenelementen.

0,5 l 5,10 €



FRANZISKANER WEISSBIER ALKOHOLFREI ZITRONE

Das vollmundige Aroma von Franziskaner Alkoholfrei gepaart mit dem frischen Geschmack von Zitrone erfrischt Sie zu jeder Tageszeit. (Enthält 55% alkoholfreies Weizen-Schankbier und 45% Erfrischungsgetränk mit Zitronengeschmack.)

0,5 l 5,10 €



FRANZISKANER WEISSBIER ALKOHOLFREI HOLUNDER

Das vollmundige Aroma von Franziskaner Alkoholfrei gepaart mit dem frischen Geschmack von Holunder erfrischt Sie zu jeder Tageszeit. (Enthält 55% alkoholfreies Weizen-Schankbier und 45% Erfrischungsgetränk mit Holundergeschmack.)

0,5 l 5,10 €



LÖWENBRÄU ALKOHOLFREI

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 % Alkoholgehalt unter 0,5 Vol %

0,5 l 4,80 €



FRANZISKANER HEFEWEISSBIER ROYAL

Das Jahrgangsweißbier für höchsten Genuss. Das Jahrgangsbier besticht schon rein optisch mit seinem schneeweißen Schaum und seinem hellen, lichten Gelb. Reife Fruchtdüfte von Banane mit einem Hauch von Exotik wandeln sich zu einer blumig-würzigen Wahrnehmung in der Nase. Dahinter finden sich helle Malznoten. Dabei ist es schlank und spritzig.

0,5 l 5,40 €

Flaschenweine weiß (0,75 l)

Deutschland

Juventa Riesling trocken Q.b.A.
FRANKEN – Erz. Abfüllung Winzergen. Nordheim – fruchtige, elegante Rieslingnote **23,80 €**

Sommerach – Q.b.A. Müller-Thurgau - Boxbeuel
FRANKEN – Erz. Abfüllung Winzerkeller
Sommerach – trocken, fruchtiger Wein **24,50 €**

Würzburger Stein – Q.b.A. Silvaner Kabinett –
Bocksbeutel FRANKEN – Erz. Abfüllung Weingut am Stein – der Klassiker mit Pfiff, frisch und anregend, feinen Birnenaromen **39,50 €**

Robert Weil Riesling trocken Q.b.A.
RHEINGAU – Erz. Abfüllung Robert Weil –
Elegante Säurestruktur mit ausgeprägter Frucht von Pfirsich **43,50 €**

Österreich

Sonnhof Grüner Veltliner Q.W.
KAMPTAL – Erz. Abfüllung Weingut Sonnhof
Jurtschitsch – zartes, fruchtiges Sortenbukett **35,00 €**

Franziskaner Hauswein vom Weingut Hugl aus Österreich – Weinviertel vom Fass	Grüner Veltliner
	0,2 l 4,00 €
	0,5 l 9,50 €
	1,0 l 18,00 €
in der Flasche	0,75 l 17,00 €

Italien

Pinot Grigio I.G.T. Terre di Romeo
VENETIEN – Erz. Abfüllung Cantina strohgelbe Farbe, angenehmes Bouquet **23,00 €**

Gavi di Gavi D.O.C.G.
PIEMONTE – Abfüllung Batasiolo S.P.A. La Morra –
rassig mit pikanter Säure **32,00 €**

Lugana D.O.C.
LOMBARDEI – Abfüllung Ca dei Frati
helles, leuchtendes Gelb, dichter Duft von weißen Früchten und Blüten am Gaumen vollmundig, weich mit elegantem Abgang
0,375 l **20,50 €**
0,75 l **38,50 €**

Offene Weißweine (0,2 l)

Pinot Grigio I.G.T.
(Italien / Venetien) **4,80 €**

Chardonnay del Veneto
(Italien / Venetien) **4,60 €**

Volkacher Kirchberg Q.b.A.
(Deutschland / Franken) im Mini-Bocksbeutel **8,50 €**

Flaschenweine rot (0,75 l)

Österreich

Blauer Zweigelt Q.W. Classic
NIEDERÖSTERREICH – Erz. Abfüllung
Weingut Hugl – Weinviertel
trocken, fruchtig und körperreich **23,50 €**

Wagram Cuvée No 14 Q.W. – Cuvée: Cabernet,
Blaufränkisch, Merlot, Zweigelt
WAGRAM – Erz. Abfüllung Anton Bauer –
Jugendliches Rubin, pflaumige Frucht, samtig
herber Einstieg am Gaumen **39,50 €**

Italien

Barbera d'Asti D.O.C.
PIEMONTE – Abfüllung Batasiolo S.P.A. La Morra –
harmonisch, rund **26,50 €**

Sankt Magdalener D.O.C. Classico Mauracher Hof
SÜDTIROL – Erz. Abfüllung Kellerei Sankt
Magdalena – samtig-blumig mit Aromen von
Bittermandel und Kirsche **26,00 €**

Chianti Classico D.O.C.G.
TOSCANA – Abfüllung Castello d'Albola
harmonisch, kräftig **42,00 €**

Frankreich

Merlot Elégance
LANGUEDOC – Abf. Joseph Castan
starke Frucht nach Himbeer und Erdbeer mit
viel Charakter **24,50 €**

Château Lafitte A.C.
BORDEAUX - Premieres Côtes de Bordeaux
elegante, feine Frucht mit ausgewogenem Körper,
sehr ansprechend, eleganter Abgang **48,00 €**

Spanien

Rioja Vina Azabache Tinto D.O.C. Tempranillo
RIOJA – Erz. Abfüllung Vendos de Aldeanueva –
granatrot, vielfältig strukturiert **26,00 €**

Flaschenweine rosé (0,75 l)

Italien

Garda Classico rosé D.O.C.
LOMBARDEI – Abfüllung Ca dei Frati –
feiner Duft nach Himbeeren, Kirschen und
reifen Äpfeln – Am Gaumen frisch und fruchtig,
harmonisch eingebundene Säure **38,50 €**

Offene Rotweine (0,2 l)

Blauer Zweigelt Q.W.
(Österreich / Niederösterreich) **4,40 €**

Kalterer See D.O.C.
(Italien / Südtirol) **6,00 €**

Beaujolais Villages A.C.
(Frankreich / Beaujolais) **6,50 €**



Wir freuen uns, Sie wieder begrüßen zu dürfen!

Erleben Sie unseren Service auch im Hotel Drei Löwen oder auf der Wies'n im Schützenfestzelt!

Zu Gast in Reinbold's Hotel Drei Löwen heißt München im Kern erleben. Das 4-Sterne Hotel befindet sich zentral in der Innenstadt. Bequem erreichen Sie die Fußgängerzone sowie das Oktoberfest und unser Schützenfestzelt in 10 Gehminuten.

Rufen Sie uns an!
Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste!
Reinbold's Hotel Drei Löwen
Tel.: 089-551040
E-Mail: info@hotel3loewen.de
Schillerstraße 8, 80336 München

