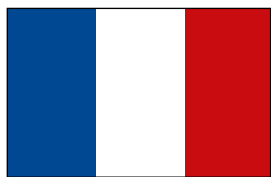


**Löwenbräu**

**FOOD & BEVERAGE**

**MENU**



**Family Reinbold**

Residenzstreet 9 – 80333 Munich

Phone: 089 / 23 18 12 0

Online Reservation: [www.zum-franziskaner.de](http://www.zum-franziskaner.de)

**Open from 9.30am to 12.00pm**

## Vorspeisen & Salate

Appetizers and Salads / Entrées froides et salads

Aperitivos y Ensaladas / Закуски и салаты / Antipasti & insalate

### Wurstsalat

11,40 €

#### Sausage salad

Smoked Regensburg sausage salad with onion, chives and pickled gherkins served with rye bread

#### Assiette froide de saucisse

Saucisse fumée de Regensburg servie avec des oignons rouges, des cornichons et du pain.

#### Ensalada de salchicha

Ensalada de salchichas ahumadas Regensburg con cebolla, las cebolletas y pepinillos en vinagre, se sirve con pan de centeno

#### Салат колбасный

Салат из свежее копченой регенбургской колбаски, репчатого и зелёного лука, маринованных корнишонов с ржаным хлебом

#### Insalata di salsiccia

Salsiccia affumicata di Ratisbona a rondelle, servita con cipolla rossa, erba cipollina, cetriolini sottaceto e pane di segale



### Weißbier-Obatzda

10,40 €

#### White Beer Obatzda

a Bavarian cheese delicacy. It is prepared by mixing aged soft cheese Camembert and butter. Sweet and hot paprika powder, salt, pepper are the traditional seasonings as well as a small amount of beer. The cheeses and spices are mixed together into a smooth mass. Served with bread.

#### „Obatzda“ à la bière blanche

Fromage frais traditionnel de Bavière à base de camembert, beurre, oignons, épices et bière blanche, servi avec du pain.

#### Cerveza Blanca Obatzda

Aperitivo de queso, típico Bávaro. Se prepara mezclando el suave queso Camembert maduro y mantequilla. Los condimentos tradicionales son pimentón en polvo, sal, pimienta y pequeña cantidad de cerveza. Los quesos y las especias se mezclan juntos en una masa suave. Se sirve con pan de centeno.

#### Обацда

типичная баварская закуска приготовленная из зрелого сыра Камамбер, сливочного масла, лука, тмина и сладкой красной паприки, Подается с репчатым луком, белой редькой и тёмным ржаным хлебом.

#### Obatzda alla birra weizen

Crema spalmabile a base di formaggio camembert e burro, insaporita con cipolla, paprika dolce e piccante, spezie e birra weizen, servita con pane



### Brotzeitbrettl

12,90 €

#### Brotzeitbrettl

Typical Bavarian mixed cold platter with smoked sausage „Regensburger“, home-made aspic with pork Cabanossi sausage, cheese, white radish and bread with chives

#### Assiette garnie bavaroise

Saucisse fumée de Regensburg, terrine maison de jarret de porc en gelée, fromage, saucisse sèche Cabanossi, radis et pain à la ciboulette.

#### Brotzeitbrettl

Plato frío mixto típico Bávaro. Salchicha ahumada „Regensburger“, gelatina casera con carne de cerdo, Cabanossi salchicha, queso, rábano blanco y pan con las cebolletas

#### Закуска Баварская

Ассорти из фирменных закусок: свежее копченая колбаса „Регенбургер“, домашний студень из свинины, салями „Кабаннос“, сыр, белая редька и хлеб со шнитт-луком

#### Brotzeitbrettl

Piatto freddo bavarese misto composto da fettine di salsiccia affumicata di Ratisbona, aspic di maiale, formaggio, salsiccia Cabanossi, ravanelli e pane con burro ed erba cipollina





### **Gärtnersalat**

7,10 €

#### **Garden salad**

Garden Fresh green salad with dressing

#### **Salade du jardin**

Salade verte avec sa vinaigrette maison.

#### **Ensalada del huerto**

Ensalada verde fresca con aderezo casero

#### **Салат зелёный**

Различные виды листового салата с домашней заправкой

#### **Insalata dell'orto**

Insalata verde con condimento della casa



### **Caesar Salad**

15,80 €

#### **Caesar Salad**

Romaine lettuce, stripes of turkey breast, Parmesan and croutons served with a Caesar dressing and seasoning.

#### **Salade César**

Laitue romaine, filets de poulet, parmesan et croûtons servis avec une sauce César.

#### **Ensalada Cesar**

Lechuga romana, pechuga de pavo en tiras, queso parmesano y pan tostado.

Se sirve con un aderezo César y condimento

#### **Салат Цезарь**

Салат латук, грудка индейки, сыр пармезан, хрустящие гренки, заправляется соусом Цезарь

#### **Insalata Caesar**

Lattuga, petto di pollo a listarelle, scaglie di parmigiano e crostini di pane, servita con condimento Caesar

## **Suppen**

### **Soups / Soupes / Sopas / Супы / Zuppe**

#### **Grießnockerlsuppe**

6,30 €

#### **Semolina dumpling soup**

Beef broth with two dumplings and chives

#### **Soupe aux quenelles**

Bouillon de boeuf avec deux quenelles bavaroises à base de semoule et de la ciboulette.

#### **Sopa con albóndigas**

Caldo de carne de ternera con dos ñoquis y cebolleta

#### **Суп с клёцками**

Говяжий бульон с двумя ньокки (Клёцки) и луком скородá

#### **Gnocchi di semolino in brodo**

Brodo di manzo con due gnocchi di semolino ed erba cipollina



#### **Pfannkuchensuppe**

6,30 €

#### **Pancake soup**

Beef broth with pancake strips and chives

#### **Soupe aux crêpes**

Bouillon de boeuf avec des lamelles de crêpes et de la ciboulette.

#### **Sopa con fideos de crepes**

Caldo de carne de ternera con los fideos de crepes

#### **Суп с блинной лапшой**

Крепкий прозрачный говяжий бульон с блинной стружкой

#### **Zuppa di tagliolini di crespelle**

Brodo di manzo con tagliolini di crespelle ed erba cipollina



## Vegetarisch & Nudeln

Vegetarian & Noodles / Pâtes et plats végétariens

Vegetariana & Pasta / Вегетарианская кухня и Макароны изделия / Piatti vegetariani & pasta

### Gemischte Rahmschwammerl

14,50 €

#### Rahmschwammerl

Mixed porcinis, chanterelles, mushroom broth with fresh herbal cream and bread dumplings

#### Champignons à la crème

Champignons variés, crème et herbes fraîches, servis avec des quenelles bavaroises à base de pain.

#### Rahmschwammerl

Albóndigas de pan en crema de setas con hierbas frescas

#### Рамшваммерль

большие хлебные клёчки под сливочно-грибным соусом со свежей зеленью

#### Crema di funghi

Mix di funghi in crema con erbe aromatiche, servito con gnocchi di pane



### Hausgemachte Bandnudeln

16,00 €

#### Home-made noodles

home-made noodles with roasted salmon cubes and herbed cream sauce

#### Tagliatelles maison au saumon

Cubes de saumon grillé avec une sauce à la crème et aux herbes.

#### Fideos caseros

Fideos caseros con dados de salmón asado y salsa de nata con hierb

#### Домашняя лапша

домашняя лапша с жареным лососем и зеленым кремовым соусом

#### Tagliatelle fatte in casa

Con cubetti di salmone grigliato e salsa alla crema ed erbe aromatiche



## Bayerischer Fischmarkt

Fish specialties / Poisson

Especialidades de pescado / Рыбные блюда / Specialità di pesce bavaresi

### Zanderfilet auf seiner Haut gebraten

22,90 €

#### Roasted zanderfilet

Roasted Zanderfilet on almond butter, spinach and parsley potatoes

#### Filet de sandre rôti

Filet de sandre rôti servi avec des amandes grillées au beurre, des épinards en feuilles, et des pommes de terre persillées.

#### Filete de perca fritos con piel

Asado en el aceite de almendras, se sirve con espinacas, patatas al perejil

#### Филе судака обжаренное в коже

Миндальное масло, шпинат, картофель с петрушкой

#### Lucioperca in padella

Lucioperca con pelle arrostito in padella, servito con burro di mandorle, spinaci e patate al prezzemolo



### Norwegisches Lachsfilet gegrillt

17,90 €

#### Grilled Norwegian salmon fillet

Served with broccoli, potatoes with parsley, lemon butter

#### Filet de saumon norvégien grillé

Servi avec des brocolis, des pommes de terre persillées et une sauce beurre-citron.

#### Filete de salmón noruego

Servido con brócoli, patatas con perejil, mantequilla de limón

#### Филе норвежского лосося на гриле

Брокколи, картофель с петрушкой, лимонное масло

#### Filetto di salmone norvegese grigliato

Servito con broccoli, patate al prezzemolo e burro al limone





### Hausgemachter Leberkäse –abgebräunt-

13,40 €

#### Pan-fried Leberkäse

Accompanied by a fried egg and German potato salad

#### Pain de viande maison poêlé

Servi avec deux oeufs au plat et une salade de pommes de terre.

#### Pan frito Leberkäse

Acompañado por un huevo frito y ensalada de patata alemana

#### Леберкэзе домаший

поджаренный домашний мясной хлебец, к нему подается яичница-глазунья и картофельный салат

#### Leberkäse della casa – arrostito

Insaccato a base di manzo, pancetta di maiale, acqua, cipolla, sale e maggiorana, servito a fette con uova fritte e insalata di patate



### Würstelplatte – 5 verschiedene Würstel-

19,00 €

#### Sausage plate - 5 different sausages

Pickled cabbage, mashed potatoes, horseradish

#### Assiette de saucisses

Cinq variétés de saucisses, servies avec choucroute, purée de pommes de terre, et raifort.

#### Plato con 5 salchichas diferentes

Acompañado de repollo en vinagre, puré de patatas, rábano picante

#### Колбасное ассорти

5 различных колбасок, квашеная капуста, картофельное пюре, хрен.

#### Piatto di würstel

5 diversi tipi di würstel serviti con crauti sottaceto, puré di patate e rafano



### Franziskaner Rostbratwürstel

5 Stück / pieces/ saucisses / piezas / штук / pezzi

11,40 €

7 Stück / pieces/ saucisses / piezas / штук / pezzi

14,00 €

#### Dazu Tellerröster + 3,90 €

#### Grilled „Franziskaner“ sausages

Franziskaner „Bratwurst“ sausages on grill with pickled cabbage

To that potato pancakes + 3,90 €

#### Saucisses grillées du Franziskaner

Saucisses „Bratwurst“ grillées servies avec choucroute

Avec des galettes de pommes de terre + 3,90 €

#### Salchichas a la parrilla „Franziskaner“

Franziskaner „Bratwurst“ salchichas a la parrilla con repollo en vinagre

Tortilla de patata + 3,90 €

#### Грилованные колбаски „Францисканер“

Францисканские грильованные сосиски „Братвурст“ с бочковой квашеной капустой

к этому картофельные оладьи (Дрăники) + 3,90 €

#### Würstel arrostiti alla Franziskaner

Würstel arrostiti alla Franziskaner serviti con crauti sottaceto e frittelle di patate.

Con contorno di frittelle di patate + 3,90 €



### Schmankerlpfandl ab zwei Personen p. Pers.

26,70 €

Schmankerlpfandl minimum order 2 persons, price per person

Suckling pig, duck, pork knuckle, grilled sausages,

potato and white bread dumplings, pickled red and white cabbage

Schmankerlpfandl pour deux personnes minimum, prix par personne

Cochon de lait, canard, jarret de porc, saucisses grillées, quenelles de pommes de terre,

quenelles de pain, choucroute rouge et choucroute blanche.

Schmankerlpfandl para 2 personas, precio por persona

Cochinillo, pato, codillo de cerdo, salchichas a la parrilla,

patatas y albóndigas de pan blanco, servido con encurtido de repollo rojo y blanco

Шманкерльпфандель от 2-х человек цена на человека

Молочный поросенок, утка, свиная рулька, грильованные колбаски,

картофельный и хлебный кнедлик, квашеная красная и белая капуста

Schmankerlpfandl Minimo due persone, prezzo a persona

Porchetta, anatra, stinco di maiale, salsicce arrostitite, serviti con patate, gnocchi di pane,

cavolo rosso e bianco sottaceto



### Spanferkel resch gebraten – Die Tradition im Franziskaner

20,30 €

#### Roasted suckling pig

Traditional from Franziskaner with grated potato dumplings and cabbage salad

#### Cochon de lait rôti

Cochon de lait croustillant, servi avec

des quenelles de pommes de terres rapées et une salade de chou.

#### Cochinillo asado

Tradicional de Franziskaner con albóndigas de patata rallada y ensalada de col

#### Молочный поросенок жареный

Традиционное блюдо Францисканера. тёртый картофельный кнедлик, салат из капусты с беконом

#### Porchetta arrosto croccante

Piatto tradizionale del Franziskaner

Porchetta arrosto servita con gnocchi di patate grattugiate e insalata di cavolo



## Bayerische Spezialitäten

The Bavarian cuisine / Spécialités bavaroises /  
Cocina Bávara / Баварские фирменные блюда / Specialità bavaresi

### 2 Stück Kalbfleischpflanzerl – hausgemacht-

14,00 €

#### 2 Veal Frikadeller

Pan-fried dumplings of minced meat with potato and cucumber salad

#### Deux „Frikadelles“ de veau maison

Boulettes de veau poêlées, servies avec une salade de pommes de terre et de concombre.

#### 2 Albóndigas de ternera Frikadeller

Albóndigas de carne picada. Se sirve con patatas y ensalada de pepino

#### Котлеты из телятины

2 домашние котлеты из телятины подаются с картофельно-огуречным салатом

#### 2 polpette di carne di vitello – della casa

Polpette di pane e vitello fritte, servite con insalata di patate e cetriolo



### Jungschweinebraten mit Kruste

19,00 €

#### Tender roast pork

Roast pork with crackling, served with potato dumplings and pickled cabbage salad

#### Rôti de porc

Rôti de porc tendre et croustillant servi avec des quenelles de pommes de terre et une salade de chou.

#### Asado de cerdo

Asado de carne tierna de cerdo con chicharrones, servido con albóndigas de patata y ensalada de repollo encurtido

#### Молочный швайнебрaten с корочкой

жареный стейк из мяса молочного поросенка с хрустящей корочкой подается с картофельными клецками и салатом из кислой капусты

#### Arrosto di maialino in crosta

Arrosto di maialino servito con gnocchi di patate e insalata di cavolo sottaceto



### Halbe hintere Schweinshaxe

19,00 €

#### The half of Schweinshaxe

Grilled pork shanks with potato dumplings and cabbage salad with bacon

#### Demi «Schweinshaxe»

Demi jarret de porc rôti servi avec des quenelles de pommes de terre et une salade de chou aux lardons

#### Medio Schweinshaxe

Codillo asado de cerdo con albóndigas de patata y ensalada de repollo con tocino

#### „Швайнсхаксе“ половина задней рульки

запеченная свиная рулька с хрустящей корочкой. Подается с картофельными кнедлями и салатом из капусты с беконом

#### Mezzo stinco di maiale

Mezzo stinco di maiale arrosto servito con gnocchi di patate e insalata di cavolo con pancetta



### Bayerische Freilandente ½

25,60 €

#### The Bavarian Duck

½ roasted duck served with home-made potatoes dumplings, red cabbage cooked with apple and sauce

#### Canard fermier à la bavaroise

½ canard rôti servi avec des quenelles de pommes de terre, du chou rouge aux pommes et sa sauce

#### Pato Bávaro

½ de pato asado servido con albóndigas caseras de patatas, col roja cocida con manzana y salsa

#### Баварская утка

½ жареной утки с картофельным кнеделем, красная тушеная капуста с яблоком и соусом

#### Anatra alla bavarese

½ di anatra arrosto servita con gnocchi di patate, cavolo rosso con mele e salsa



### Tafelspitz vom bayerischen Ochsen

23,40 €

#### Boiled Bavarian beef

With cream spinach crispy potato pancakes, horseradish

#### Boeuf bouilli à la bavaroise

Servi avec des épinards à la crème, des galettes croustillantes de pommes de terres et du raifort.

#### Carne de ternera hervida Bávara

Con tortitas de patata crujientes, crema de espinacas, rábano picante

#### Варёная баварская говядина

кремовый шпинат, хрустящие картофельные оладьи, хрен

#### Bollito di manzo alla bavarese

Servito con crema di spinaci, frittelle di patate e rafano





**Hausgemachter warmer Leberkäs 150g 7,80 €**

Homade bavarian Leberkäs,  
Pain de viande de maison  
Pastel de carne hecha en casa  
Домашнее мясной рулет  
Leberkäse della casa

Potato Salad, salad de Pomme de Terre,  
ensalada de patata, картофельный салат, insalata di patate 3,90 €

**Wiener Schnitzel vom Kalb 26,70 €**

Wiener Schnitzel (Veal)  
roasted in butter cranberry sauce, served with potato and cucumber salad

Escalope à la viennoise  
Escalope de veau panée poêlée au beurre, servie avec une sauce aux airelles  
et une salade de pommes de terre et de concombre.

Wiener Schnitzel  
Asado en salsa de mantequilla con arándanos, servido con patatas y ensalada de pepino

Венский шницель из телятины  
жареная на сливочном масле отбивная в панировке с клюквой, картофельный  
салат с огурцами

Cotoletta di vitello alla viennese  
Cotoletta di vitello impanata e frita nel burro, servita con mirtilli rossi e insalata di  
patate e cetriolo



**Franziskaner Zwiebelrostbraten 31,40 €**

Franziskaner rib eye steak with onions  
With crispy potato pancakes, small salad

Rôti de boeuf aux oignons « à la Franziskaner »  
Boeuf de Bavière servi avec des oignons confits,  
des galettes croustillantes de pommes de terre et une salade.

Carne de ternera asada con cebolla Franziskaner  
Con tortitas crujientes de patata, ensalada pequeña

Францисканский цвизельростбрaten  
рибай стейк из баварской говядины жареный лук в соусе, салат

Arrosto con cipolle alla Franziskaner  
Costata di manzo arrosto con cipolle, servita con frittelle di patate e insalata



## Süßspeisen

Desserts / Desserts / Postre / Десерты / Dolci

**Apfelkücherl in Zimtzucker gewendet 8,80 €**

Apple fritters with cinnamon sugar  
fresh baked with apricot sauce and whipped cream

Beignets aux pommes  
Roulés dans du sucre à la cannelle,  
servis avec une sauce à l'abricot et de la crème fouettée.

Vañuelos de manzana con canela y azúcar  
horneados con salsa de albaricocque y crema batida

Апфелькюхерль  
яблочные пирожки со сладкой корицей,  
абрикосовым соусом и взбитыми сливками

Frittelle alle mele con zucchero alla cannella  
Servite con salsa alle albicocche e panna montata



**Ofenwarmer Rahm-Apfelstrudel 8,30 €**

Apfelstrudel  
Warm cream apfelstrudel with home-made vanilla sauce

Apfelstrudel  
Apfelstrudel chaud, servi avec une crème à la vanille maison.

Apfelstrudel  
Tarta casera de manzana. Se sirve con salsa caliente de vainilla.

Яблочный штрудель  
запечённый яблочно-кремовый штрудель с домашним ванильным соусом

Strudel alle mele e crema  
Servito caldo con salsa alla vaniglia fatta in casa





## LÖWENBRÄU AND FRANZISKANER DRAUGHT BEER



### LÖWENBRÄU ORIGINAL

*A bottom-fermented Munich elegant tart taste.*

**alcohol content 5,2%**

0,5 Ltr. 4,90 €  
0,3 Ltr. 3,80 €



### PREMIUM PILS

*A tangy noble Pils with exquisite flavor.*

**alcohol content 5,2%**

0,3 Ltr. 4,30 €



### LÖWENBRÄU NON ALCOHOLIC

*The alternative beer consumption.*

**alcohol content under 0,5%**

0,5 Ltr. 4,90 €



### LÖWENBRÄU DARK

*A delight old Bavarian brewing.*

**alcohol content 5,5%**

0,5 Ltr. 4,90 €  
0,3 Ltr. 3,80 €



### FRANZISKANER WHEAT BEER LIGHT OR DARK

*A top fermented beer with wheat typical taste.*

**alcohol content 5,1%**

0,5 Ltr. 5,20 €  
0,3 Ltr. 4,00 €

### Radler-Halbe

*Light beer with lemonade*

0,5 Ltr. 4,90 €

### Russ'n-Halbe

*Wheat beer with lemonade*

0,5 Ltr. 5,20 €

## BEER IN BOTTLES



### Franziskaner non Alcoholic wheat beer

0,5 Ltr. 5,20 €



### Franziskaner non Alcoholic wheat beer lime

*A refreshing beer with lime taste*

0,5 Ltr. 5,20 €



### Franziskaner non Alcoholic wheat beer elder flower

*A refreshing beer with elder flower taste*

0,5 Ltr. 5,20 €



### Franziskaner "Royal"

*A malty dark wheat beer*

**alcohol content 6,0%**

0,5 Ltr. 5,50 €

## SPIRITS

Franziskaner Special House brand	2 cl	3,80 €
Bavarian Mountain Gentian	2 cl	3,80 €
Grappa di Tocai	2 cl	6,60 €
Ramazotti (herb-flavored liqueur)	2 cl	4,40 €
Jubilee Aquavit	2 cl	4,40 €
Raspberry liquor	2 cl	4,30 €
Cherry brandy	2 cl	4,30 €
Pear brandy	2 cl	4,30 €
Spirit of Bavaria Vodka	2 cl	4,30 €
Johnnie Walker Red Label	2 cl	5,50 €

### House specialities

Fruit brandy in the mini flip-top bottle	4 cl	12,00 €
Pear brandy in the mini flip-top bottle	4 cl	12,00 €

## NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Mineral water	medium	0,25l	3,60 €
Mineral water	sparkling	0,5 l	4,70 €
Mineral water	natural	0,5 l	4,70 €
Cola		0,4 l	4,10 €
Diet Cola		0,4 l	4,10 €
Apple juice	sparkling	0,4 l	4,10 €
Red Bull		0,25 l	4,60 €
Lemonde		0,5 l	4,60 €
Orangeade		0,5 l	4,60 €
Cola mix		0,4 l	4,10 €
<b>Juice in the bottle</b>			
Apple juice		0,2 l	3,70 €
Orange juice		0,2 l	3,70 €
Currant juice		0,2 l	3,70 €
Passion fruit juice		0,2 l	3,70 €
all the juices as a Spritzer		0,4 l	4,70 €

## COFFEE AND TEA

Cup of espresso	2,90 €
Cup of coffee	3,60 €
Cup of coffee decaffeinated	3,60 €
Big cup of milk coffee	4,10 €
Cup of cappuccino	4,10 €
Latte macchiato	4,10 €
Big cup of hot chocolate	4,10 €
Cup of Earl grey tea	3,60 €
Cup of peppermint tea	3,60 €
Cup of chamomile tea	3,60 €
Cup of green tea	3,60 €

Identification of additives:

1= with preserve, 2= with dye, 3= Caffeine, 4= quinine, 5= with Sweeteners