



LÖWENBRÄU BIER SPEZIALITÄTEN



### Löwenbräu Original

Ein untergäriges, typisch Münchner Helles mit feinerem Geschmack, herrlich erfrischend. Stammwürze 11,8 % Alkoholgehalt 5,2 Vol %

Maß 1,0 l **10,20**  
0,5 l **5,10**



### Löwenbräu Dunkel

Ein außergewöhnlicher Genuss altbayerischer Braukunst. Untergärig, vollmundig und dunkel. Ein Ergebnis ausgewogener Zutaten. Stammwürze 12,5 % Alkoholgehalt 5,2 Vol %

Maß 1,0 l **10,20**  
0,5 l **5,10**



### Löwenbräu Premium-Pils

Ein feineres, edles Pils mit erlesenem Aroma, hopfig im Geschmack, schonend nach dem altbayerischen Reinheitsgebot gebraut. Ein echter Genuss. Stammwürze: 11,7 % Alkoholgehalt 5,1 Vol %

0,5 l **4,10**



### Franziskaner Hefeweissbier hell oder dunkel

Ein obergäriges Bier mit angenehmen Kohlensäuregehalt und weizentypischem Geschmack. Ein erfrischendes Geschmackserlebnis der besonderen Art. Stammwürze 11,7 % Alkoholgehalt 5,1 Vol %

0,5 l **5,40**



### Radler-Halbe<sup>3</sup>

Löwenbräu Original und Zitronenlimo

0,5 l **5,10**

### Russn-Halbe<sup>3</sup>

Franziskaner Hefeweissbier und Zitronenlimo

0,5 l **5,40**



### Franziskaner Hefeweissbier Alkoholfrei

Schöner Goldton, naturtrüb, mit einer cremigen Schaumkrönung. Besticht durch ein aromatisch würziges Flavour mit einer Spur nach frischem Brot.

0,5 l **5,40**



### Franziskaner Hefeweissbier leicht

Kalorien- und alkoholreduzierte Weissbier-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-malzigem Abgang.

0,5 l **5,40**



### Franziskaner Hefeweissbier Alkoholfrei - Blutorange | Zitrone

Das vollmundige Aroma von Franziskaner Alkoholfrei gepaart mit dem frischen Geschmack von Blutorange oder Zitrone erfrischt Sie zu jeder Tageszeit.

0,5 l **5,40**



### 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 **5,10**



### Franziskaner Kellerbier

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.

0,5 l **5,50**

## Weißweine

### Weißweinschorle

Grüner Veltliner von Hugel Q.W.

Glas 0,4l **5,70**

### Hauswein

Grüner Veltliner von Hugel Q.W. (Österreich | Niederösterreich)

Glas 0,2l **6,70**

### Pinot Grigio

I.G.T. (Italien | Venetien)

Flascherl 0,25l **7,70**

### Chardonnay Terre Gaie SRL

(Italien | Venetien)

Flascherl 0,25l **7,70**

### Riesling

Vier Jahreszeiten D.Q. (Deutschland | Rheinlandpfalz)

Flascherl 0,25l **7,70**

### Sauvignon Blanc

Andreas Diehl „eins zu eins“ Q.b.A. (Deutschland | Pfalz)

Flasche 0,75l **24,90**

### Grüner Veltliner

von Hugel Q.W. (Österreich | Niederösterreich)

Flasche 0,75l **21,90**

### Lugana

Cà dei Frati D.O.C. (Italien | Lombardei)

Flasche 0,75l **38,90**

## Alkoholfreie Getränke

Petrusquelle Spritzig | Naturell 0,25l **2,90**

Petrusquelle Spritzig | Naturell 0,5l **4,90**

Tafelwasser 0,4l **3,20**

Afri Cola<sup>3,4,5,7</sup> 0,4l **4,50**

Afri Cola light<sup>3,4,5,6,7,10</sup> 0,4l **4,50**

Apfelschorle 0,4l **4,50**

Spezi<sup>3,4,7</sup> 0,4l **4,50**

Zitronenlimonade<sup>3</sup> 0,4l **4,50**

Wolfra Rhabarbersaft<sup>3</sup> 0,2l **4,30**

Wolfra Orangensaft 0,2l **4,30**

Wolfra Johannisbeersaft<sup>3</sup> 0,2l **4,30**

Wolfra Maracujanektar<sup>3</sup> 0,2l **4,30**

Wolfra Apfelsaft naturtrüb oder klar 0,2l **4,30**

Alle Säfte als Schorle 0,4l **5,00**

Red Bull<sup>3,4,6,7,16</sup> | Red Bull Sugarfree<sup>3,4,6,7,16</sup> 0,25l **5,10**

## Dallmayr Kaffee & Tee

Tasse Espresso<sup>7</sup> **2,70**

Doppelter Espresso<sup>7</sup> **3,90**

Tasse Kaffee<sup>7</sup> **3,50**

Große Tasse Kaffee<sup>7</sup> **3,90**

Tasse Kaffee koffeinfrei **3,50**

Große Tasse Milchkaffee<sup>7</sup> **4,50**

Große Tasse Cappuccino<sup>7</sup> **4,50**

Latte Macchiato **4,50**

Große Tasse heiße Schokolade **4,50**

Große Tasse Tee **3,90**

Earl Grey | Darjeeling | Kamillentee | Früchtetee | Grüner Tee

## Rotweine

### Rotweinschorle

Zweigelt Classic Hugel Wimmer Q.W. (Österreich | Weinviertel)

Glas 0,4l **5,70**

### Merlot

I.G.T. (Italien | Venetien)

Flascherl 0,25l **7,70**

### Blauer Zweigelt

von Hugel Q.W. (Österreich | Niederösterreich)

Flascherl 0,25l **7,70**

### Zweigelt Classic

Hugel Wimmer Q.W. (Österreich | Weinviertel)

Flasche 0,75l **28,50**

## Roséweine

### Roséweinschorle Merlot

Andreas Diehl „eins zu eins“ Q.b.A. (Deutschland | Pfalz)

Glas 0,4l **5,70**

### Merlot

Andreas Diehl „eins zu eins“ Q.b.A. (Deutschland | Pfalz)

Flasche 0,75l **23,90**

## Champagner, Prosecco & Co.

Ruinart Blanc de Blanc Flasche 0,75l **129,00**

Ruinart Rosé Flasche 0,75l **149,00**

Scavi & Ray Prosecco Flasche 0,75l **25,00**

Aperol Spritz Scavi & Ray<sup>4,8</sup> 0,2l **7,20**

Hugo Scavi & Ray 0,2l **7,20**

## Spirituosen

Obstler 2 cl **3,70**

Kirschwasser | Himbeergeist | Williams 2 cl **4,50**

Marille | Haselnuss

Jägermeister 2 cl **4,50**

Fernet Branca 2 cl **4,50**

Averna 2 cl **4,50**

Ramazotti 2 cl **4,50**

Spirit of Bavaria Vodka 2 cl **4,50**

Soul of Bavaria Gin 2 cl **4,50**

Pirat of Bavaria Rum 2 cl **4,50**

## Spezialitäten des Hauses Schlemmer

exklusiv für uns im Mini-Bügelglaschen abgefüllt 4cl 12€:

- Haselnuss Schnaps
- Marillen Likör
- Hausobstler



## Longdrinks

Gin Tonic<sup>8</sup> **8,50**

Soul of Bavaria Gin 2 cl | Organics Tonic Water | Zitrone

Rum Cola<sup>4,7</sup> **8,50**

Pirat of Bavaria Rum 2 cl | Organics Cola

Vodka Lemon<sup>3,8</sup> **8,50**

Spirit of Bavaria Vodka 2 cl | Organics Bitterlemon | Zitrone



# LÖWENBRÄU KELLER



# SPEISEKARTE



# LÖWENBRÄUKELLER

## SEIT 1883 DIE TRADITION



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.

..ZU UNSERER HISTORIE



Essen mitnehmen.  
Ohne Müll.



### Münchner Brotzeiten & kleine Gerichte

**Bayerischer Wurstsalat**  
rauchige Regensburger<sup>1,3</sup>, milde rote Zwiebeln, Essiggurke<sup>1,2</sup>, resches Hausbrot **8,20**

**Schweizer Wurstsalat**  
rauchige Regensburger<sup>1,3</sup>, würziger Bergkäse, milde rote Zwiebeln, Essiggurke<sup>1,2</sup>, resches Hausbrot **8,90**

**Brotzeitbrett „Bräustüberl“**  
geräucherter Südtiroler Speck<sup>3</sup>, kalter Braten, rauchige Leberwurst<sup>3</sup>, Blutwurst<sup>3</sup>, Miesbacher Bergkäse, knackige Radieserl, Essiggurke<sup>1,2</sup>, Fassbutter, resches Hausbrot **13,50**

**„Vitello Bavaria“**  
Carpaccio vom Kalbstafelspitz, marinierte Brezntaler Lauchzwiebeln, Meerrettich<sup>14</sup>, Salatherz, resches Hausbrot **12,50**

**„Bräustüberl Tatar“**  
vom bayerischen Weideochsen, Meersalz, Cayenne-Pfeffer, Bio-Eigelb, Essiggurke<sup>1,2</sup>, Sardellen<sup>1</sup>, Kapern<sup>1</sup>, Chilischote, Fassbutter, geröstetes Hausbrot **16,50**

**Carpaccio von der Rote Bete<sup>1</sup>**  
Joghurtdip, glacierte Walnüsse, Rucola, gegrillter Halloumi<sup>1,2,12</sup> **10,50**

**Bayerischer Obazda<sup>1</sup> „Das Original“**  
cremiger Camembert<sup>1</sup>, Frischkäse, knackige Radieserl, rote Zwiebelringe, resches Hausbrot **10,50**

**„Dreierlei vom Obazda“<sup>1</sup>**  
italienisch<sup>15</sup> mit Olive, klassisch bayerisch, urbayerisch mit Erdäpfelkas<sup>14</sup>, resches Hausbrot **9,50**

**Matjesfilet<sup>1</sup>**  
Mango-Minzsalat, Chili Dip<sup>1,2,3</sup>, Süßkartoffelpüree **12,50**

### Aus der Suppenküche

**Gesottene Tafelspitzbrühe**  
frischer Schnittlauch  
wahlweise mit  
Leberknödel oder Pfannkuchenstreifen **6,50**

**Sämige Kartoffelsuppe**  
Debreziner Krustl<sup>1,3</sup>, frischer Schnittlauch **6,50**

**Tomatencremesuppe**  
Grießnockerl, Olivenöl **6,50**

ALLE GERICHTE ZUM MITNEHMEN.  
089 / 52 60 21

BESUCHEN SIE UNSEREN SOUVENIER-SHOP  
LOEWENBRAEU.SHOP.COM

### Knackige Salate, Vitamine & mehr

**Saisonale Marktsalate**  
gartenfrische Blattsalate, Tomaten, Gurke, Paprika, Croutons, hausgemachtes Rucoladressing **8,90**

wahlweise mit  
- gegrillten Hähnchenbruststreifen **+ 5,50**  
- Fetakäse<sup>1,12</sup> **+ 5,50**

**Kleiner Marktsalat** **4,50**

**„Garten Bowl“**  
Quinoa, Rucola, Baby-Leaf, Cocktailtomaten, Hummus<sup>1</sup>, Rote Bete, Granatapfelkernen, gebratener Halloumi<sup>1,2,12</sup>, kross gebratener Bacon<sup>3</sup>, pochiertes Ei, hausgemachtes Rucoladressing **14,50**

**„Bräustüberl Bowl“**  
Quinoa, gartenfrische Blattsalate, Cocktailtomaten, Hummus, Radieserl, Mango, Rote Bete<sup>1</sup>, geröstete Kürbiskerne, gegrillte Süßkartoffel, hausgemachtes Rucoladressing **13,50**

### Feines aus dem Wurstkessel & vom Grill

**Original Münchner Weißwurst<sup>1,2,3</sup>** **3,10**  
in der Löwenkopfferrine serviert, süßer Senf<sup>1,2,3</sup> je Stück

**Currywurst<sup>1,3</sup>**  
hausgemachte Spezialsoße<sup>1,2,3</sup>, Speckkrautsalat<sup>1,3</sup>, Pommes frites<sup>14</sup> **12,50**

**4 Stück Schweinsbratwürstl vom Grill<sup>1,3</sup>**  
hausgemachtes Sauerkraut<sup>1,2,3</sup>, resches Hausbrot **11,90**

**5 Stück „Bierwürstl“<sup>1,2,3</sup>**  
scharfe, rote, gegrillte Würstl, in der Pfanne serviert, frischer Meerrettich<sup>14</sup>, resches Hausbrot **10,50**

### Unsere bayerischen Burger

**„Löwen Burger“ im Klassik Bun**  
hausgemachtes Pulled Pork, Blattsalat, gebratene Zwiebeln, rauchiger Speck<sup>3</sup>, Spezialsoße<sup>1,2,4</sup>, Apfel-Blaukraut-Salat<sup>1</sup>, Cole Slaw<sup>1,2</sup>, Pommes frites<sup>14</sup> **15,50**

**„Bavarian Burger“ im Vollkorn Bun**  
200g frisches Beef<sup>1,2</sup>, Tomate, Gurkenscheiben, Blattsalat, rauchiger Speck<sup>3</sup>, Spezialsoße<sup>1,2,4</sup>, Cole Slaw<sup>1,2</sup>, Pommes frites<sup>14</sup> **16,50**

### Allergenehinweise

Bei Fragen zu Allergenen (und Zusatzstoffen) wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Legende: Kenntlichmachung von **Zusatzstoffen**: 1=Konservierungsstoff, 2=Geschmacksverstärker, 3=Antioxidationsmittel, 4=Farbstoff, 5=Phosphat, 6=Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig, 9=geschwärzt, 10=enthält Phenylnaliumquelle, 11=Nitritpökelsalz, 12=Milchweiß, 13=Eiklar, 14=geschwefelt, 15=Sahne, 16=Taurin

### Bräustüberl Klassiker

**Knusprige halbe Schweinshaxe**  
original Löwenbräu-Dunkelbiersoße, geriebener Kartoffelknödel<sup>3</sup> **11,50**



**Krustenbraten vom heimischen Schwein**  
original Löwenbräu-Dunkelbiersoße, geriebener Kartoffelknödel<sup>3</sup> **14,50**

**Spanferkel resch gebraten**  
aus der Hochrippe geschnitten, Bratensafterl, knackiges Gemüse mit Speckkraut<sup>1,3</sup>, gebratene Süßkartoffel **19,50**

**„Bräustüberl Reindl“ ab 2 Personen**  
resches Spanferkel, Schweinshaxe, Schweinsbratwürstel<sup>1,2</sup>, Schweineschnitzel, Bratensafterl, zweierlei Knödel<sup>3</sup>, hausgemachtes Sauerkraut<sup>1,2,3</sup> pro Person **23,50**

**Saftiges Rindergulasch**  
in würziger Soße geschmort, hausgemachter Semmelknödel, feiner Kräuter-Schmand **17,50**

**Gesottener Kalbstafelspitz**  
Apfel-Meerrettichsoße<sup>1,4</sup>, Dampfkartoffeln<sup>14</sup>, Kirschtomatenfondue **19,50**

**Schnitzel „Wiener Art“ aus dem Schweinerücken**  
in Butter gebraten, Pommes frites<sup>14</sup>, kaltgerührten Preiselbeeren<sup>1,2</sup>, Zitronenschnitz **17,90**

**Wiener Schnitzel vom Kalb**  
in Butter gebraten, Bratkartoffeln<sup>14</sup>, kaltgerührte Preiselbeeren<sup>1,2</sup>, Zitronenschnitz **23,50**

**Münchner Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind**  
Senf-Meerrettichkruste<sup>1,2,3,14</sup>, Bratkartoffeln<sup>14</sup>, Lauchzwiebel, hausgemachte Röstzwiebel **25,50**

**Maishähnchenbrust**  
Dampfkartoffeln<sup>14</sup>, Rahm-Cassis-Soße<sup>15</sup>, knackiges Gemüse **17,90**

**Bräustüberl Knödelschmarrn<sup>3</sup>**  
Bratensafterl, Ei, Kirschtomaten, Rucola **12,50**

**Penne Rigate**  
geschmorte Ochsenbackerl-Scheiben, Parmesanobel **13,90**

### Fischmarkt

**Goldbarsch gebacken**  
Remouladensoße<sup>1,2,3</sup>, Kartoffel-Gurkensalat<sup>1,2,4</sup>, Zitronenschnitz **14,50**

**Gegrilltes Zanderfilet**  
gebratene Blutwurst<sup>1,2</sup>, Rahmsauerkraut<sup>15</sup>, Dampfkartoffeln<sup>14</sup>, Apfelkrusteln **17,90**

### Fleischlos glücklich

**Rote Bete Maultaschen<sup>1,2,4,6</sup>**  
Tomatensoße, buntes Marktgemüse, geröstete Sonnenblumenkerne, Meerrettich<sup>14</sup> **15,90**

**Dreierlei von der Kartoffel**  
Hummus, Guacamole<sup>1,2</sup>, Räucherlachs<sup>1,2,4</sup>, Olivenöl, Rucola **13,90**

**Original Allgäuer Käsespätzle<sup>1,2</sup>**  
sahnige Bergkäse-Soße<sup>15</sup> aus vier verschiedenen Sorten, Röstzwiebeln, kleiner Marktsalat **14,50**

**Rahmschwammerl<sup>12</sup> aus dem Münchner Umland**  
Semmelknödel, frischer Schnittlauch **11,90**

### Beilagen extra

**Sauerkraut<sup>3</sup>** **4,20**

**Kartoffelknödel<sup>3</sup> | Semmelknödel** **4,20**

**Bratkartoffeln<sup>14</sup>** **4,20**

**Dampfkartoffeln<sup>14</sup>** **4,20**

**Spätzle<sup>1,2</sup>** **4,20**

**Kartoffel-Gurken-Salat<sup>1,2,4</sup>** **4,30**

**Speckkrautsalat<sup>1,2,3</sup>** **4,30**

**Pommes frites<sup>14</sup>** **4,90**

**Portion Butter** **1,00**

**Ofenfrische Breze** **1,90**

**Hausbrot (2 Scheiben)** **1,90**

### Desserts im Bräustüberl

**Apfelstrudel aus dem Ofen<sup>1,6</sup>**  
Vanillesoße<sup>1,15</sup>, frische Beeren **7,90**  
wahlweise mit:  
- 1 Kugel Vanille Eis<sup>12,15</sup> **+ 1,70**

**Hausgemachter Kaiserschmarrn<sup>1,6</sup> (Zubereitungszeit ca. 15 Minuten)**  
Rum-Rosinen<sup>2</sup>, geröstete Mandeln, warmer Zwetschgenröster **11,50**  
wahlweise mit:  
- 1 Kugel Vanille Eis **+ 1,70**

**Grießflammerie<sup>12</sup>**  
Karamelcreme<sup>1,2</sup>, frische Beeren **7,80**

### Was Sie noch wissen sollten

In unseren Preisen sind Bedienungsgeld und MwSt. enthalten. Trinkgeld ist nicht enthalten und obliegt Ihrer Zufriedenheit.

Alle Preise in €. Unsere Anschrift: LK Betriebs GmbH, Nymphenburger Straße 2, 80335 München.