



**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](http://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 Kartoffelknödel<sup>4</sup> **17,90€**

**Saftiger Jungschweinebraten mit Kruste** vom bayerischen Schwein mit 2 Stück geriebenen Kartoffelknödeln<sup>4</sup>, lauwarmem Speckkrautsalat<sup>1,2</sup> 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 Kartoffelknödeln<sup>4</sup> und lauwarmen Speckkrautsalat<sup>1,2</sup> **25,20€**  
kleine Portion **19,70€**

**Schmankerlpfand<sup>1</sup>** – ab zwei Personen – pro Person **25,90€**  
mit Spanferkel, Ente, Schweinshaxe und Rostbratwürstel<sup>1,3,9</sup>, dazu servieren wir geriebene Kartoffel<sup>4</sup>- und Semmelknödel, Apfelblaukraut, Faßsauerkraut und Bratensauce

**Halbe hintere Schweinshaxe** mit 2 Stück geriebenen Kartoffelknödeln<sup>4</sup> und lauwarmem Speckkrautsalat<sup>1,2</sup> **18,40€**

**Tafelspitz** vom bayrischen Weideochsen mit leichtem Rahmspinat, Röstitalern<sup>7</sup>, geriebenem Meerrettich<sup>2</sup> und Schnittlauch-Creme fraiche **22,70€**

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

**Unsere Wurstspezialitäten**  
genießen Sie bereits ab 09:30 Uhr

**DIE Spezialität im Franziskaner**

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

<b>Warmer Leberkäse<sup>1,3</sup></b>	auch als Vorspeise	100g	<b>4,80 €</b>
		150g	<b>7,60 €</b>
		200g	<b>9,50 €</b>
und dazu lauwarmer <b>Kartoffelsalat<sup>1,5</sup></b>			<b>3,60 €</b>

Eine Scheibe **Leberkäse<sup>1,3</sup> (100g)** – abgebräunt – mit einem Spiegelei und lauwarmem Kartoffelsalat<sup>1,5</sup> **6,80 €**

Zwei Scheiben **Leberkäse<sup>1,3</sup> (200g)** – abgebräunt – mit zwei Spiegeleiern und lauwarmem Kartoffelsalat<sup>1,5</sup> **13,00 €**

<b>Franziskaner Weißwürste<sup>1,3,9</sup></b>	pro Stück	<b>3,40 €</b>
<b>Franziskaner Kalbsbratwürste<sup>1,3,9</sup></b>	2 Stück	<b>3,40 €</b>

**Kalbsbratwürstel<sup>1,3,9</sup>** – abgebräunt – mit Kartoffelsalat<sup>1,5</sup>

2 Stück	<b>4,70 €</b>
4 Stück	<b>8,40 €</b>

**Kälberne Briesmilzwurst<sup>1,3,9</sup>** – abgebräunt – mit Kartoffel-Gurkensalat<sup>1,5</sup>

1 Scheibe	<b>7,80 €</b>
2 Scheiben	<b>15,30 €</b>

**Kälberne Briesmilzwurst<sup>1,3,9</sup>** – gebacken – mit Kartoffel-Gurkensalat<sup>1,5</sup>

1 Scheibe	<b>7,80 €</b>
2 Scheiben	<b>14,90 €</b>

**Wollwürste<sup>1,3,9</sup>** gebraten mit frischem Kartoffelpüree

1 Stück	<b>5,30 €</b>
2 Stück	<b>10,50 €</b>

**Franziskaner Rostbratwürstel<sup>1,3,9</sup>** mit Faßsauerkraut

5 Stück	<b>11,10 €</b>
7 Stück	<b>13,60 €</b>
9 Stück	<b>16,00 €</b>

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

**Würstelplatte** (5 verschiedene Würstel)<sup>1,3,9</sup> mit Faßsauerkraut, frischem Kartoffelbrei und geriebenem Meerrettich<sup>2</sup>, serviert auf dem Zinnteller **18,40 €**

**Saure Zipfel** (Franziskaner Rostbratwürstel)<sup>1,3,9</sup> im Zwiebelsud mit frisch geriebenem Meerrettich serviert auf dem Rechaud **11,50 €**

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

Herzhafte bayerische **Leberknödelsuppe<sup>1</sup>** 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<sup>2</sup> und Preiselbeeren **7,90 €**

Gesalzener Münchener **Radi** mit Radieserl, Eiszapfen und Schnittlauchbrot **8,10 €**

**Zweifarbiger Weißbier-Obatzda** mit milden roten Zwiebelringen, Eiszapfen, Zwiebellauch und Brot von der Hopfsterei **10,10 €**

**Wurstsalat** – nach original Münchener Rezept<sup>1,3,9</sup> von rauchfrischen Regensburgern<sup>3</sup> mit milden roten Zwiebelringen, Essiggurke<sup>2</sup> und Pfisterbrot **11,10 €**

**Franziskaner Brotzeitbrettl** rauchfrische Regensburger<sup>1,3,9</sup>, gemischte Käsewürfel<sup>1,3,9</sup>, Haxensülze<sup>1,3,9</sup>, Cabanossi<sup>1,3,9</sup> Freiland-Rettich längs geschnitten und gesalzen, knackige Radieserl, Eiszapfen und Schnittlauchbrot **12,50 €**

**Tafelspitzsülze** „hausgemacht“ mit Blattsalaten, steirischem Kernöl und knusprigen Röstitalern<sup>7</sup> **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<sup>2</sup>, roten Zwiebelringen und Pfisterbrot **14,70 €**

**„Franziskaner Tatar“** pikant angemachtes Rindertatar mit Meersalz, Cayenne-Pfeffer, einem Eigelb mit Zwiebelringen, Essiggurke<sup>2</sup>, Sardellen, Kapern, feuriger Chilischote, Pfisterbrot und Butter **16,80 €**  
**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 = coffeinhaltig, 7 = mit Süßungsmitteln, 8 = chininhaltig, 9 = Antioxidationsmittel

## Salate und vegetarische Gerichte

<b>Gärtnersalat</b> gartenfrische Blattsalate mit speziellem Franziskaner-Dressing	kleine Portion große Portion	<b>3,60 €</b> <b>6,90 €</b>
<b>Kartoffelsalat<sup>1,5</sup>, Kartoffel-Gurkensalat<sup>1,5</sup> und Speckkrautsalat<sup>1,2</sup></b>		<b>3,60 €</b>
<b>Vogersalat</b> (Feldsalat) mit Speckkrusterln <sup>1,9</sup> und Kräutervinaigrette		<b>5,70 €</b>
<b>Bunte Blattsalate mit gebratenem Ziegenkäse</b> mit Blütenhonig, Himbeerdressing und gerösteten Stangenweißbrot		<b>15,30 €</b>
<b>Original „Caesar Salad“</b> mit Caesar's-Dressing, Putenbruststreifen gehobeltem Parmesan und Croutons		<b>15,30 €</b>
<b>Rucolasalat mit Rinderstreifen,</b> gehobeltem Parmesan und Balsamico-Dressing		<b>16,80 €</b>
* * * * *		
<b>Drei Bauern-Spiegeleier</b> mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln		<b>9,70 €</b>
<b>Käse-Krautspätzle „Allgäuer-Art“</b> Eierspätzle und Sauerkraut, mit Emmentaler-Käse überbacken dazu Röstzwiebeln und einem Beilagensalat		<b>14,10 €</b>
<b>Gemischte Rahmschwammerl</b> aus Steinpilzen, Egerlingen und Champignons mit frischen Kräutern aus heimischen Wäldern und zwei Semmelknödel		<b>14,10 €</b>
<b>Hausgemachte Bandnudeln</b> (Fettucine) <b>mit gebratenen Pilzen</b> in einer feinen Rahmsauce, verfeinert mit frischen Kräutern		<b>11,50 €</b>

## Franziskaner Fischmarkt

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

## Vom Bayerischen Schwein

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

### Das Beste!

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

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

### Vom Kalb

2 Stück <b>Kalbfleischpflanzerl<sup>1,3</sup></b> mit Kartoffel-Gurkensalat <sup>1,5</sup> und Natursauce		<b>13,60 €</b>
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> in geklärter Butter wellig gebraten mit Kartoffel-Gurkensalat <sup>1,5</sup> , einer halben Zitrone und Preiselbeeren <sup>2</sup>		<b>25,90 €</b>
<b>Kalbsleberscheiben „Berliner Art“</b> mit Apfelingen, glacierten Röstzwiebeln und Kartoffelbrei		<b>22,30 €</b>

### Vom Rind

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

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

Wahlweise können Sie folgende Beilagen dazu bestellen:

<b>Röstitaler<sup>7</sup></b>	<b>3,60 €</b>	<b>Gedämpfter Blattspinat</b>	<b>3,60 €</b>
<b>Gemischter Blattsalat</b>	<b>3,60 €</b>	<b>Dillrahm-Gurkensalat</b>	<b>3,60 €</b>

## Beilagen

<b>Ofenfrische Brezen, Römer, Semmeln</b>	<b>1,50 €</b>
<b>Portion Butter</b>	<b>1,20 €</b>
<b>jede weitere Beilage</b>	<b>3,60 €</b>

## Nachspeisen

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

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

Bestellen Sie unsere Spezialität Kaiserschmarrn bereits mit dem Hauptgang.

## Aperitif

<b>Prosecco</b>	0,1 l	<b>5,40 €</b>
<b>Prosecco mit Holunder</b>	0,1 l	<b>6,40 €</b>
<b>Prosecco Aperol</b>	0,1 l	<b>6,40 €</b>
<b>Aperol „sprit“<sup>1,5,8</sup></b> mit Orange	0,2 l	<b>6,60 €</b>
<b>Hugo<sup>1</sup></b> mit frischer Minze	0,2 l	<b>6,60 €</b>

## Alkoholfreie Getränke

<b>Petrusquelle Gourmet</b> medium	0,25 l	<b>3,50 €</b>
<b>Petrusquelle</b> spritzig	0,5 l	<b>4,60 €</b>
<b>Petrusquelle</b> naturell	0,5 l	<b>4,60 €</b>
<b>Flasche Schweppes</b> (Bitter Lemon <sup>8</sup> , Tonic <sup>8</sup> , Ginger Ale <sup>5</sup> )	0,2 l	<b>3,60 €</b>
<b>Red Bull</b>	0,25 l	<b>4,50 €</b>

### Vom Fass:

<b>Cola<sup>5,6</sup></b>	0,4 l	<b>4,00 €</b>
<b>Cola Light<sup>5,6,7</sup></b>	0,4 l	<b>4,00 €</b>
<b>Apfelschorle</b>	0,3 l	<b>3,20 €</b>

### Aus der Flasche:

<b>Apfelschorle</b>	0,5 l	<b>4,50 €</b>
<b>Orangenlimonade<sup>2,5</sup></b> kalorienarm	0,5 l	<b>4,50 €</b>
<b>Zitronenlimonade<sup>2</sup></b> kalorienarm	0,5 l	<b>4,50 €</b>
<b>Spezi<sup>5,6,7</sup></b>	0,5 l	<b>4,50 €</b>
<b>Alpenschorle Rhabarber</b>	0,5 l	<b>4,50 €</b>
<b>Orangensaft</b>	0,2 l	<b>3,60 €</b>
<b>Johannisbeersaft</b>	0,2 l	<b>3,60 €</b>
<b>Maracujasaft</b>	0,2 l	<b>3,60 €</b>
<b>Apfelsaft</b>	0,2 l	<b>3,60 €</b>
<b>Alle Säfte als Schorle</b>	0,4 l	<b>4,60 €</b>

## Dallmayr Kaffee und Tee

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

## Spirituosen

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

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

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

### Aus dem Hause Stettner

<b>Original Kirschwasser</b>	2 cl	<b>4,30 €</b>
<b>Original Himbeergeist</b>	2 cl	<b>4,30 €</b>
<b>Original Williams</b>	2 cl	<b>4,30 €</b>

<b>Williamine „Morand“</b> aus der Schweiz	2 cl	<b>8,80 €</b>
---	------	---------------

<b>Spirit of Bavaria Wodka</b>	2 cl	<b>4,30 €</b>
<b>Soul of Bavaria Gin</b>	2 cl	<b>4,30 €</b>
<b>Johnnie Walker Red Label</b>	2 cl	<b>5,50 €</b>

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

## Prosecco, Sekt und Champagner

<b>Prosecco Casa Gancia</b>	0,75 l	<b>36,00 €</b>
-----------------------------	--------	----------------

### Aus dem Hause Fürst von Metternich

<b>Fürst von Metternich</b>	0,2 l	<b>10,50 €</b>
	0,75 l	<b>40,00 €</b>

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

<b>Fürst von Metternich Rosé</b>	0,75 l	<b>50,00 €</b>
----------------------------------	--------	----------------

<b>Moët &amp; Chandon Brut Impérial</b>	0,375 l	<b>71,00 €</b>
	0,75 l	<b>102,00 €</b>

<b>Moët &amp; Chandon Rosé Impérial</b>	0,375 l	<b>71,00 €</b>
	0,75 l	<b>102,00 €</b>

## 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 Geschmackserlebnis 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. Franziskaner Hefe-Weissbier Alkoholfrei ist ein idealer Durstlöcher mit Vitaminen und Spurenelementen.  
0,5 l 5,10 €



#### FRANZISKANER HEFE-WEISSBIER LEICHT

Kalorien- und alkoholreduzierte Weissbier-Variante mit cremig kompakter Schaumkonsistenz. Kräftiges Gelbgold, schön gleichmäßige Opaleszenz. Angenehmes Weissbieraroma. Frisch fruchtsäuerlich mit einem Hauch Zitrus. Vollmundig würziger Geschmack. Spritzig mit einem mild-malzigen Ausklang.  
0,5 l 5,10 €



#### FRANZISKANER WEISSBIER ALKOHOLFREI ZITRONE, HOLUNDER ODER BLUTORANGE

Das vollmundige Aroma von Franziskaner Alkoholfrei gepaart mit dem frischen Geschmack von Zitrone, Holunder oder Blutorange. (55% alkoholfreies Weizen-Schankbier und 45% Erfrischungsgetränk mit Zitronen-, Holunder-, Blutorangengeschmack.)  
0,5 l 5,10 €



#### LÖWENBRÄU ALKOHOLFREI

Der alternative Biergenuss aus feinstem Weizen, ausgesucht aromatischem Hopfen und selbst gezüchteter Hefe. 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. Dahinter finden sich helle Malznoten. Dabei ist es schlank und spritzig.  
0,5 l 5,40 €



#### FRANZISKANER KELLERBIER

Als unfiltriertes, frisches Kellerbier ist es von seiner handwerklichen und authentischen Brauart ein zeitloser Biergenuss für besondere Auszeitmomente.  
0,5 l 5,10 €

### 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 €**

#### 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 – rassic 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 €

### Weinschorle

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

### Offene Weißweine (0,5 l) (0,2 l)

**Grüner Veltliner Q.W.** 8,90 € 4,90 €  
(Österreich / Niederösterreich)

**Pinot Grigio I.G.T.** 5,50 €  
(Italien / Venetien)

**Chardonnay del Veneto** 5,50 €  
(Italien / Venetien)

**Volkacher Kirchberg Q.b.A.** – 0,25 l 8,50 €  
(Deutschland / Franken) im Mini-Bocksbeutel

### 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 – Jungdliches 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 Élégance**  
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 €**

### Rotweine im Miniflascherl (0,25 l)

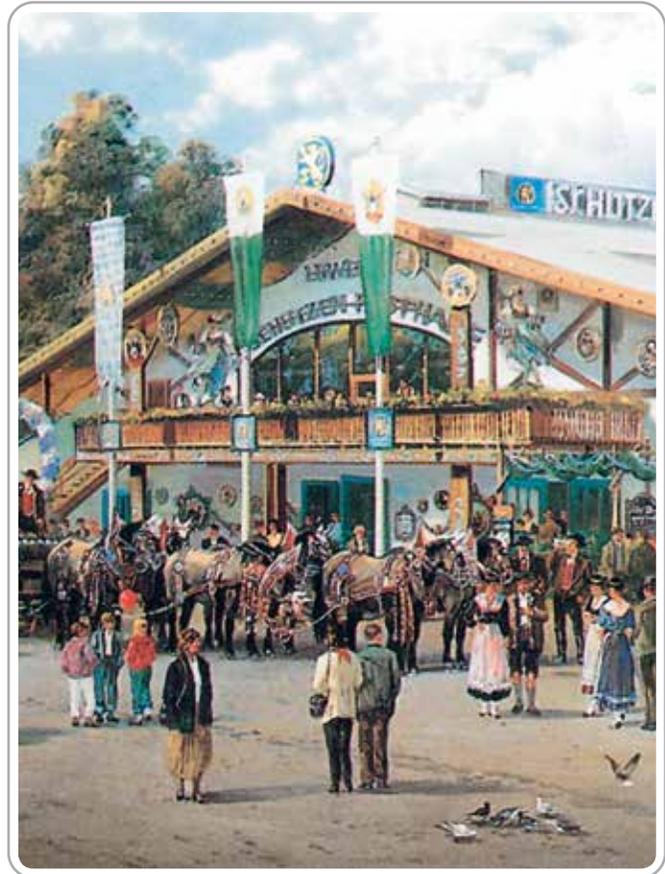
**Blauer Zweigelt Q.W.** 5,50 €  
(Österreich / Niederösterreich)

**Merlot I.G.T.** 6,90 €  
(Italien / Venetien)

**Beaujolais Villages A.C.** 8,50 €  
(Frankreich / Beaujolais)

# 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 Schützen-Festzelt in 10 Gehminuten.

**Kontaktieren Sie uns, wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste!**

Reinbold's Hotel Drei Löwen  
Telefon: 089-551040 oder via E-Mail: [info@hotel3loewen.de](mailto:info@hotel3loewen.de)  
Schillerstraße 8, 80336 München

Jetzt neu! Besuchen Sie unseren Online Shop!

„Zum Franziskaner“  
& Schützen-Festzelt

[www.franziskanershop.com](http://www.franziskanershop.com)

Hier gibt's alle Schmakerl und Schätze vom Franziskaner & dem Schützen-Festzelt, endlich auch für Daheim!

