



## Veranstaltungsmappe

Löwengarten GmbH

Volkartstr. 32  
80634 München

Tel.: 089 161373  
Fax: 089 20201106

[servus@loewengarten-muenchen.de](mailto:servus@loewengarten-muenchen.de)

Veranstungsverkauf: Frau Carina Starkl

Küchenchef: Herr Marco Masera





Liebe Gäste,

herzlichen Dank für Ihr Interesse an unserem Löwengarten.

Wir freuen uns Ihre Veranstaltung organisieren zu dürfen und informieren Sie auf den folgenden Seiten über unser Restaurant, allgemeine Geschäftsbedingungen und eine Auswahl an verschiedenen Menü- und Getränkevorschlügen, die wir gerne für Ihre Veranstaltung auch individuell gestalten.

Feiern Sie bei uns Ihre Familien-, Weihnachts-, Jahresabschluss-, Firmenfeier, Hochzeit oder auch ein Jubiläum und machen Sie daraus ein unvergessliches Erlebnis.

Gerne beraten wir Sie ganz individuell und bringen Ihre Wünsche mit ein.

Wir servieren unsere Menüs & Vorspeisenplatten für Gruppen  
**ab 15 Personen und auf Vorbestellung.**

Für kleinere Gruppen können wir einen Auszug oder ein Menü aus der aktuellen Speisekarte zusammenstellen.

Bitte beachten Sie, dass bei Ihrer Menüauswahl nur ein einheitliches Menü Ihren Gästen serviert werden kann

(Vegetarier-Hauptgang oder Fisch-Hauptgang nach Absprache).

Wir bitten Sie uns die genaue Anzahl der Gäste  
bis **drei Tage** vor Ihrer Veranstaltung **verbindlich** mitzuteilen.

Viel Spaß beim Aussuchen und Feiern wünscht Ihnen  
Ihr Löwengarten-Team





# LÖWEN GARTEN

MÜNCHEN

## Allgemeine Restaurantinformationen

### Öffnungszeiten

Montag bis Freitag von 16:00Uhr bis 24:00Uhr  
Samstags & Sonntag von 11:00 Uhr bis 24:00 Uhr  
Warme Küche täglich bis 22:30 Uhr

### Exklusivveranstaltung

Sie können unser Lokal auch exklusiv mieten.  
Hierfür benötigen Sie einen Mindestumsatz für Speisen und Getränke:

**3500,00 € netto**

Sollte der Mindestumsatz für Speisen und Getränke nicht erreicht werden,  
berechnen wir die Differenz als Location Gebühr.

Gerne können Sie auch länger feiern, hierfür berechnen wir ab 0:00 Uhr  
einen Servicezuschlag von **250,00 € netto** pro angefangener Stunde.  
Die Menü und Getränkepreise sind inklusive der derzeitig gültigen MwSt.

### Tischgedeck

Einfacher, saisonaler Tischschmuck, Löwengarten - Stoffservietten und Teelicht sind inklusive.  
Gerne decken wir Ihren Tisch  
mit weißer Tischwäsche und Stoffservietten.  
Hierfür berechnen wir einen Aufpreis von 2,90 € pro Person.

### Zahlungsarten

Wir akzeptieren EC-Scheckkarte,  
sowie die Kreditkarten Visa, Mastercard  
und American Express.

**Gerne schicken wir Ihnen die Rechnung auch zu,  
hierfür benötigen wir eine detaillierte Kostenübernahme per Email oder Fax.**



MÜNCHEN

## **Brett 1 am Tisch eingesetzt**

Sollten Sie sich für à la carte entscheiden, können Sie dies auch mit unseren beliebten Vorspeisenplatten ergänzen. Ob Vegetarier oder Fleischliebhaber, hier ist für jeden etwas dabei. Der Preis wird pro Person berechnet. Bitte beachten Sie, dass wir unsere Vorspeisen- und Fleischplatten nur auf Vorbestellung servieren. Bei der Auswahl müssten Sie sich für eine Variante entscheiden.

### **Vorspeisen Brett 1 Variante 1**

Geräucherte Entenbrust, fruchtiges Chutney  
Karamellierter Ziegenkäse, Saurer Knödelsalat (mit und ohne Bratenfleisch)  
Geräucherte Forelle mit Kren,  
Salzige Butter, fein garniert mit Essiggurken und Radieserl 12,50 € pro Person

### **Vorspeisen Brett 1 Variante 2**

Carpaccio vom Bayrischen Ochs, gebratene Waldpilze, Cassis-Rosmarin Vinaigrette  
Tatar von der Lachsforelle, Gurke, Estragoncreme, Rettich  
Obazda, mit würzigem Brie & Zwiebeln  
Gebackene Schwarzwurzeln im Mohnmantel,  
Salzige Butter, fein garniert mit Essiggurken und Radieserl 14,00 € pro Person

### **Vorspeisen Brett 1 Variante 3**

Kalter Braten, Kren, Essiggurken  
Eingelegtes Gemüse & gegrilltes Gemüse,  
Hausgebeizter Lachs, Apfelkren  
Kleine Kalbsfleischpflanzerl Senf, Salzige Butter, fein garniert mit Essiggurken und Radieserl  
10,50 € pro Person

### **Löwengarten Brett 1**

Kleine Kalbsfleischpflanzerl, Senf, Schnittlauchbrot,  
Gebackene Schwarzwurzeln im Mohnmantel,  
Saurer Knödel Salat, Geräuchertes & Kren, Rinderschinken  
würziger Bergkäse, gekochtes Ei, Obatzda,  
geräucherte Forelle mit Schnittlauch Dip,  
Salzige Butter, fein garniert mit Essiggurken und Radieserl 15,00 € pro Person  
Zu allen Vorspeisen servieren ofenfrisches Malzbrot & Baguette.



MÜNCHEN

**Auf den folgenden Seiten können Sie sich ganz nach belieben ein 2, 3 oder 4-Gänge Menü zusammenstellen.**

**Im Hauptgang sind 1-2 Alternativen möglich, z.B. Fleisch und Fisch oder Fleisch und Vegetarisch. Bei den Suppen und Vorspeisen müssten Sie sich für eine Variante entscheiden (Vegetarisch nur auf Anfrage). Der Preis pro Person für das Menü errechnet sich je nach Auswahl der Gerichte.**

#### **Vorspeisen (siehe auch Vorspeisenbretter)**

Kleines Tatar vom Rind mit, Ei, Kapern, Zwiebel, Essiggurke, Röstbrot 9,90 €  
oder

Mousse von der geräucherten Forelle, Orangen-Fenchelsalat 10,50 €  
oder

Knödel Tris (nach Wahl vegetarisch), Speck-, Spinat und Kürbisknödel, Nussbutter, Bergkäse 11,50 €

#### **Suppen**

Rinderkraftbrühe, hausgemachten Griesnockerl 5,50 €  
oder

Cremesuppe von der Roten Beete, Orange 5,90 €

#### **Fisch**

Forellenfilets, Ofengemüse, Pastinakenpüree 15,90 €  
oder

Gegrillter Kabeljau, rotes Zwiebelkraut, Weißweinschaum 17,50 € (Vorbestellung nötig!)





MÜNCHEN

### **Fleisch**

Gefüllte Kalbsbrust, Salsiccia-Paprikabrät, Rotweinjus, Polentakrokette 16,50 €  
oder

Geschmorte Ochsenbackerl, Rosenkohlblätter, Graupenrisotto 17,00 €  
oder

¼ oder ½ Hausente, Apfel-Rotkohl, Kartoffelknödel 17,50 € / 22,50 € (Vorbestellung nötig!)  
oder

Kurz gebratener Rehrücken, Preiselbeerjus, Waldpilze, Kürbis-Lauchgratin 22,90 €

### **Vegetarisch**

Hausgemachte Maultaschen, Frischkäse, Maronen, Majoran, Zwiebelbutter, geröstete Kürbiskerne  
14,50 €  
oder

Birnen-Bohneneintopf, Kartoffel, Sellerie, Zwiebeln, Karotten 10,50 €  
oder

Kartoffel-Kürbis-Nocken, Salzeibutter, Bergkäse 12,50 €

### **Dessert**

Im Bierteig ausgebackene Apfelkücherl, Hausgemachtes Rum-Rosinen Eis 7,00 €  
oder

Schoko-Orangenmousse, Nusscrunch 5,90 €  
oder

Mohn-Creme Brulee, Zwetschge 6,50 €  
Oder

Kaiserschmarrn im Reindl eingestellt, Apfelmus, Fruchtchutney 7,50 € pro Person



**LÖWEN  
GARTEN**

MÜNCHEN



**Empfang, auch auf unserer weihnachtlichen Terrasse möglich.**

Prosecco Bertoldi Spumante	0,75 l 25,00 €
Mugler Riesling Winzersekt	0,75 l 31,00 €
Orangensaft	1,0 l 14,50 €
Glühwein oder Punsch	Haferl 3,90 €

Americano	0,2 l 6,50 €
Campari, Antica Formula, Soda, Orange	

Lillet Russian Wild Berry	0,2 l 7,00 €
Lillet Blanc, Russian Wild Berry, Prosecco, Beeren	

Aperol Sprizz	0,2 l 6,00 €
Aperol, Orange, Prosecco, Soda	

Winter Sprizz	0,2 l 6,50 €
Glühwein reduziert, Früchte, Gewürze, Prosecco	

**Glühwein Empfang auf unserer weihnachtlichen Terrasse inklusive Punsch & Maronen  
6,50 € pro Person.**

**Löwenbräu und Franziskaner Bierspezialitäten**

0,3 l Weißbier 3,00 €, Beck's Pils 0,33 l 3,30 €, Helles 0,25 l 2,60, €

<b>Brotschnitten</b> zum Aperitif	pro Stück	1,10 €
Malzbrot schnitten mit dreierlei Aufstrich		



MÜNCHEN

Obatzda, Griebenschmalz, Kartoffel Kaas  
pro Person rechnen wir mit ca. 2,5 Schnitten

Gerne bieten wir noch weitere Beläge oder Häppchen zum Empfang wie z.B.  
Rindstatar angemacht (2,50 € pro Stück), Butter&Schnittlauch (1,00 € pro Stück),  
Rosa Scheiben von der Entenbrust, Feige (3,50 € pro Stück)  
Wurstsalat im Glas (2,50 pro Glas), Mini Fleischpflanzerl auf Kartoffelsalat im Glas (3,50 €), Saurer  
Knödelsalat im Glas (2,10 €), bitte Fragen Sie uns nach weiteren Variationen.

### **Gerne stellen wir Wasser auf den Tischen ein.**

Adelholzner classic und naturell 0,75l 5,50 €

### **Auszug aus unserer Weinkarte...**

#### **Weißwein**

Weißburgunder Fass 31, Seehof, Rheinhessen 0,75l 20,00 €  
Sylvaner Eisacktaler DOC, Kellerei Eisacktal, Südtirol 0,75l 21,50 €  
Grüner Veltliner „Rotes Tor“ Federspiel, Hirtzberger, Wachau 0,75l 42,00 €

#### **Rotwein**

Il Secondo, Peter Sölva, Südtirol 0,75l 34,00 €  
Cabernet Sauvignon, Antico Ceppo, Latium 0,75l 19,50 €  
Merlot „Höhenflug“, Weingut Henzel, Pfalz 0,75l 47,50 €

Gerne beraten wir Sie mit korrespondierenden Weinen oder schicken Ihnen unsere aktuelle Weinkarte  
mit offenen Weinen und weiteren Empfehlungen.

### **Ein Digestif...**

Grappa di Brunello, La Fuga 2cl 5,50 €





MÜNCHEN

Lantenhammer Waldhimbeere	2cl	6,00 €
Lantenhammer Vogelbeere	2cl	7,50 €
Lantenhammer Bauernobstler	2cl	3,50 €
Schraml Williams-Christ	2cl	5,00 €
Parzmair Gebrannte Haselnuss	2cl	7,50 €
Ramazzotti	4cl	4,00 €
Montenegro	4cl	4,00 € uvm.

### **Stornobedignungen**

Absage 4 Wochen bis 7 Tage vor Veranstaltung: 20 % werden in Rechnung gestellt.

Absage bis 3 Tage vor Veranstaltung: 50 % werden in Rechnung gestellt.

Absage weniger als 3 Tage vor der Veranstaltung: 100 % werden in Rechnung gestellt.

Alle genannten Preise verstehen sich inklusive der jeweils gültigen,  
gesetzlichen MwSt. von derzeit 19%.

Die Personenzahl welche uns 3 Tage vor der Veranstaltung schriftlich  
gemeldet wurde ist für uns bindend und bildet die  
Rechnungsgrundlage.

### **Anfahrt / Parken**

Unser Restaurant ist ca. 150m von der U-Bahn Haltestelle Rotkreuzplatz (U1/07), Tram 12,  
und Bus 53/63 entfernt.

Wir haben keine zum Haus zugehörigen Parkplätze.  
Öffentliche Parkplätze finden Sie rund um unser Lokal.



# LÖWEN GARTEN



Volkartstr. 32 80634 München Tel.: 089 161373 Fax: 089 20201106