



Zum Schnitzel passt am besten ein kühles Bier.



Lecker! „Kaas Spatz'n“ nach Art des Hauses mit Sauerrahm-Gurkensalat.



Süß, der Kaiserschmarrn.

## Im „Löwengarten“ ist es bayerisch, bierig & b'sonders

Die traditionellen Klassiker der Bayerischen Küche werden hier modern interpretiert

Geselligkeit und Genuss werden im „Löwengarten“ großgeschrieben. Natürlich gibt es einige Klassiker der Bayerischen Küche. Doch diese traditionellen Gerichte werden ganz modern interpretiert. Essen kann man im rustikalen Restaurant oder im zünftigen Biergarten.

Den „Löwengarten“ betreiben Simi Berst (bekannt in der Münchner Gastro-Szene, für das Restaurant „KvR-Kapitales vom Rind“ und das ehemalige Kultlokal „Zoozie's“ lange verantwortlich) und Carina Starkl (ehemalige Betriebsleitung „KvR-Kapitales vom Rind“) den Löwengarten. Sie haben den alten Gasträum komplett neu gestaltet, mit hellem Holz, aber warmen Lichtquellen. An der Decke hängt ein besonderer Hingucker: Dort befindet sich ein großes LED-beleuchtetes Bild von der Volkartstraße aus dem Jahr 1908. „Für uns war klar, dass wir gegen das Sterben der bayerischen Wirtshauskultur sind. Darum haben wir dem Löwengarten wieder ein traditionelles bayrisches Wirtshaus aufgemacht, das ein gemischtes Publikum anspricht“, erklären Simi Berst und Carina Starkl.



Freunde von Hochprozentigem können eine Vielfalt an Getränken genießen.

Der „Löwengarten“ bietet eine Standardkarte, dazu eine Wochenkarte, die immer von Montag bis Sonntag gültig ist. Es gibt regionale und saisonale Küche.

### Bayerische Klassiker

Alle Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts sind hausgemacht, und modern interpretiert. Die Speisen sind richtige Schmankerl: Ein „saftiger Jungschweinebraten mit gemischten Knödeln, wahlweise mit Krautsalat oder kleinem, gemischtem Salat“. Oder „Kalbsfleischpflanzerl mit Kartoffellauchpüree, glacierten Karotten und Zwiebel-Speckjus“. Oder ein „Munderfinger Schweinefilet

im Speckmantel mit Senf-Rahmsauce, grünen Bohnen und handgedrehten Schupfnudeln“. Auch für Vegetarier hat der „Löwengarten“ eine gute Auswahl: „hausgemachte Schlutzkrapfen mit Tomate-Rosmarin Füllung, zerlassener Butter und Parmesan“. Oder „handgeschabte Kaas Spatz'n mit Röstzwiebeln und Sauerrahm-Gurkensalat“.

### Süßes für Naschkatzen

Abgerundet wird das Essen durch das Löwenbräu-Franziskaner Bier Sortiment. Oder diversen Kaffeespezialitäten – der Kaffee wird zwei Straßen weiter geröstet. Naschkatzen sollten keinesfalls

auf das Dessert verzichten – ein „flambierter Kaiserschmarrn mit Rumrosinen, Apfelmus und Staubzucker“ sowie ein „Bayerisch Creme Parfait mit Fruchtchutney“ schmecken immer im „Löwengarten“. Jetzt, zur Biergartenzeit, empfehlen Simi Best und Carina Starkl „Spareribs“ und bayerische „Fish and Chips“. Am Wochenende gibt es zusätzlich frische Weißwürste ab 11 Uhr.

### Senioren-Casting

Übrigens kam Simi Berst eine originelle Idee: Der „Löwengarten“ hat ein Senioren-Casting gemacht. „Wir suchen rüstige Rentner mit ihren besten Rezepten der bayrischen Küche, die gerne auf Mini-Job-Basis in einem motivierten Küchenteam mitkochen und Ihre Lieblingsrezepte weitergeben“, erzählt er. Ein Senior arbeitet bereits fleißig mit in der Küche vom „Löwengarten“. Er kümmert sich unter anderem um den Kartoffel- und Krautsalat. Außerdem ist man im „Löwengarten“ in besten Händen, was Familien-, Firmen- und Weihnachtsfeiern betrifft.



Im Biergarten kann man sich eine bayerische Brotzeit schmecken lassen.



Den „Löwengarten“ findet man im Stadtteil Neuhausen.

### LÖWENGARTEN MÜNCHEN

Volkartstraße 32  
80634 München  
☎ 089/16 13 73  
servus@loewengarten-muenchen.de  
www.loewengarten-muenchen.de

### Öffnungszeiten:

Mo. bis Fr. von 16 bis 0 Uhr,  
Sa., So. und an Feiertagen  
von 11 bis 0 Uhr;  
kein Ruhetag