



Wiesn Wochen im Löwenherz

15. September 2021 – 17. Oktober 2021



Hacker-Pschorr

O'zapft is ...

1 Maß Hacker-Pschorr original Wies'n Bier 8.90

1/2 Maß Hacker-Pschorr original Wies'n Bier 5.10



Aus unsrer Suppenkuch'l

Rinderkraftbrühe mit Handkäspresknödel und Schnittlauch 7.50

Werners Bauerntopf Rinderkraftbrühe mit Fleisch, Gemüsestreifen und Nudeln 6.90

Unser Salat

zur Wirtshaus Wiesn 2021

Rapunzel Bowl mit Kartoffeldressing, frischen Champignons
und ausgebackenen Brotkrusteln 11.90

Brotzeit & Vesper

Hausgemachter Obatzda mit rescher Breze 7.90

Bierradi mit Schnittlauchbrot vom Bäcker Huck 5.90

Münchner Wurstsalat mit Brot und Butter 10.90

1 Paar Weißwurst mit süßem Händlmaier und rescher Breze 8.90



Gastronomie ♥ Catering ♥ Events

Wir beraten Sie gerne, flexibel und individuell...

Telefon: 06081-59857 | www.loewen-herz.com | Facebook: Löwenherz Gastronomie



Alpenländische Schmankerl und Spezialitäten

Unser Bürgermeister empfiehlt : „Wiesn Burger“

- Laugenbun mit Rindfleisch, Camembert, Preiselbeerchutney, Röstzwiebeln und Rapunzelsalat, Pommes 16.90
- Original Münchner Schnitzel** mit Meerrettich- Senfpanade, Bratkartoffeln und Preiselbeeren 16.90
- Vronis Brez'n Schnitzel** knusprig kross mit Oma´s Kartoffelpüree und Gurkensalat 16.50
- Wildfleischpflanzerl** mit Schwammerlsauce, dazu Bratkartoffeln und Wirsinggemüse 17.90
- Krustenbraten** mit Serviettenknödel, Paulaner Dunkelbiersoße und Bayrisch Kraut 16.90
- „König Ludwig Pfandl“** zarte Roastbeefstreifen in dunkler Jus mit Kräuterseitlingen und Kürbisspätzle 28.90
- „Franz- Josefs-Wildragout“** mit Serviettenknödel und Wirsinggemüse 25.50
- „Braumeister Kotelett“** paniert mit Breznbrösl, dazu Bratkartoffeln und Wirsinggemüse 19.90
- „Alm Cordon bleu“** mit Obatzda gefüllt und Breznbrösl paniert, dazu Bratkartoffeln und Gurkensalat 17.50
- Zwiebelrostbraten** vom PrimeCutRumpsteak mit hausgemachten Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat 25.90

Beilagen : Gurkensalat 3.90 Bayrisch Kraut 4.50 Wirsing 4.90 Körner Marktsalat 4.90 Breze 2.10

Wenn oaner koa Fleisch moog

- Frische Rahmschwammerl** mit Serviettenknödel 13.90
- Kürbiskässpätzle** mit Zillertaler Heumilchkäse und Salat 15.50



Süßes zum Dessert

- Bayerisch Creme** mit frischen Früchten 7.90
- Apfelstrudel** mit Walnusseis 8.50
- Löwenherz Kaiserschmarrn reichlich für 2**
mit warmen Zimtzwetschgenröster im Gusspfandl serviert 13.50

Zünftiger Abschluss

- „Hirschkuss“** bayrischer Kräuterlikör 3.90
- Heuschnaps** oder **Obstler** aus dem Allgäu 3.50
- Prinz Edelbrände** - 2 Jahre im Eichenfass gereift 5.50
- Alte Kirsche - Alte Marille – Alte Haselnuss– Bodenseeapfel – Alte Himbeere – Alte Zwetschge



Gastronomie ♥ Catering ♥ Events

Wir beraten Sie gerne, flexibel und individuell...

Telefon: 06081-59857 | www.loewen-herz.com | Facebook: Löwenherz Gastronomie