

Sehr geehrte Gäste,

es bedarf nicht vieler Worte um unsere neue Karte zu erklären, denn im Zeitalter moderner Handys, Tablets, Brillen, neuer Sprache und viel zu vielen TV Sendern machen wir einfach einen Schritt rückwärts.

Wie vor 20 Jahren aktuell, tauschen wir unsere einst modernen Karten aus und gehen „Back to the Roots“ (englisch, neue Sprache). Wir wollen damit in unserer hektischen Zeit einen Ort der Ruhe und Geborgenheit schaffen und hoffen auch ihren Geschmack getroffen zu haben. Wenn nicht, sage ich es mal mit Goethe:

#### Rezensent

Da hatt ich einen Kerl zu Gast,  
er war mir eben nicht zur Last;  
ich hatt just mein gewöhnlich Essen,  
hat sich der Kerl pumpsatt gefressen,  
zum Nach Tisch, was ich gespeichert hatt.  
Und kaum ist mir der Kerl so satt,  
tut ihn der Teufel zum Nachbar führen,  
über mein Essen zu rasonieren:  
„Die Supp hätt können gewürzter sein,  
der Braten brauner, firner der Wein.“  
Der Tausendsakerment!  
Schlagt ihn tot, den Hund!  
Es ist ein Rezensent.

- Johann Wolfgang von Goethe -  
Danke

Nach Diktat verweist,



## Aus dem Suppenkessel

G'schmackige Tomatencremesuppe <sup>11</sup>	4,50 €
Hausgemachte Gulaschsuppe	5,40 €
Ofenfrische Brez'n mit Butter	2,20 €
Riesenbrez'n mit Butter & würziger, leicht scharfer Crispy-Bestreuung	4,50 €



## Schmankerl, Brotzeiten & Zünftiges

Obatzda mit Zwiebelringen, knackigen Radieschen, Brot und einer ofenfrischen Brez'n	8,50 €
Frisches Baguettebrot mit einem Schälchen Knoblauchdip	4,50 €
„Bierteller“ Eine bunte Mischung aus Leberkäse- & Käsewürfeln begleitet von süßem Senf	6,90 €
Weißwürste mit süßem Senf mit einer ofenfrischen Brez'n <sup>5, 7, 11</sup>	2 Stück 5,60 €
Münchener Brotzeiteller Verschiedene saisonale Wurst- und Käsesorten mit Brot und einer ofenfrischen Brez'n	9,90 €
„Räuberteller“ Ein Löffel zum Klopfen des Tellers bei Mudda und Vadda für Erwachsene	0,00 € 0,03 €

## Frisch vom Acker

### „Löwensalat“

Frische Salate der Saison mit sonnengereiften Tomaten- & kleinen Gurkenscheiben

8,90 €

### „Flugangst“

Knackiger Salat getoppt von leckeren Putenbruststreifen

12,90 €

### Bayrischer Wurstsalat

von der Regensburger mit Zwiebeln und selbstgebackenem Bauernbrot

8,20 €

gern auch mit Käse

9,60 €

### Kleiner Beilagensalat

4,50 €

### Dressings

Senf-Kräuter-, Joghurt- oder Balsamicodressing

## Laß' d'sas eich schmegga

### „Ladysteak“

Putensteak mit Pfirsich, Schinken und Käse überbacken

dazu krosse Semmelklostaler und Salatgarnitur

11,90 €

### „Rinder-Holzfällersteak“

Argentinisches Rumpsteak (medium) mit einer kleinen Ofenkartoffel mit Sauerrahm,

dazu rot-weißer Krautsalat und Kräuterbutter

22,90 €

### Schweinshax'n aus dem Ofen

Kartoffelknödel und Sauerkraut gibt's gratis dazu

Zubereitungszeit: ca. 30 min

19,60 €

### Bayrischer Spezialitätenteller

Deftiges nach Art des Hauses, ½ Haxe, eine Weißwurst, Leberkäs, süßer Senf,

Kartoffelsalat und Sauerkraut

Zubereitungszeit: ca. 25 min

17,90 €

# Laß' d'sas eich schmegga

## Leberkäse mit Spiegelei

und bayrischem Kartoffelgurkensalat <sup>6, 11</sup>

„Oberbayrisch“ (frisch vom Stück geschnitten)

9,50 €

„Fränkisch“ (angebraten)

9,90 €

## Riesen-Fleischpflanzerl

Hausgemachte Riesenfrikadelle mit brauner Bratensoße, Bratkartoffeln und rot-weißem Krautsalat

8,90 €

## Nürnberger Rostbratwürste

mit Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelpüree <sup>2, 6</sup>

5 Stück

8,90 €

8 Stück

10,50 €

## Spare Ribs

mit rot-weißem Krautsalat, frittierten Kartoffelspalten und BBQ-Sauce

15,90 €

## Haxengulasch

das Beste von der Haxe mit Zwiebeln, einem kleinen Schluck Rotwein, frischer Paprika und Semmelklostalern

17,90 €

## Knödelgröstl Argentinien

Streifen vom argentinischen Rindfleisch (medium) mit frischer Paprika, gebratenen Kartoffel- und Semmelknödeln in pikanter Pfeffersoße

18,50 €

## Fischküche

### Matjesfilet „Löwenart“

mit fangfrischen Bratkartoffeln und kleinem Salat

10,90 €

## Für uns're Kloanen

4 knusprige Fischstäbchen

mit Pommes, Ketchup - aber ohne Salz

4,50 €

3 Nürnberger Rostbratwürste mit hausgemachtem Kartoffelpüree und Ketchup

4,50 €

kleine Portion Pommes

mit Ketchup & Majo

4,00 €

## Schnitzel

### „Wiener Art“

zartes vom Schwein • geklopft • paniert

normal 11,90 €  
groß 13,90 €

### „Pfeffer Art“

zartes vom Schwein • geklopft • paniert • schwarzer Pfeffer

normal 12,90 €  
groß 14,90 €

### „Zigeuner Art“

zartes vom Schwein • geklopft • paniert • Paprika

normal 12,90 €  
groß 14,90 €

### „Cordon Bleu“

zartes vom Schwein • geklopft • paniert • Schinken • Käse

16,90 €

### „Bergbauer“

zartes vom Schwein • geklopft • paniert • Speck • Zwiebeln • überbacken

16,90 €

Beilagen nach Wahl: Bratkartoffeln oder Pommes Frites

## Flammkuchen

### „Elsässer Art“

bestrichen mit Kräuterschmand, belegt mit Speck und Zwiebeln, überbacken mit Käse

9,90 €

### „Vegetarisch“

bestrichen mit Kräuterschmand, belegt mit Spinat, Champignons, Knoblauch und Zwiebeln, überbacken mit Käse

9,90 €

### „Flugsicher“

bestrichen mit Kräuterschmand, belegt mit Putenstreifen, Paprika, Champignons und Zwiebeln, überbacken mit Käse

12,90 €

## Für alle G'schleckerten

### Kaiserschmarrn

hausgemacht mit Rosinen, gebratenen Apfelscheiben und von Puderzucker umhüllt

7,90 €

Weitere Desserts finden Sie auf unserer aktuellen Wochenkarte!

Alle Speisen gerne auch zum Mitnehmen

# Unsere Bierspezialitäten

vom Fass	0,3 L	0,5 L	Maß 1 L
Löwenbräu Helles & Dunkles.....	2,60 €	4,10 €	7,50 €
Löwenbräu Saison-/Bockbier.....	3,20 €	5,30 €	9,90 €
Franziskaner Weissbier Naturtrüb & Dunkel.....	2,60 €	4,10 €	7,50 €
Radler, Alster, Schuss, Ruß´n.....	2,60 €	4,10 €	7,50 €
Waldmeisterweizen, Bananenweizen.....	2,90 €	4,90 €	9,90 €

aus der Flasch´n	0,33 L
Becks Pils 4,9 %, Green Lemon 2,5 % .....	2,90 €
Becks Pale Ale, 5,7 %, Amber Lager 6,3 %.....	3,80 €
Becks Pils alkoholfrei.....	2,90 €
Vitamalz.....	2,90 €
Franziskaner Weissbier alkoholfrei Zitrone .....	2,90 €
	0,5 L
Franziskaner Weissbier Kristall.....	4,20 €
Franziskaner Kellerbier unfiltriert.....	4,80 €
Franziskaner Weissbier alkoholfrei.....	4,20 €

## Weine

Weiß	0,25 L
Pinot Grigio, trocken, süffig, fruchtig, elegant am Gaumen.....	5,30 €
Mosel Riesling, halbtrocken, feinfruchtig, angenehme Restsüße.....	5,30 €
Rot	
Dornfelder, trocken, gehaltvolle, fruchtbetonte Aromen.....	5,60 €
Spätburgunder, halbtrocken, würzige Kirschnote, elegante Säure.....	5,60 €
Rosé	
Weißherbst, fruchtige Erdbeernote, dezente Säure....	5,60 €

# Getränke

## Kaltgetränke

Cola.....	0,2 l	2,40 €
Cola Light.....	0,2 l	2,40 €
Cola Zero.....	0,2 l	2,40 €
Zitronenbrause.....	0,2 l	2,40 €
Orangenlimonade.....	0,2 l	2,40 €
Apfelschorle.....	0,25 l	2,50 €
Almdudler.....	0,35 l	3,70 €
Glas Milch.....	0,25 l	1,80 €
Orangen-, Apfel- oder Bananensaft.....	0,2 l	2,70 €
Effect Energiedrink.....	0,25 l	3,70 €
Stauder Fassbrause Zitrone.....	0,33 l	2,90 €
Mineralwasser.....	0,25 l	2,40 €
	0,75 l	6,10 €
Mineralwasser still.....	0,25 l	2,40 €
	0,75 l	6,10 €
Arizona Eistee, Green Tea.....	0,473 l	4,80 €
Vio Schorle Rhabarber.....	0,3 l	2,90 €
Vio Schorle Zitrone-Limette.....	0,3 l	2,90 €
Kiba.....	0,2 l	2,70 €

## Ganz a heisse Sach´

Cafe Creme.....		2,40 €
Capuccino.....		2,50 €
Milchkaffe.....		2,80 €
Latte Macchiato.....		2,80 €
Esspresso.....		1,80 €
Heiße Schokolade.....		2,90 €
Tee, Sorten auf Anfrage.....		3,00 €

Kartenzahlung? Gerne ab 20,00 €

# Spirituosen

## Bajuwarische Spezialitäten

Scheibel Obstler.....	40%	3,00 €
Scheibel Himbeergeist.....	43%	3,00 €
Scheibel Kirschwasser.....	43%	3,00 €
Scheibel Nußler.....	40%	3,90 €
Scheibel Williamsbirne.....	40%	3,50 €
Grassl Bärwurz.....	40%	3,00 €
Grassl Blutwurz.....	48%	3,00 €
Grassl Meisterwurz.....	40%	3,00 €
Grassl Enzian.....	40%	3,00 €
Pfeffi.....	20%	2,00 €
Bierbrand.....	43%	3,90 €

## Sonstiges

Baileys.....	17%	2,80 €
Jägermeister.....	35%	2,80 €
Linie Aquavit.....	41%	2,80 €
Malteser.....	40%	2,80 €
Ramazotti.....	30%	3,00 €
Sambuca Casoni Cafe.....	33%	2,80 €
Vodka Hausmarke.....	37%	2,80 €

Den kleinen Löwen einmal für eine private Feier mieten?  
Fragt am Tresen nach dem „Kleinen Löwen“!  
(mit bis zu 50 Personen ungestört in Eurer eigenen Kneipe feiern)

.....  
Alle einzelnen allergenen Stoffe und Zutaten sind am Tresen einsehbar.

<sup>2</sup> mit Farbstoff, <sup>5</sup> mit Chinin, <sup>6</sup> mit Antioxidationsmittel, <sup>7</sup> mit Konservierungsstoff,

<sup>11</sup> mit Geschmacksverstärker