



LÖWENBRÄU

BADEN-BADEN

AUSGABE 13

- ANNO 2018 -

Speisenzeitung

GASTHAUS LÖWENBRÄU BADEN-BADEN · BUGA GASTRONOMIE & CATERING GMBH · GERNSBACHER STR. 9 · 76530 BADEN-BADEN · TEL 07221-22311 · 07221-3060 · FAX 07221-38308

- WWW.LOEWENBRAEU-BADEN-BADEN.DE -

Das heutige LÖWENBRÄU Baden-Baden wurde im Jahre 1723 auf dem Dattenhof als Unterkunft für Schüler erbaut.

1842 wurde ein dreistöckiges Remisengebäude angebaut, in dem schon Berühmtheiten, wie der Komponist Franz Liszt (1853) und der russische Dichter Dostojewskij (1867) zu Gast waren. 1877 ließ Josef Koch den Gasthof in eine Schankwirtschaft umbauen, bis Pfarrer Otto Haß im Jahre 1897 das Gebäude als Hospiz nutzte.



Brandgründer Georg Brey (1784-1854) überführte die Brauerei Löwenbräu München 1818 in das Industriezeitalter

Seit 1906 war die Löwenbräu-Brauerei Eigentümer des Gebäudes, und ließ den Pavillon und den Biergarten anbauen (beides besteht heute noch). Nach der Renovierung im Jahre 1976 wurde die Gaststätte 25 Jahre lang von W. Hirsch betrieben.

2001 bis 2003 hat das Gasthaus die Familie Brandau erworben und grundsaniert. In den oberen Stockwerken wurde es erweitert durch gemütliche Hotelzimmer sowie im Kreuzgewölbe durch ein Kellerrestaurant und eine



Bierstube. So wie im Herzen Münchens 1524 die Löwengrube zur Gründungsstätte der Löwenbrauerei geworden ist, hat das LÖWENBRÄU im Herzen von Baden-Baden, seit fast 300 Jahren, auch seinen Platz gefunden. Hier im LÖWENBRÄU Baden-Baden wird Geselligkeit, Gastfreundschaft und gutbürgerliche Küche mit bayrischer Braukunst vereint.

Brandau Unternehmensgruppe



Handwritten text in cursive script, likely a historical document or signature.

Brotzeit'n - kalt

Bavarian snacks - cold / Petits plats bavarois froids

- Brotkörbchen**
2 Stück Bauernbrot, 1 Laugenbrezel mit Schmalztöpfchen 3,50 €
Bavarian breadbasket / Corbeille de pain: 2 tranches de pain paysan, 1 Brezel et du saïndrouce
- Obazda**, gut gewürzt mit 2 Stück Brot + 1 Brezel 9,60 €
*Mariowitz Camembert "Bavarian Style" with onion and 2 pieces bread, 1 pretzel
Camembert assaisonné à la bavaroise avec des oignons et du paprika et 2 tranches de pain paysan*
- Raditeller[®]** mit Schnittlauchbrot 8,20 €
Radish with chive bread / Radis avec des tartines de pain au saïndrouce et à la ciboulette
- Bayrischer Bauernpressack[®]** mit Gurke & Zwiebeln, sauer 9,30 €
*Typical bavarian jellied pig head with cucumber and onion, sour
Presskopf en Gelée, sur Salade*
- Hausgemachte Rindfleischsülze[®]** mit Bratkartoffeln 14,40 €
Home made jellied meat with roasted potatoes / Viandes de Porc-au-Feu en Gelée
- Deftiger bayrischer Wurstsalat[®]** mit Essig & Öl und 2 Stück Brot 12,50 €
*Bavarian made sausage salad with vinegar and oil and 2 pieces bread
Salade de saucisse en vinaigrette avec 2 tranches de pain paysan*
- Rahmkäse mit Kümmel und 2 Stück Brot** 8,90 €
Cream cheese with caraway & 2 pieces bread / Fromage à la crème avec du cumin et 2 tranches de pain paysan

Handfestes Brotzeit-Brett[®] mit Brotkörbchen
reich garniert mit Wurst, Käse, Braten & Geräuchertem[®] 15,50 €/Person
Mixed platter with sausage, cheese, roasted meat, smoked and breadbaskets 29,00 €/2 Pers.
Planchette d'assortiments de fromage, de charcuterie, de rôtis et de viande fumée avec une corbeille de pain

Brotzeit'n - warm

Bavarian snacks - warm / Petits plats bavarois chauds

- Gebräunter Leberkäs[®]** mit Bayrisch Kraut & Bratkartoffeln 11,80 €
*German meat loaf with bavarian cabbage & fried potatoes /
Fromage de viande sur choux bavarois et pommes de terre sautés*
- Käsespätzle** mit Röstzwiebeln und Salat 12,50 €
Cheese noodles with roasted onions and garnished salad / Spätzle au fromage et avec oignons frits avec 1 petite salade
- Maultaschen[®]** mit Speck-Zwiebelschmelze in der Brühe 13,20 €
Meat pockets in consommé / Bouillon de ravioles, oignons et lardons
- Bayrische Leberknödel[®]** auf Sauerkraut u. Salzkartoffeln 10,50 €
Bavarian liver dumplings with cabbage / Quenelles de foie sur choucroute
- 6 Nürnberger Würstle[®]** auf Sauerkraut u. Salzkartoffeln 14,20 €
Roasted sausages from Nuremberg with cabbage / 6 Saucisses grillées de Nuremberg sur choucroute
- Grobe Krakauer[®]** aus dem Sud mit Senf und Kartoffelsalat 9,50 €
*Boiled sausage with mustard and potato salad
Saucisse poêlée de Krakau, moutarde et pommes de terre en salade*
- Würzige Gulaschsuppe mit 2 Stück Brot** 9,20 €
Spicy goulash soup / Potage de goulache - épice
- Gebratener Bauchspeck[®]** mit Sauerkraut und Salzkartoffeln 13,20 €
*Grilled bacon with cabbage and boiled potato
Tranche de lard grillée sur choucroute et pommes saïneur*



Riesensauerei big things / Pour la grande faim

Riesenschnitzel (ca. 350 gr.⁹⁾
mit buntem Marktgemüse & Pommes Frites 27,50 €
*Big Schnitzel (280 gr.) with vegetables and french fries
Grande escalope panée (280 gr.), légumes de saison et frites*

Riesenkohlroulade[®] (ca. 300 gr.⁹⁾
mit Speck-Zwiebelsauce & Salzkartoffeln 16,20 €
*Big stuffed cabbage (300 gr.) with boiled potatoes
Grande paupiette de choux farcie (300 gr.), sauce avec lardons et oignons avec des pommes saïneur*

Ohne geht's nicht!

**Original Münchner
Weißwurst[®] s Paar**
mit Händlmaiers-Senf 6,80 €

*Original pair of bavarian
sausage with sweet mustard
1 paire de saucisses blanches
de Munich et moutarde sucrée*

Frische Laugenbrezel 1,80 €
*Piece of fresh Brezel
Brezel*

Mus'm Suppnhafel

Out of the soup pot / Soupes

- Kartoffelsuppe mit Kracherle** 7,40 €
Potato soup with croûtons / Potage de pommes de terre avec des croûtons
- Bierzwiebelsuppe mit gerösteten Knoblauchcroutons** 7,40 €
Beer soup with roasted garlic croûtons / Soupe à l'oignon et à la bière avec des croûtons à l'ail
- Tomatensuppe mit Sahnehäubchen** 7,40 €
Tomato soup with cream / Soupe de tomates à la crème fraîche
- Leberknödelsuppe[®]** 7,70 €
Liver dumpling soup / Bouillon, et quenelle de foie

Was Gesund's

Healthy / Végétariennes

- Kartoffelrösti[®]** mit Tomaten & Käse überbacken 13,20 €
Potato Rosti with tomato and cheese / Rôti avec des tomates gratiné au fromage
- Kartoffelrösti[®]** mit verschiedenem Gemüse & Bärlauchsauce 14,80 €
Potato Rosti with vegetables & wild garlic sauce / Rôti avec légumes frais et crème à l'ail sauvage
- Rahmschwammerl[®]** mit Semmelknödel 12,80 €
Mushrooms in cream sauce with bread dumpling / Cuocte de champignons à la crème et quenelle de pain
- Tomaten mit Mozzarella & Balsamicodressing** 10,80 €
*Tomatoes with Mozzarella cheese & balsamic dressing
Tomates Mozzarella, pesto, huile d'olive et vinaigre balsamique*
- Kräuter Pfannkuchen mit Rahmpilzen u. Salatbouquet** 13,80 €
*Herb-Pancake with mushroom & saladbouquet
Crepes aux herbes fraîches, champignons à la crème et un bouquet de salade*
- kleiner Beilagensalat** 5,20 €
Side salad / Petite Salade
- Krautsalat mit Kümmel** 4,60 €
Cabbage salad with caraway / Salade de choux blanc avec du cumin
- Großer Löwenbräu-Salatteller** 13,20 €
mit Putenbrust 18,20 €
*Big Löwenbräu salad / Grande salade "Löwenbräu"
with sliced turkey breast / avec un émincé de dinde*

Ein
aktuel
Zageshu
gibt e
ebenjal

Löwenbräu Schmankeel

Schweinsbraten aus dem Rohr²⁰
mit Dunkelbiersauce, Bayrisch' Kraut & Kartoffelknödel **16,50 €**
Roasted pork with beer-sauce, bavarian cabbage and potato dumpling
Rôté de porc, sauce à la bière, choux bavarois et quenelle de pommes de terre

Münchner Tafelspitz²⁰
mit Meerrettich & Kartoffel-Gurkensalat **19,50 €**
Boiled beef with horseradish and potato-cucumber salad
Bo-au-feu avec du raifort et salade de pommes de terre et concombres

Zwiebelrostbraten mit Speckbohnen²⁰ & Bratkartoffeln **27,50 €**
Steved sirloin steak, beans and bacon, roasted potatoes
Grillade de bœuf avec des épinards, des haricots verts aux lardons et des pommes de terre sautées

Löwenbräu specials / Spécialités du Löwenbräu

Holzfallersteak²⁰ mit Bratkartoffeln **18,50 €**
Pork steak with onions, roasted potatoes / Steak de porc avec des oignons et des pommes de terre sautées

Wiener Schnitzel (vom Kalb) mit Pommes Frites **28,50 €**
Vienna Schnitzel with french fries / Escalope de veau panée et frites

Züricher Rahmgescnnetzeltes²⁰ mit Champignons & Rösti **30,50 €**
Veal chop "Zürich" with mushrooms and Röstli / Entrecôte de veau aux champignons à la Züriboise et Röstli

Jägerschnitzel mit Pommes Frites **19,50 €**
Escalope chasseur with french fries / Escalope "chasseur" et frites

Spare Ribs²⁰ mit Barbecue-Sauce und Pommes Frites **24,50 €**
Spare ribs with barbecue-sauce and french fries / Travers de porc grillés, sauce barbecue et pommes frites

**Essn und trink'n
hoid Laib & Seele
zam - a leever
Sack steht ned!**



Saxen Bavarian knuckle of pork

Ganze Schweinshaxe²⁰
mit Semmelknödel & Krautsalat **27,50 €**
Knuckle of pork with bread dumpling & cabbage salad
Jambonneau grillé, quenelle de pain et salade de choux

Ab 2 Personen from 2 persons / à partir de 2 pers.

Löwenbräu's Gasthaus-Pfanne²⁰ mit Haxenfleisch, Braten, Würstl, Bauchspeck, Frikadelle, Leberkäis, **31,50 €/Person**
Sauerkraut, Kartoffelknödel, Semmelknödel, Bayrisch' Kraut und buntem Gemüse
Löwenbräu's special pan with knuckle of pork, roasted meat, sausage, bacon, cabbage, potato dumpling, bread dumpling, bavarian cabbage, meatball, meat loaf and vegetables *Gasthauspfanne De Luce 44,00 €/Person*
Assortiment de grillades (jambonneau, rôti de porc, saucisse de Nuremberg, lard, pâté de viande, boulette de viande hachée, choux bavarois, légumes frais et quenelles de pommes de terre)

Vom Grill

from the grill / Grillades

Schweinefilets „Förster Art“
mit Schwammerlsauce & hausgemachten Spätzle **24,80 €**
Pork fillet „Forester“ with mushroom sauce and spätzle
Mignons de porc „forestière“, sauce aux champignons et Spätzle

Rumpsteak, 250 gr²⁰ mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce,
Pommes Frites & Tagesgemüse **30,50 €**
Rumpsteak with herb butter or pepper-sauce and french fries, vegetables
Rumpsteak, beurre maître à bétel ou sauce au poivre et frites avec légumes de saison

Rinderfilet, 250 gr²⁰ mit Sc. Bearnaise, Bratkartoffeln & Gemüse **38,50 €**
Filet of beef with sauce bearnaise and roasted potatoes, vegetables
Filet de bœuf, sauce bearnaise et pommes de terre sautées avec légumes

Putensteak mit Kräuterbutter & frischem Tagesgemüse **20,50 €**
Turkey steak with herb butter and vegetables / Escalope de dinde, beurre maître à bétel et légumes de saison

Kalbssteak an Pfifferlingrahm mit Rösti²⁰ **38,50 €**
Veal steak with chanterelle sauce and Röstli / Steak de veau avec une sauce à la crème aux girolles et Röstli

Was Süßes zum Abschluss

something sweet / Desserts

Bayrischer Kaiserschmarrn mit Apfelkompott & Vanillesauce **12,80 €**
Bavarian pancake with apple compote and vanilla sauce
Crêpe bavaroise avec compote de pommes et sauce vanille

Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis & Sahne **8,40 €**
Hot apple strudel with vanilla ice and cream
Strudel chaud aux pommes, glace vanille et crème anglaise

Vanilleeis mit heißen Himbeeren **7,80 €**
Vanilla ice cream with hot raspberries / Glace à la vanille avec des framboises chaudes

Stück Kuchen (Tagesangebot) **4,20 €**
piece of cake / Glacéons divers (morceaux)

Was Fischig's

fish / Poissons

Gebratenes Zanderfilet im Speckmantel²⁰ an Hummersauce
mit Kartoffelchen **25,50 €**
Pike perch fillet in a bacon-coat with potatoes and lobster sauce
Filet de sandre enrobé de lard, et pommes vapeur et sauce au homard

Schwarzwaldforelle mit Kräutern gebraten
an Zitronenbutter, dazu Dillkartoffeln **29,50 €**
Black Forest trout with herbs roasted in lemon-butter with dill potatoes
Traite meunière de la Forêt Noire aux fines herbes, beurre au citron et pommes de terre à l'aneth

Unsere Beilagen

our side dishes / Garnitures

Kartoffelknödel 3,90 € **Extra Sauce** 2,50 €
Potato dumpling / Quenelle de pommes de terre *Extra sauce / sauce supplémentaire*

Semmelknödel 3,90 € **Kartoffelpüree** 4,50 €
Bread dumpling / Quenelle de pain *Mashed potatoes / Purée de pommes de terre*

Bratkartoffeln 4,50 € **Pommes Frites** 4,80 €
Roasted potatoes / Pommes de terre sautées *French fries / Frites*

Brot extra 1,20 € **Tagesgemüse** 5,50 €
pain extra *daily vegetables / Légumes de saison*

Was für Kinder

for the kids / Pour les enfants

Spätzle mit Tomatensauce oder brauner Sauce **7,50 €**
Spätzle with tomato sauce / Spätzle avec sauce tomate ou sauce brune

Kinderschnitzel mit Pommes & Ketchup **9,50 €**
Little Schnitzel with french fries and Ketchup / Petit escalope de porc avec des frites et du Ketchup

**Eine
aktuelle
Speisekarte
liegt es
zur Verfügung!**

Immer frisch vom Faß
Original Löwenbräu 0,5l 5,90 €

Des mußt probieren
Löwenbräu's Dunkel 0,5l 6,00 €



Biere im Ausschank

im Biergarten nur ab 0,5 Liter!
Boissons à partir de 0,5 l en Terrasse!

Faßbier *draught beer / bières à la pression*

Original Löwenbräu	0,3l	4,20 €
	0,5l	5,90 €
	Maßkrug 1,0l	11,50 €
Löwenbräu Dunkel	0,3l	4,30 €
	0,5l	6,00 €
Löwenbräu Premium Pils	0,3l	4,30 €
	0,4l	5,40 €
Franziskaner Weissbier	0,3l	4,30 €
Hefe hell / dunkel	0,5l	6,00 €
Löwenbräu Triumphator	0,5l	7,50 €
Löwenbräu Märzen	0,5l	7,50 €
Radler	0,3l	4,10 €
	0,5l	5,80 €
	Maßkrug 1,0l	11,30 €

Flaschenbiere *bottled beer / bières à la bouteille*

Löwenbräu Alkoholfrei	0,33l	4,30 €
Löwenbräu Malz	0,33l	4,30 €
Franziskaner Weissbier		
Kristall	0,5l	6,00 €
Alkoholfrei	0,5l	6,00 €

Schnäpse *liquor / eau de vie*

Bärwurz, Vogelbeer, Enzian, Obstler, Williamsbirne, Kirschwasser, Himbeergeist, Mirabellengeist	2 cl	4,40 €
---	------	--------

Alkoholfreie Getränke

im Biergarten nur ab 0,5 Liter!

Boissons à partir de 0,5 l en Terrasse!

Cola [®] , Fanta [®] , Sprite [®]	0,3l	4,20 €
	0,5l	5,40 €
Apfelschorle	0,3l	4,20 €
	0,5l	5,40 €
Tafelwasser	0,3l	4,00 €
	0,5l	5,10 €

Multivitaminschorle	0,3l	4,00 €
Orangina	0,25l	4,30 €
Tonic Water [®]	0,2l	4,30 €
Bitter Lemon [®]	0,2l	4,30 €

Gourmet Flaschengertränke	Peterstaler	
Peterstaler	0,25l	4,30 €
Peterstaler	0,75l	8,20 €
Black Forest	0,25l	4,30 €
Black Forest	0,75l	8,20 €

Säfte *juice / jus*



Apfelsaft	0,3l	4,40 €
Orangensaft	0,3l	4,40 €
Tomatensaft	0,3l	4,40 €
Johannisbeersaft	0,3l	4,40 €

Weine aus der Hügelsheimer Winzergenossenschaft



Fassweine *barrel wine / Vins tirés du fût*

Riesling Trocken	0,25l	6,70 €	0,5l	13,00 €
Roter Landwein	0,25l	6,70 €	0,5l	13,00 €
Schorle weiß / rot	0,25l	5,20 €		

Flaschenaussschank

Spätburgunder	0,25l	6,90 €	0,5l	13,50 €
Müller Thurgau	0,25l	6,90 €	0,5l	13,50 €
Weißherbst	0,25l	6,90 €	0,5l	13,50 €

Extra Weinkarte

Bitte fragen Sie nach der Weinkarte
Please ask for the wine list / S'il vous plaît demander la liste des vins

Heißgetränke

hot drinks / Boissons chaudes

Kännchen Kaffee	6,50 €
Tasse Kaffee	3,70 €
Cappuccino (Schale)	4,90 €
Milchkaffee (Schale)	4,90 €
Schokolade (Schale)	4,90 €
Espresso	2,80 €
Latte macchiato	4,90 €

Glas Tee	3,50 €
----------	--------

Sekt

Geldermann

Geldermann Carte Blanche	0,75 l	35,00 €
Geldermann Rose	0,75 l	42,00 €
Geldermann Piccolo	0,2 l	8,50 €



Biermarken gibt es viele auf der Welt. Doch nur wenige genießen international einen so ausgezeichneten Ruf.

Bereits Ende des 19. Jahrhunderts ist Löwenbräu die führende Exportbrauerei Deutschlands und das ist sie noch heute.

Alle Weine & Schaumweine enthalten Sulfite

1) alkoholfrei
2) mit Ethanol
3) alkoholfrei
4) mit Acetaldehydanteil

Nicht genügend gefüllte Bierkrüge wollen sofort zurückgegeben werden und ist das ganze Schenkpersonal auf's Strengste angewiesen, eine Nachfüllung in höflichster Form vorzunehmen. Die hochgeehrten Gäste werden höflichst gebeten, allenfallsige Beschwerden über Bedienung, Küche oder Getränke sogleich dem Gefertigten - welcher stets anwesend - anzugeben.