

Herzlich Willkommen.

Frische Suppen

TOMATEN- CHILI CREMESUPPE AG 5,40

mit Basilikumpesto

HAUSGEMACHTE RINDERKRAFTSUPPE AGCL 4,80

mit Gemüseeinlage und Grießnockerl oder Frittaten

KAROTTEN-INGWERSUPPE G 5,20

mit Croutons

Jause

LÖWENTRIO AGHD 7,90

dreierlei hausgemachte Aufstriche mit hausgemachtem Fladenbrot (Rhonen-Kichererbsen, Liptauer-Dip & Frischkäse-Radieschendip)

HAUSGEMACHTES LACHSTARTARE AGDM 8,90

mit Honig-Dillsenf & Hausflade

“LÖWENFRITES & DIPS” AG 5,80

mit Aiolisauce, BBQ Dip & Frischkäse- Radieschendip

ERDÄPFELPUFFER ACGM 8,40

mit marinierten Blattsalaten & Honig-Senf dip

Wahlweise mit

geräuchertem Fjordlachs D 12,60

Salat

SOMMERLICHER VITAMINSALAT

mit Gurken, Karotten, Kürbiskernen & Walnüssen

Wahlweise mit

gegrillten Hühnerstreifen GHO 13,80

gegrillten Rindsstreifen GHO 15,80

geräuchertem Fjordlachs DGHO 16,40

SALAT VOM BUFFET 5,60

Und dazu

Hausflade aus dem Steinofen A 2,20

Baguette A 2,00

Gustostückerln



MINUTENSTEAK VOM HEIMISCHEN RIND <small>AEO</small>	18,40
mit mariniertem Rucola-Tomatensalat, Späne vom Bergkäse & Aiolisauce	
OFENFRISCHER SCHWEINSBRATEN <small>GLMO</small>	12,90
im Dunkelbiersaft, dazu hausgemachte Semmelknödel & Sauerkraut	
LÖWENTELLER <small>GLA</small>	17,80
Gegrilltes vom Rind, Huhn und Schwein, mit Würstel und Kräuterbutter, dazu Grillgemüse, Löwen-Frites & BBQ Sauce	
WIENERSCHNITZEL ORIGINAL VOM HEIMISCHEN KALB <small>ACG</small>	19,60
mit in Butter geschwenkten Petersilkartoffeln und Preiselbeeren vom Schwein	
ZWIEBELROSTBRATEN VON DER BEIRIED <small>AE</small>	18,90
mit Kartoffelkroketten, Speckbohnen & Röstzwiebeln	
HENDL IM KÖRBERL <small>ACG</small>	13,20
Hühnerfilet in Kürbispanade mit Löwen-Frites & Krenpreiselbeeren	
“PFANDL” MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET <small>AGCO</small>	16,90
mit hausgemachten Spätzle, Rosmaringemüse & Pilzrahmsauce	
GEGRILLTES ZANDERFILET <small>ADGO</small>	18,40
mit Safran-Risotto & Portweinsauce	

Vegetarisches Tirol

GERÖSTETE KNÖDEL MIT EI <small>ACG</small>	10,50
dazu Krautsalat	
HAUSGEMACHTER ERDÄPFEL-KAROTTENSTAMPF <small>G</small>	13,80
mit gegrillten Zucchini, Schafskäse & Oliven Chutney	
TIROLER KÄSSPÄTZLE <small>ACG</small>	11,90
mit Röstzwiebeln & grünem Salat	

FRAU KNOLLE

regionale riesen Erdäpfel, kreative und geschmacklich raffiniert gefüllt...

MIT GEGRILTEM GEMÜSE A G 9,60

Avocado Creme, Kräuter- Sauerrahmsauce und Schafskäse

MIT GEGRILLTEN RINDSSTREIFEN A G 15,80

Koriander- Tomaten, Limetten- Kräuter Chutney und rauchiger BBQ Sauce

MIT RÄUCHERLACHS A G D 14,80

Schnittlauch- Aiolisauce, gebratenen Jungzwiebeln und Senf- Dillragout

LÖWEN FLAMMFLADEN

Hausgemachte weizenfladen direkt aus dem Steinofen

Herzhaft überbacken...

MEDITERRAN A G O 14,20

mit Hühnerstreifen, schwarzen Oliven, frischem Basilikum, Tomaten, Aioli-Sauce & Mozzarella überschmolzen

LÖWISCH A D G 16,20

mit Räucherlachs, frischen Apfelscheiben, Krensauce, Honig & Schafskäse überschmolzen

TIROLERISCH A G M 14,50

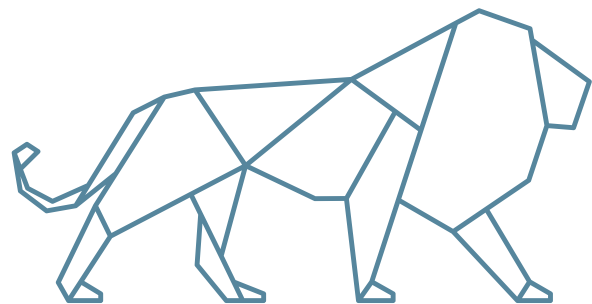
mit dünn geschnittenem Schweinebraten, süßem Senf, geriebenem Kren & Tiroler Bergkäse überschmolzen

ELSASS A G L 10,40

mit Tiroler Speck, roten Zwiebeln, Kräuter-Sauerrahm & Bergkäse überschmolzen

Süßes Ende

GERÜHRTER EISKAFFEE <small>A G C</small>	6,40
<hr/> mit Schlagsahne	
KARAMELLISIERTE CREME BRULÉE <small>C G</small>	5,60
<hr/> mit Erdbeer-Minzragout	
SCHOKOKÜCHLEIN <small>A C G H</small>	5,80
<hr/> mit Schokosauce und Vanilleeis	
ZWEIERLEI SCHOKOMOUSSE <small>C G</small>	6,20
<hr/> mit marinierten Erdbeeren	
APFEL ODER TOPFEN- MARILLENSTRUDEL <small>A C G</small>	3,60
<hr/> <i>Wahlweise mit</i>	
Vanillesauce, Vanilleeis oder Schlagsahne	4,60
HAUSGEMACHTES TIRAMISU <small>A C G</small>	6,20
<hr/> klassisch, lecker	
LÖWEN DESSERTVARIATION <small>A C G H</small>	14,50
<hr/> eine kulinarische Reise durch unsere hausgemachten Desserts	



Gutes zum Trinken

Bier vom Fass

WIESELBURGER MÄRZEN

0,2 l	2,30
0,3 l	3,00
0,5 l	3,90

HOFBRÄU EDELWEISS ^A

0,3 l	3,10
0,5 l	4,00

GÖSSER NATUR RADLER mit 100% Natur Zitronensaft

0,3 l	3,00
0,5 l	3,90

Flaschenbier

STIFTUNGSBRÄU

Helles Vollbier 0,5 l	4,00
-----------------------	------

HOFBRÄU EDELWEISS ^A

Dunkel 0,5 l	4,00
--------------	------

HOFBRÄU EDELWEISS ^A

Alkoholfrei 0,5 l	3,90
-------------------	------

ZIPFER HELL

Alkoholfrei 0,5 l	3,90
-------------------	------

Weisswein ^o

GRÜNER VELTLINER 1/8 l / 0,75 l	3,60 / 21,60
---------------------------------	--------------

CHARDONNAY CLASSIC 1/8 l / 0,75 l	3,90 / 23,40
-----------------------------------	--------------

SAUVIGNON BLANC 1/8 l / 0,75 l	5,20 / 31,20
--------------------------------	--------------

GSPRITZTER sauer, 1/4 l	3,00
-------------------------	------

süß, 1/4 l	3,10
------------	------

Rotwein ^o

BLAUER ZWEIGELT 1/8 l / 0,75 l	3,90 / 23,40
--------------------------------	--------------

BLAUFRÄNKISCH KLASSIK 1/8 l / 0,75 l	4,60 / 27,60
--------------------------------------	--------------

CABERNET SAUVIGNON 1/8 l / 0,75 l	4,90 / 29,40
-----------------------------------	--------------

ST. LAURENT 1/8 l / 0,75 l	5,20 / 31,20
----------------------------	--------------

GSPRITZTER sauer, 1/4 l	3,00
-------------------------	------

süß, 1/4 l	3,10
------------	------

Aperitiv

SPRITZ APEROL

mit Weisswein	4,80
---------------	------

VENEZIANO

Prosecco mit Soda mit Aperol	4,90
------------------------------	------

HUGO

Prosecco mit Holundersirup und Minze	4,90
--------------------------------------	------

PROSECCO

Trocken, frisch und harmonisch

0,1 l	4,10
-------	------

Flasche 0,75 l	27,50
----------------	-------

Spirituosen

GRAPPA CHARDONNAY Nonino, 2 cl	3,80
VOGELBEER 45% VOL. Erber Selectiom 2 cl	4,60
WILLIAMS _ MARILLE 2 cl	4,20
OBSTLER 2 cl	3,80
RAMAZZOTTI _ FERNET BRANCA 2 cl	3,20
REMY MARTIN VSOP 4 cl	4,50
WODKA ABSOLUT, GIN, BACARDI 2 cl	3,40
BAILEYS, AMARETTO 2 cl	3,20
JOHNNIE WALKER 4 cl	5,50
TIROLER NUSSLER 2 cl	4,50

Edelschnaps

DER „TIROLER EDLE“	5,80
Aus der Tiroler Traditionsbrennerei Erber, 2 cl	

Alkoholfrei

NATURTRÜBER APFELSAFT 0,3 l	3,60
-----------------------------	------

RAUCH FRUCHTSÄFTE	3,10
-------------------	------

Mango, Marille, Multivitamin,
Johannisbeer, Flasche 0,2 l
mit Soda 0,3 l / 0,5 l

	3,60 / 3,80
--	-------------

RÖMERQUELLE
STILL / PRICKELND

0,33 l / 0,75 l	2,90 / 5,40
-----------------	-------------

APFELSAFT / ORANGENSAFT
GESPRITZT

0,3 l / 0,5 l	2,70 / 3,70
---------------	-------------

APFELSAFT / ORANGENSAFT

0,3 l / 0,5 l	2,90 / 3,90
---------------	-------------

Tiroler Limo

COLA, ORANGE, ZITRONE, SPEZI,
EISTEE PFIRSICH

0,3 l / 0,5 l	2,90 / 3,90
---------------	-------------

COLA LIGHT / ZERO, ALMDUDLER

Flasche 0,33 l / 0,35 l	3,20
-------------------------	------

TONIC, BITTER LEMON

Flasche 0,2 l	3,20
---------------	------

Heisses

ESPRESSO HAUSBRANDT Trieste 1892	2,20
-------------------------------------	------

GROSSER ESPRESSO	3,10
------------------	------

LATTE MACCHIATO	3,50
-----------------	------

MACCHIATO	2,40
-----------	------

CAPPUCCINO	3,10
------------	------

VERLÄNGERTER	2,90
--------------	------

CAFÉ CORRETTO mit Grappa	3,90
-----------------------------	------

DIVERSE TEESORTEN	2,90
-------------------	------

Die Geschichte

WIRTSHAUS . GASTGARTEN SEIT 1714

Das Löwenhaus in Innsbruck – Ein Haus mit Tradition

Schon im 15. Jahrhundert entstand am heutigen Rennweg das sogenannte landfürstliche Tierhaus inklusive eines Löwenzwinners, den neben anderen zahmen und wilden Tieren, bald eine Löwin bewohnte, woher auch unser Name stammt. Am 17. April 1636 wurde das Tierhaus sprich Löwenhaus durch eine ungeheure Feuersbrunst in wenigen Stunden vernichtet. Beinahe 80 Jahre später, im Jahre 1714 ließ Karl Philipp von der Pfalz-Neuburg an der Stelle des einstigen Tierhauses das heutige Löwenhaus mit der dazugehörigen Brauerei "Löwenbräu" erbauen.

1893 – 1895 diente das Löwenhaus der "Pradler Ritter- und Volksstückbühne" als Theaterstätte. Zu den Schauspielern zählte Ferdinand Exl, der Begründer und Direktor der später weltberühmten "Exl- Bühne", die 1904 ins Löwenhaus einzog und mit Unterbrechungen dort bis 1925 viel Beifall erntete.

Ein gem gesehener Gast aus anno Schnee war auch Helmut Qualtinger mit Konsorten...

A glutenhaltiges Getreide _ B Krebstiere _ C Eier _ D Fische _ E Erdnüsse _ F Sojabohnen _ G Milch
H Schalenfrüchte _ L Sellerie _ M Senf _ O Sulfit _ P Lupine _ R Weichtiere

Alle Speisen können Kreuzkontaminationen enthalten.
Sämtliche Preisangaben in € inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.