

**Herzlich Willkommen.**



## Tirol und seine Alpen



---

**OFENFRISCHER SCHWEINSBRATEN** A G L M O **12,90**

im Dunkelbiersaft, dazu hausgemachte Semmelknödel und Sauerkraut

---

**TIROLER RINDSGULASCH** A C G **12,60**

mit Kräuterspätzle, Essiggurkerl und Sauerrahm

---

**LÖWENTELLER** G L A **17,80**

Gegrilltes vom Rind, Huhn und Schwein, mit Würstel und Kräuterbutter, dazu Grillgemüse, Pommes Frites und BBQ Sauce

---

**WIENERSCHNITZEL ORIGINAL VOM HEIMISCHEN KALB** A C G **19,60**

mit in Butter geschwenkten Petersilkartoffeln und Preiselbeeren vom Schwein

**12,90**

---

**HENDL IM KÖRBERL** A C G **13,20**

Hühnerfilet in Kürbispanade mit Pommes Frites & Krenpreiselbeeren

---

**“PFANDL” MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET** A G C O **16,90**

mit hausgemachten Spätzle, Rosmaringemüse & Pilzrahmsauce

---

**GEGRILLTES ZANDERFILET** A D G O **18,40**

mit Erdäpfel- Zucchini Laibchen und Rosmarin- Jus

## Vegetarisches Tirol

---

**ZILLERTALER SCHLUTZKRAPPEN** A C G **13,20**

mit Spinat-Topfenfülle, Berkäse, Tomatenwürfeln und brauner Butter

---

**HAUSGEMACHTER ERDÄPFEL-KAROTTENSTAMPF** G **13,80**

mit gegrillten Zucchini, Schafskäse & Oliven-Tomaten Chutney

---

**TIROLER KÄSSPÄTZLE** A C G **11,80**

mit Röstzwiebeln & grünem Salat

---

**GERÖSTETE KNÖDEL MIT EI** **10,40**

dazu Krautsalat

# FRAU KNOLLE

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

## MIT GEGRILLTEN 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 Jungzwiebel 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, Krensaucе, 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

**KARAMELLISIERTE CREME BRULÉE** C G H **5,60**

---

mit Orangen- Walnussragout

**WARMES SCHOKOKÜCHLEIN** A C G H **5,80**

---

mit Walnusseis und Schlagsahne

**ZWEIERLEI SCHOKOMOUSSE** C G **6,20**

---

mit marinierten Erdbeeren

**APFEL ODER TOPFEN-MARILLENSTRUDEL** A C G **4,80**

---

Wahlweise mit Vanillesauce, Vanilleeis oder Schlagsahne

**HAUSGEMACHTES TIRAMISU** A C G **6,20**

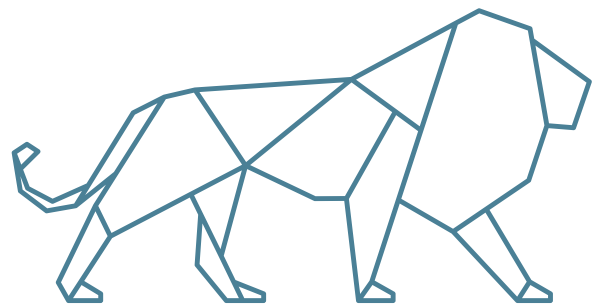
---

klassisch . lecker .

**LÖWEN DESSERTVARIATION** A C G H **14,50**

---

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 <sup>A</sup>

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 <sup>A</sup>

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

### HOFBRÄU EDELWEISS <sup>A</sup>

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

### ZIPFER HELL

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

## Weisswein <sup>o</sup>

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 <sup>o</sup>

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

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

## Edelschnaps

<b>DER „TIROLER EDLE“</b>	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

---

**COCA COLA LIGHT, ALMDUDLER**

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

---

**TONIC, BITTER LEMON**

Flasche 0,2 l 3,20

---

## Heisses

**ESPRESSO HAUSBRANDT** 2,20  
Trieste 1892

**GROSSER ESPRESSO** 3,10

**LATTE MACCHIATO** 3,60

**MACCHIATO** 2,40

**CAPPUCCINO** 3,20

**VERLÄNGERTER** 2,90

**CAFÉ CORRETTO** 3,90  
mit Grappa

**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.