

Herzlich Willkommen.

Aus dem Suppentopf

HAUSGEMACHTE RINDERKRAFTSUPPE A G C L **4,80**

mit Gemüseeinlage und Grießnockerl oder Frittaten

ERDÄPFEL- LAUCHCREMESUPPE A C G **5,20**

mit Speckchips

KNOBLAUCHCREMESUPPE A C G **5,20**

mit Selleriestroh

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE A C G **5,20**

mit Käse- Crouton

Salat

SAISONALE SALATVARIATIONEN VOM REICHHALTIGEN BUFFET **5,60**

Variieren Sie von klassischen Salaten, hausgemachten Marinaden und Ölen

WINTERLICHER VITAMINSALAT G H **4,80**

Blattsalat, Gurken, Karotten, Zucchini, gerösteten Nüssen und Hausdressing

Wahlweise mit: gegrilltem Hühnerfilet **13,80**

gegrillte Rinderstreifen **15,80**

Jause

LÖWENTRIO A G H D **7,90**

dreierlei hausgemachte Aufstriche mit hausgemachtem Fladenbrot
(Dunkelbier- Speck, Liptauer und Rhonen- Kichererbsen)

DAZU

HAUSFLADE VOM GRILL A **2,20**

BAGUETTE A **2,00**

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 SCHLUTZKRAPFEN 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, Krensaucen, 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**

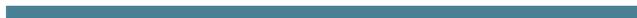
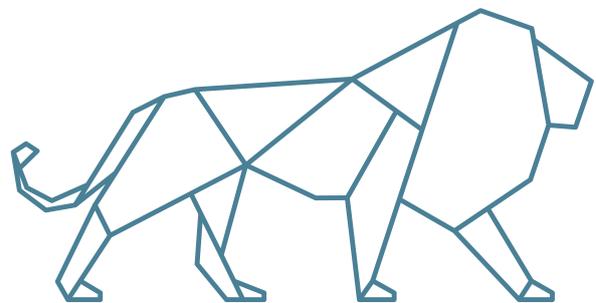
Wahlweise mit Vanillesauce, Vanilleeis oder Schlagsahne

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 ^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

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.