Aperitif

SARTI SPRITZ **7**
mediterraner Frucht-Likör | Grapefruit | Sekt | Mineralwasser

LILLET BERRY – auch alkoholfrei **7**
fruchtig-frischer Cocktail mit Wild Berry | rote Beeren | frische Minze | Sekt

„HERR JOHANN“GIN TONIC **8**
hauseigener Gin „Herr Johann“ | Tonic Water Thomas Henry | Eiswürfel | Gurke oder Zitrone

WONDERLEAF & TONIC **8**
die alkoholfreie Alternative aus 18 Botanicals | Tonic Water Thomas Henry

Vorspeisen

FELDSALAT **9,5**
Speck | Croutons

ROTE BEETE CARPACCIO **12**
Ziegenfrischkäse | Orange | Feldsalat | karamelisierte Walnüsse

CARPACCIO VOM RIND **15**
Weissbier-Honig-Dressing | Malzschrotbrot

KARPFEN-KNUSPER **13**
Salatbouquet | Knoblauch-Malz-Dip | Malzschrotbrot

GARNELEN IM KARTOFFELNEST **11,5**
Salatbouquet | pikanter süß-saurer Dip | hausgemachtes Malzschrotbrot

KNOBLAUCHBROT **6**
hausgemachte Kräuterbutter

Suppen

KAROTTEN-INGWERSUPPE **7,5**
Karottenchips

FRÄNKISCHE FESTTAGSSUPPE **7**
Butterklößchen | Leberklößchen | Pfannkuchenstreifen

SUPPEN-DUO **7**
Fränkische Festtagssuppe & Karotten-Ingwersuppe serviert in kleinen Tassen

Kochen und Genießen mit Bier

BRAUER-SALAT **18**
knackige Blattsalate | gebratene Pilze | Putenstreifen | geröstetes Braumalz | Knoblauchbrot

BIERBRAUER-SCHNITZEL **19**
Schweineschnitzel | paniert mit Biertreber | herzhafteBraumalzsoße | Röstis

BIERKUTSCHER-STEAK **26**
rosa gebratenes Roastbeef | Braumalzsoße | Röstzwiebel | Bratkartoffeln

Bestseller

LÖWENBRÄU-BURGER **19,5**

- **200g pures Dry Aged Beef** | Cheddar | Zwiebel | Burgersoße | knuspriger Bacon | Blattsalat | Tomate | Pommes
- **Crunchy Chik'n Burger**| Cheddar | Zwiebel | Burgersoße | Blattsalat | Tomate | Pommes

INDISCHER WOK – Spezialität aus der Heimat von unserem Koch Machan **21,5**
buntes Gemüse | würzige Kokosmilch | Putenbruststreifen | Erdnüsse | Reis

ZIEGENFRISCHKÄSE IM SPECKMANTEL **18,5**
bunte Blattsalate | hausgemachtes Malzschrotbrot

BACHSAIBLING „MÜLLERIN ART“ **20,5**
Salzkartoffeln | Mandelblättchen | Zitrone | Butter

RUMPSTEAK 200g **29,5**
Cognac-Rahm | grünem Madagaskar-Pfeffer | Speckbohnen | Kartoffel-Speck-Krapfen

SCHNITZEL „WIENER ART“ **17,5**
Pommes frites

SCHWEINELENDE **21,5**
Champignonrahmsoße | Kroketten

SCHWABENTELLER **19,5**
Schnitzel „Wiener Art“ | Champignonrahmsoße | hausgemachte Spätzle

Sie haben eine Allergie oder Unverträglichkeit? Bitte sprechen Sie uns an. Wir wissen was drin ist!
Die glutenfrei markierten Speisen werden bei Unverträglichkeit ohne Brot|Braumalz | Croutons serviert.
Kochtechnisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

LAKTOSE-FREI

Vegetarisches

BUDDHA-BOWL **19,5**
Falafel | Edamame | Rote Beete | Karotte | Avocado | Granatapfel | Quinoa | schwarzer Sesam

Green Oat Burger **19,5**
Patty mit Grünkohl, Spinat, Brokkoli, kernigen Haferflocken | Cheddar | Zwiebel | Burgersoße | Blattsalat | Tomate | Pommes

SPAGHETTI „DIABOLO“ **19**
gebratene Spaghetti | Knoblauchrahm | Chili | Pilzen | frische Kräuter | Parmesan

VEGI-BRAUERSALAT **16,5**
knackige Blattsalate | gebratene Pilze | geröstetes Braumalz | Knoblauchbrot

KRÄUTER-KÄSESPÄTZLE **16,5**
hausgemachte Spätzle | frische Kräuter | Röstzwiebel

Veganes

INDISCHER WOK – Spezialität aus der Heimat unseres Kochs Machan **20**
buntes Gemüse | würzige Kokosmilch | Erdnüsse | Reis

Bei vielen Hauptgerichten können wir Ihnen auch kleine Portionen anbieten.
Der Preis für das Gedeck reduziert sich um € 1,50.

Unsere heimische Spezialität

In den Monaten mit „r“ (September bis April) werden die zahlreichen Weiher des Aischgrundes, dem größten Karpfenanbaugebiet in Deutschland abgefischt. Lebendfrisch von heimischen Erzeugern werden die Karpfen bei uns in großen Bassins gehältert, gewässert und jeden Tag frisch geschlachtet.

1/2 AISCHGRÜNDER KARPFEN

- GEBACKEN	mit Kartoffelsalat & grünen Blattsalaten
- GEBACKEN ALS PFEFFERKARPFEN	mit Kartoffelsalat & grünen Blattsalaten
- BLAU IM WEINSUD	mit Salzkartoffeln | zerlassener Butter | Sahnemeerrettich

je 100g 3,90 € + Beilagen

als Vorspeise

KARPFEN-KNUSPER **13**
Salatbouquet | Knoblauch-Malz-Dip | Malzschrotbrot

Hauptgerichte

KARPFENFILET GEBACKEN **22**
mit Kartoffelsalat & grünen Blattsalaten

GEBRATENE KARPFENFILETS **24**
Bier-Senf-Soße | Kartoffel-Speck-Krapfen

KARPFENFILET - ASIATISCH **25**
Zitronengraß-Spieß | pikantes Wokgemüse | Jasmin-Reis

Bitte haben Sie Verständnis, dass noch Restgräten beim Karpfenfilet vorhanden sein können.

ZUM LÖWENBRÄU OHG
Familie Wirth | Neuhauser Hauptstraße 3 | D-91325 Adelsdorf | Tel. +49 9195 923 31 0 | Fax +49 9195 923 31 80 | info@zum-loewenbraeu.de | www.zum-loewenbraeu.de

Für unsere kleinen Gäste

KINDERSCHNITZEL **8,5**
Pommes frites | Ketchup

CHICKEN-CHIPS **7,5**
Pommes frites | Ketchup

KARPFEN KNUSPER **9,5**
Pommes frites

POMMES FRITES **4,5**
Ketchup

SPÄTZLE **5**
Soße

Für große Gäste erlauben wir uns einen Aufschlag von 2€ zu berechnen.

Brotzeitkarte

SCHINKENPLATTE **12**
roher & gekochter Schinken | Butter | Gurke

Käseplatte **12**
Butter | Garnitur

Zu allen kalten Gerichten gibt's unser hausgemachtes Malzschrotbrot aus dem Holzbackofen, hergestellt mit reinem Natursauerteig.