



Der Triumphator

DIE SPEISENZEITUNG VOM LÖWENBRÄUKELLER

AUSGABE 03 // 2012

Kommentar vom Wirt

Gastronomie ist eine Herzensangelegenheit

Rückläufige Bewerberzahlen und eine hohe Rate von Ausbildungsabbrüchen, die Probleme in der Ausbildung im Hotel- und Gaststättenbereich haben sich in den vergangenen Jahren noch mehr als in anderen Branchen verschärft.



In Oberbayern konnten Hotels und Gastronomiebetriebe 2011 um 11,5% weniger Lehrstellen besetzen als im Jahr zuvor! In München ist die Lage sogar noch extremer, denn die Summe der zu vergebenden Ausbildungsplätze übersteigt die Zahl der Schulabgänger deutlich. Angesichts des Mangels an einheimischen Bewerbern, die sich bevorzugt auf Berufe mit längerer Schulausbildung konzentrieren, greifen Gastronomiebetriebe zunehmend auf auswärtige Bewerber zurück.

Die schlechte Situation am heimischen Arbeitsmarkt ist für viele, oft sehr junge Jugendliche wiederum der Hauptbeweggrund nach München zu kommen. Doch der angespannte Immobilienmarkt hier macht es schwierig, eine bezahlbare Bleibe zu finden. Viele müssen finanziell unterstützt werden. Kommen dann auch noch persönliche Probleme dazu, brechen sie schlimmstenfalls ihre Ausbildung ab.

Die Gastronomie muss das Berufsbild mit einer verbesserten Ausbildungsqualität, täglichem Fördern und Fordern, fairen Arbeitszeiten und einer Bezahlung nach Tarifvertrag attraktiver gestalten. Denn das Gastgewerbe hat einen hohen Stellenwert in Bayern und bietet jungen Menschen eine Basis für gute Karrieremöglichkeiten weltweit.

Umso mehr freut es mich, zum 1. September 2012 insgesamt 3 neue Auszubildende im Löwenbräukeller begrüßen zu können. Ich wünsche allen einen guten Start in eine beruflich erfolgreiche und erfüllende Zukunft.

Herzlichst Ihr Christian Schottenhamel



Bereits zum schönsten Biergarten Münchens gewählt – der Gutshof Meterschwaige

Der perfekte Tag

Als gebürtiger Münchner bin ich stolz und froh, in dieser wunderschönen Stadt zu leben. Gerne möchte ich Sie mit auf Entdeckungsreise zu den unbekannten, reizvollen Ecken Münchens nehmen und Ihnen Dinge verraten, die jeder Münchner kennen sollte.



Direkt an der Tivoli-Brücke in München-Bogenhausen liegt das Café Catwalk. Dort können Sie sich mit einem Espresso für den Tag stärken und den Blick durch die großen Bogenfenster schon einmal über die Max-Josephs-Brücke schweifen lassen. Von hier führt unsere Tour mit einem romantischen Spaziergang entlang der Isar Richtung Süden. Auf dem Areal der ehemaligen Bad- und Heilanstalt Bad Brunnthal können Sie drei vollständig renovierte neoklassizistische Villen bewundern, die alle um 1910 entstanden sind und ein architektonisch geschlossen-harmonisches Bild abgeben.

Weiter vorbei an Friedensengel und Landtag laden verträumte Ecken und Plätzchen zum Verweilen oder zum Fotografieren ein. Lohnend ist auch eine kurze Pause auf der Praterinsel. Dort befindet sich das Alpine Museum, in dem man die Flora und Fauna der Bergwelt bewundern und mitten in der Stadt ein wenig Bergluft schnuppern kann. Außerdem erfährt man Interessantes über die Geschichte des Alpinismus.

Begeben Sie sich nun weg von der Isar ostwärts, das Hochufer hinauf, mit dem Ziel Wiener Platz. Dieser ist mit Sicherheit einer der schönsten Plätze Münchens und strahlt eine pittoreske, fast dörfliche Atmosphäre aus. Der Wiener Markt lädt hier zum Naschen und Schauen ein. Unbedingt besuchen sollten Sie den „Livingroom“, ein schicker kleiner Laden voll mit shabby Möbeln und Wohnaccessoires, in dem Sie urgemütlich Kaffee trinken und kleine Köstlichkeiten genießen können. Nehmen Sie den Stuhl auf dem Sie sitzen doch einfach gleich mit.

Nicht weit entfernt befindet sich der Max-Weber-Platz, von wo Sie die Tram 25 in Richtung Süden bringt, am 14 qkm großen Perlacher Forst entlang. Dieser ist sehr beliebt bei Joggern, Fahrradfahrern und auch Rollerbladern, weil er ruhiger und besinnlicher ist als die Parks in der Stadt.

Von der Haltestelle Meterschwaige führt Sie ein kurzer Fußmarsch zum gleichnamigen Gutshof, dem Endziel unserer Tour. An diesem idyllischen Ort ließ bereits König Ludwig I seine Seele baumeln und der Biergarten wurde schon einmal zum schönsten Biergarten Münchens gewählt.

Täglich von 10 - 24h geöffnet Küche von 11 - 23h





Guten Appetit

wünschen Christian und Johanna Schottenhamel

Zertifizierung Mit Sicherheit Qualität



Als Gast haben Sie Anspruch auf allerbeste Qualität von Speisen und Getränken, in einer ansprechenden Atmosphäre mit zuvorkommender Betreuung. Und als Wirt des Löwenbräukellers ist es mein größtes Anliegen, Ihnen genau das zu bieten.



In einem Betrieb unserer Größenordnung arbeiten, wie Sie sich vorstellen können, zahlreiche Menschen für Ihr Wohlbefinden. Damit wir Ihnen stets ein gleichbleibend hohes Qualitätsniveau in all unseren Prozessbereichen liefern können, haben wir uns freiwillig zertifizieren lassen und sind stolz darauf, ab sofort zwei unterschiedliche Qualitätssiegel vorweisen zu können.

Der GastroManagement-Pass (GMP) ist ein Instrument zur Sicherung bestehender Hygiene- und Qualitätsstandards unserer Branche. Mit ihm möchten wir Ihnen als Endverbraucher vermitteln, dass wir als GMP-zertifizierter Betrieb in den Bereichen Hygiene, Recht, Unternehmensführung und Service-Qualität nachhaltig fundierte Kenntnisse aufweisen können.



Zudem haben wir gerade das „Q“-Siegel von der Kooperationsgemeinschaft ServiceQualität Deutschland GbR verliehen bekommen und uns damit selbst verpflichtet, uns im Bereich der Servicequalität in unserem Betrieb in besonderem Maße zu engagieren.

Wir freuen uns auf Ihr Qualitätsurteil.

Gerne können Sie uns über eine Email an info@loewenbraeukeller.com Ihre Kommentare zukommen lassen.
Oder scannen Sie diesen Code ganz bequem mit Ihrem Smartphone ein:



Bayerisches Magendrätzerl

Zwei Brezen, dazu Obatzda², Griebenschmalz und Kräuterfrischkäse im Weckglas serviert € 6,80

Brotzeit ist die schönste Zeit

Der Klassiker: Portion cremiger Münchner Obatzda² mit roten Zwiebeln, dazu frisches Malzkrustenbrot ... € 5,50

Urbayrisch: Zweierlei Presssack sauer angemacht, serviert mit Zwiebeln und Bratkartoffeln € 7,90

Der Münchner: Wurstsalat aus Regensburgern in Essig und Öl mariniert, mit roten Zwiebeln dazu Malzkrustenbrot € 7,90

Als Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler-Streifen, Essiggurkerl und Tomaten € 8,50

Der Brotzeit-Tipp: Kalter Braten garniert mit Essiggurken und Steirer Kren^{3,5}, dazu würzig-frisches Schnittlauchbrot € 8,50

„Brotzeitbrett“ – Bauerngeräuchertes, Krustenschinken⁷, Pfefferbeißer, Bergkäse, Obatzda², Griebenschmalz und Radieserl, dazu saures Gemüse, Steirer Kren^{3,5}, Butter und Krustenbrot € 10,60

Vom bayerischen Jungbullen: Rosa gebratenes Roastbeef an kleinem Salatbukett, mit hausgemachtem sauren Gemüse, Remouladensoße und Bratkartoffeln € 11,90

Unser Räucherfischbrett: Geräucherte Forelle und Saibling aus der Fischzucht Aumühle, Räucherlachs und Pfeffermakrele, dazu Meerrettich^{3,5}, Kapern und Malzkrustenbrot € 11,90

Pikant: Frisches Ochsentatar aus der Oberschale, serviert mit gehackten Zwiebeln, Spiegelei, Kapern und Sardellen, dazu abgebräuntes Malzbrot € 13,50

Aus der Löwenkopfterrine

Gschmackige Ochsenkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen € 3,90

Fränkische Knoblauchrahmsuppe mit abgebräunten Bratwurstnocken und Lauch € 4,30

Hausgemachter Leberknödel in der Ochsenkraftbrühe mit Schnittlauch € 4,30

Vitaminreich und fleischlos glücklich

Jetzt wird's bunt: Knackige Blattsalate mit Radieserl-Sprossen, Gurken und Tomaten, dazu Hausdressing € 5,90

Darf's ein bisserl mehr sein?

- dazu gebratene Putenstreifen und Buttercroutons € 10,90
- dazu zwei Stück knusprig gebratener Kaspressknödel mit Wurzelgemüse € 12,50



Fitness – Salat für eine gute Figur und vollen Geschmack:

Ziegenkäse mit Honig und Thymian gratiniert, an knackigen Blattsalaten, dazu frisches Malzkrustenbrot € 12,50

Gratiniertes Gemüsepfandl: Knackiges Marktgemüse, Strauchtomaten und Kartoffeln mit Soße Hollandaise überbacken € 8,90

Hausgemachte Käsespätzle mit dreierlei Käsesorten aus silofreier Rohmilch „Sennerei Doren“, dazu Röstzwiebel und ein kleiner gemischter Salat € 10,50

Stramme Maid: Getoastetes Ciabattabrot mit gegrillten Paprika, Zucchini, Auberginen, dazu ein Scampispiß, etwas Rucolasalat und Zitronenbutter € 12,90

Das Beste für Sie herausgefischt

Matjes nach Art des Hauses mit gebeiztem Lachs veredelt, serviert mit Salzkartoffeln € 9,90

Gegrillte Saiblingsfilets aus der Fischzucht Aumühle auf geschmortem Fenchel mit Zitronenbutter, dazu gebackene Polentataler € 15,90

Aus der Geflügelbraterei (Freilandhaltung vom Geflügelhof Lugeder)

Knusprige Bauernente aus Niederbayern mit Kartoffelknödel^{2,3} und hausgemachtem Apfel-Blaukraut € 12,50
1/2 € 17,50

Quer durch den Hühnerhof - Geflügelpfänderl

Knusprige Bauernente, Hendlhaxn und gebackenes Truthahnfilet mit Rahmschwammerl und Schupfnudeln € 13,90

Zum Essen dazu

Ofenfrische Breze	€ 1,20	Extra Beilage	€ 3,00	Pommes frites	€ 3,50
Brotkorb	€ 2,50	Kleiner gemischter Salat	€ 3,50		

Speisen

Die Löwenbräu-Klassiker

Ofenfrischer Schweinebraten mit Krusterl in feinem Kümmeljus, serviert mit Semmelknödel und Speckkrautsalat ⁷	€ 10,50
1/2 knusprige Schweinshaxe vom Grill im Natursafterl, serviert mit Kartoffelknödel ^{2,3} und Fasssauerkraut ⁷	€ 13,50
Magerer Jungbullen-Sauerbraten aus dem Bürgermeisterstück mit Semmelknödel und hausgemachtem Apfel-Blaukraut	€ 14,50
Tafelspitz vom Ochs in Meerrettichsoße ^{3,5} mit Wurzelgemüse und Butterkartoffeln	€ 13,80

Vom Grill und aus der Pfanne

Bayerischer „Burger“

Scharf angebratenes Rindertatar im Kartoffelweckerl mit Schmelzzwiebeln, Eisbergsalat, Käse und rauchiger BBQ-Soße	€ 13,50
--	---------

Vom Ochs

Ochsenschnitzel aus der Hochrippe, rosa gebraten mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Speckkrautsalat ⁷	€ 14,90
--	---------

Grillteller „Dreimal gut“

Dreierlei gebratene Medaillons von Ochse, Pute und Schwein mit Grillgemüse, Kräuterbutter und Pommes Frites	€ 15,90
---	---------

Schwabenpfandl

Gebratene Jungschwein-Filets in Rahmschwammerlsoße mit Käsespätzle, Röstzwiebeln und kleinem gemischtem Salat	€ 16,80
---	---------

Einer, der nicht fehlen darf

Altmünchner Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende mit Schmelzzwiebeln, röschen Bratkartoffeln, Speckbohnen ⁷ und Kräuterbutter	€ 17,50
---	---------

Das Original

Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz gebacken, serviert mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren und dazu ein kleiner gemischter Salat	€ 18,50
--	---------

Da ist Pfeffer dahinter

Saftiges Pfeffersteak aus der Ochsenlende mit grüner Pfeffersoße, Grillgemüse und Kartoffelgratin	€ 18,50
---	---------

Aus der Wurstkuchl

2 Stück Münchner Weißwürste ³ mit unserem guadn Gaßner Senf und Breze (von 10 bis 15 Uhr)	€ 5,90
--	--------

Den hat jeder gern:

Portion ofenfrischer Leberkäs mit Breze und süßem Senf (von 10 bis 15 Uhr)	€ 6,90
Abgebräunter Leberkäs mit zwei Spiegeleiern und Bratkartoffeln	€ 8,80
2 Paar Schweinswürstl aus der Metzgerei Gassner auf Faßsauerkraut ⁷ , dazu Wurzelbrot	€ 7,50
2 Stk. Fränkische Rostbratwürstl ⁴ mit Fasssauerkraut ⁷ , feinem Kartoffelpüree ⁸ und Steirer Kren ^{3,5}	€ 9,50

Von allem etwas – unser Würstlteller

Fränkische Rostbratwürstl ⁴ , Wollwurst ⁴ und Schinkenkrakauer ^{2,3,4} mit Fasssauerkraut ⁷ , dazu gibt's feines Kartoffelpüree ⁸ und Steirer Kren ^{3,5}	€ 12,50
--	---------

Was Besonderes für den ganzen Tisch

Mit allem und a bisserl mehr – unsere Schmankerlplatte

Ofenfrischer Krustenschweinebraten, rösche Schweinshaxe, rote Biergriller ^{2,3,4} , knusprige Ente und gebackenes Truthahnfilet, serviert mit Kartoffelknödeln ^{2,3} , Fasssauerkraut ⁷ , Krautsalat ⁷ , Kartoffel-Gurkensalat ⁷ und dazu gibt's unsere köstliche Dunkelbiersoße. Für zwei oder mehr, pro Person	€ 17,80
---	---------

Käse schließt den Magen

Gewürfelter Emmentaler aus der Sennerei Huban, Ziegenkäse, Bergkäse und Romadur, garniert mit Walnüssen, dazu Feigensenfsoße ³ , Butter und frisches Malzkrustenbrot	€ 9,60
---	--------

Süße Schweinereien

Ofenfrischer Apfel- oder Topfenstrudel, serviert mit Vanillesoße	€ 5,80
Bananensplit – der Klassiker mit Banane, Vanilleeis, Sahne, Schokosoße und Mandelsplittern	€ 5,90
Drei Stück hausgemachte Apfelkücherl in Zimt-Zucker mit Vanilleeis und Himbeermarmelade	€ 7,60
Hausgemachter, karamellierter Kaiserschmarrn mit Rum-Rosinen ⁵ und Apfelkompott	€ 10,80

Guten APPetit

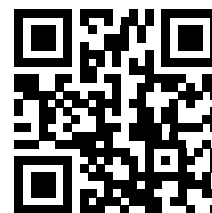


Wie wird das Wetter morgen? Wann fährt der nächste Zug? Welche Mittagsschmankerl gibt es morgen im Löwenbräukeller? Wer ein iPhone hat, nutzt in der Regel gerne Apps, um sich über wichtige Alltagsfragen zu informieren.

Die neue Löwenbräukeller-App für iPhones bietet Ihnen neben einer Reservierungsfunktion auch interessante historische Einblicke und noch viele weitere unterhaltsame Features.

So finden Sie in der App Bilder und Videos von den rauschenden Festen im Löwenbräukeller, ein lustiges Bavaria-Quiz mit dem Sie sogar einen Freibiergutschein gewinnen können, einen Ticketshop für alle Veranstaltungen, einen direkten Draht zur Löwenbräukeller-Facebook-Seite sowie natürlich auch die aktuelle Tages- und Speisekarte.

Die neue Löwenbräukeller-App können Sie kostenlos heruntergeladen unter:
<http://itunes.apple.com/de/app/loewenbraukeller/id523578226>



Wir sind jetzt auch auf facebook!

Facebook.com/
loewenbraeukeller



Gehen Sie uns ins Netz

Dank Wireless-LAN kommen Notebookbesitzer bei uns kostenlos ins Netz. Fragen Sie unser Personal nach Zugangsdaten und los geht's!



1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) mit Süßungsmittel, 12) enthält eine Phenylalaninquelle, 13) gewachst, 14) mit Taurin, 15) mit Natriumpökelsalz

Das etwas andere Geschenk

Sie suchen noch ein passendes Geschenk für eine liebe Person oder Sie wollen sich bei jemandem mit einer kleinen Aufmerksamkeit bedanken?

Dann haben wir das Richtige für Sie: Verschenken Sie Genuss und Tradition mit einem Geschenkgutschein aus dem Löwenbräukeller.

Und so einfach geht's:
Bestellen Sie den Gutschein unter

www.loewenbraeukeller.com oder
Tel. +49 (0)89 - 54 72 66 9 - 0

Getränke

Bier-Spezialitäten



Löwenbräu Pils	0,3 l	€ 3,60	
Löwenbräu Hell Original	0,5 l	€ 4,20	1,0 l Maß € 8,40
Löwenbräu Dunkel	0,5 l	€ 4,20	1,0 l Maß € 8,40
Löwenbräu Triumphator	0,5 l	€ 4,20	1,0 l Maß € 8,40
Franziskaner Weißbier Hell	0,5 l	€ 4,20	1,0 l Maß € 8,40
Franziskaner Weißbier Dunkel	0,5 l	€ 4,20	1,0 l Maß € 8,40
Franziskaner Royal			
Jahrgangsweißbier	0,5 l	€ 4,90	
Franziskaner Weißbier Alkoholfrei	0,5 l	€ 4,20	
Franziskaner Weißbier Leicht	0,5 l	€ 4,20	
Löwenbräu Alkoholfrei	0,5 l	€ 4,20	
Radler ^{1,3}	0,5 l	€ 4,20	1,0 l Maß € 8,40
Ruß ^{1,3}	0,5 l	€ 4,20	1,0 l Maß € 8,40
Becks's Classic, Lemon ^{1,3} , Gold Fl.	0,33 l	€ 3,60	

Die süffig-würzige Premiumspezialität
Löwenbräu Urtyp
 0,5 l € 4,20
 1,0 l Maß € 8,40



Natursaftschorle

Apfelsaftschorle naturtrüb	Maracujasaftschorle
Apfel-Kirsch-Schorle	Mangosaftschorle
Kirschsaftschorle	Holler-/ Apfelsaftschorle
Rhabarbersaftschorle	Birnsaftschorle
Johannisbeerschorle	Himbeersaftschorle



Natürlich. Bayrisch.
 Mit Fruchtsäften von Wolfra in Auslese-Qualität.

Weine

Weiß

Grüner Veltliner, trocken – Österreich	0,2 l	€ 4,10	
Sommeracher Katzenkopf Silvaner trocken Q. b. A. – Franken	0,2 l	€ 4,70	0,75 l € 16,40
Juventa Riesling trocken Q.b.A. – Franken	0,2 l	€ 5,30	0,75 l € 18,00
„Best of“ trocken, Qualitätswein – Österreich Donauland	0,2 l	€ 6,40	0,75 l € 20,60

Rot

Hugl – Blauer Zweigelt, fruchtig, Qualitätswein – Österreich	0,2 l	€ 4,10	0,75 l € 14,30
St. Laurent trocken Q. b. A. – Pfalz	0,2 l	€ 5,20	0,75 l € 18,00
Edition St. Valentin Domina trocken Q. b. A. – Franken	0,2 l	€ 6,50	0,75 l € 22,00
Blauer Zweigelt trocken Qualitätswein – Österreich Donauland	0,2 l	€ 7,50	0,75 l € 26,00

Rosé

Anton Bauer Rosé trocken Qualitätswein – Österreich Donauland	0,2 l	€ 7,20	0,75 l € 25,00
---	-------	--------	----------------

Weinschorle weiß / rot

Prosecco Valdo Marca Oro	Piccolo 0,2 l	€ 7,50	Flasche 0,75 l € 35,00
Champagner Ruinart			Flasche 0,75 l € 109,00
Champagner Ruinart Rosé			Flasche 0,75 l € 127,00
Aperol Sprizz	0,3 l	€ 6,50	

Schnäpse

Asbach	4 cl	€ 4,50
Fernet Branca / Menta	4 cl	€ 4,50
Jägermeister	4 cl	€ 4,50
Ramazotti	4 cl	€ 4,50
Bauernobstler	2 cl	€ 2,80
Enzian	2 cl	€ 3,00
Bockbierbrand	2 cl	€ 3,20
Williamsbirne	2 cl	€ 3,20
Haselnussgeist	2 cl	€ 3,20
Lantenhammer	2 cl	€ 4,50

Williams Brand, Schlehen Geist,
 Marillen Brand, Waldhimbeergeist

Alkoholfreie Getränke

Pepsi Cola ^{1,3,9}	0,3 l	€ 3,20	0,5 l € 4,20
Pepsi Cola light ^{1,3,9,12}	0,3 l	€ 3,20	0,5 l € 4,20
Mirinda ^{1,3}	0,3 l	€ 3,20	0,5 l € 4,20
Cola Mix ^{1,2,3,9}	0,5 l	€ 4,20	
Almdudler	0,25 l	€ 3,00	
Libella Zitrone ²	0,5 l	€ 3,50	
Apfelsaftschorle	0,5 l	€ 4,20	
Tafelwasser	0,3 l	€ 2,30	0,5 l € 3,50
Petrusquelle medium	0,25 l	€ 2,70	0,75 l € 5,80
Petrusquelle naturell	0,25 l	€ 2,70	0,75 l € 5,80

Heiße Getränke

Bayrisches Kaffee Haferl ⁹	€ 3,30
Milchkaffee ⁹	€ 3,50
Latte Macchiato ⁹	€ 3,50
Cappuccino ⁹	€ 3,50
Espresso / Espresso Macchiato ⁹	€ 2,70
Haferl Tee	€ 3,00
Doppelter Espresso ⁹	€ 4,10

Veranstaltungs- kalender

Höhepunkte 2012

Bis Mitte September Sommerresidenz

Party & Grill bis zum ersten Büchsenlicht!

Weitere Informationen unter:

www.die-hoflieferanten.de



21.09.2012

Frühstart

Insider feiern den Beginn der Wiesen bereits

am Freitag! Tickets unter:

www.DasWiesenzelt.de



22.09. bis 07.10.2012

Das Wiesenzelt am Stiglmaierplatz

Bereits zum fünften Mal - Oktoberfestatmosphäre
 mit der Band Barfuss

Tickets unter: www.DasWiesenzelt.de

22.09. bis 07.10.2012

After Oktoberfest Party

Münchens kultigste

After Oktoberfest Party

Tickets unter: www.DasWiesenzelt.de



09. – 11.11.2012

Esoteriktage

Fr. 14-19 Uhr, Sa. 11-19 Uhr. So. 11-18 Uhr

Weitere Infos unter www.esoterikmesse.de

31.12.2012

Silvester Gala

Im großen Festsaal mit der 089-Band, geschlossene
 Veranstaltung, Tickets über Löwenbräukeller

Ende September beginnt der Kartenvorverkauf für:

21.02.2013

FONSIS Starkbieranstich

mit Christian Springer

22.02. – 23.03.2013

Starkbierfest

Donnerstag und Freitag mit den
 Jetzendorfer Hinterhofmusikanten,
 jeden Samstag mit der Band Barfuss



Kartenvorverkauf und weitere Informationen unter

www.loewenbraeukeller.com
 oder 089/54 72 66 9-16

Impressum

Herausgeber:
 Löwenbräukeller Gastronomie GmbH
 Nymphenburgerstraße 2
 80335 München
 Tel.: +49 (0) 89 - 54 72 66 9 - 0
 Fax: +49 (0) 89 - 54 72 66 9 - 25
www.loewenbraeukeller.com

Geschäftsführer:
 Christian Schottenhamel
 Redaktion:
 Kerstin Jungblut
 Layout:
www.punktschmiede.de



für Liebhaber und Genießer

Unseren eleganten Triumphator Sammlerkrug gibt es in diesem Jahr bereits in der zweiten Ausgabe. Den extra-hohen Keramikkrug ziert ein einmalig schönes Löwenmotiv des Künstlers Marsilius, die Jahreszahl und die Originalunterschrift von FONSI, der bayerischen Kabarettfigur, die von Christian Springer gespielt wird und Leitfigur des Triumphatoranstichs ist. Sie können sich 0,5l Löwenbräu Triumphator direkt im eigenen Jahreskrug servieren lassen oder den Krug einzeln kaufen. **SPRECHEN SIE UNS EINFACH AN.**

€ 12,90

0,5l Triumphator
 mit Sammlerkrug*

*solange der Vorrat reicht,
 limitierte Auflage