

WEISSWEINE **EURO**

Weissweinschorle		0,20l	5.80
LENBACH Rivaner	Franken	0,20l	5.20
LENBACH Rivaner	Franken	0,75l	20.00
Caliterra Chardonnay	Chile	0,20l	8.00
Caliterra Chardonnay	Chile	0,75l	31.00
Viqua – Weinschorle in der Flasche		0,25l	5.80
Veneto Spritz (Weisswein, Soda, Aperol)		0,20l	7.00
Lenbach Spritz (Cava, Früchte, Soda)		0,20l	10.00

ROSÉWEINE **EURO**

A MANO Rosato di Puglia	Italien	0,20l	7.50
A MANO Rosato di Puglia	Italien	0,75l	27.00

ROTWEINE **EURO**

Bergsig Estate Cabernet Sauvignon	Südafrika	0,20l	9.50
Bergsig Estate Cabernet Sauvignon	Südafrika	0,75l	32.00

BIERE **EURO**

Warsteiner Premium Pils	vom Fass	0,25l	3.70
Warsteiner Fresh alkoholfrei	Flasche	0,33l	4.30
Warsteiner Premium Pils	Flasche	0,33l	4.30
Warsteiner Lemon	Flasche	0,33l	4.30
Erdinger Weißbier	Flasche	0,33l	3.70
Erdinger Weißbier alkoholfrei	Flasche	0,50l	4.70
Erdinger Weißbier dunkel	Flasche	0,50l	4.70
Erdinger Urweisse	Flasche	0,50l	4.70
Erdinger Leichtes Weißbier	Flasche	0,50l	4.70
Radler		0,25l	3.70
Radler		0,50l	4.70
Corona	Flasche	0,33l	4.70

GRAPPA / DESTILATO **EURO**

Castel Giocondo di Brunello		45%	9.50
Borgo Scopeto		45%	8.50

COGNAC & Weinbrand **EURO**

Jacobi 1880	VSOP	36%	4cl	6.50
Courvoisier	XO	40%	4cl	16.00
Remy Martin	VSOP	40%		9.00
Hennessy	Fine de Cognac	40%		8.50
Hennessy	XO	40%		19.50

ARMAGNAC & CALVADOS **EURO**

Boulard Grand Solage		40%	4cl	6.00
Boulard Hors d' Age		43%	4cl	8.00
Clés des Ducs	VSOP	40%	4cl	8.00
Samalens	XO	40%	4cl	17.00

EAU DE VIE, MARC & BRÄNDE **EURO**

Malteserkreuz		40%	2cl	3.50
Aalborg Jubiläums Aquavit		42%	2cl	4.00
LANTENHAMMER	Marille	40%	4cl	9.50
	Waldhimbeere	40%	4cl	9.50
	Williams	40%	4cl	9.50
	Wildkirsche	40%	4cl	9.50
	Vogelbeere	40%	4cl	9.50
	Obstbrand	40%	4cl	9.50
	Schlehe	40%	4cl	9.50
St.George California	Vieille Prune, Eau de Vie	40%	4cl	7.50



LENBACH Restaurant – Bar – Events Stand 16.01.2012
Jahrgangsänderungen vorbehalten



LENBACH Restaurant – Bar – Events Stand 16.01.2012
Jahrgangsänderungen vorbehalten

WASSER **EURO**

San Pellegrino	0,25l	3.60
San Pellegrino	0,75l	7.90
Acqua Panna	0,25l	3.60
Acqua Panna	0,75l	7.90
THOMAS HENRY Soda	0,20l	3.60

LIMONADEN **EURO**

THOMAS HENRY		
Bitter Lemon, Tonic (Chinin), Ginger Ale	0,20l	3.60
Schweppes Wild Berry	0,20l	3.50
Arranciata	0,20l	3.50
Coca Cola	0,20l	3.50
Coca Cola light	0,20l	3.50
Sprite	0,20l	3.50
Spezi	0,20l	3.50
Spezi	0,40l	4.50

SÄFTE **EURO**

Frisch gepresster Orangensaft	0,10l	3,20
Granini Orangensaft	0,20l	3.50
Granini Apfelsaft	0,20l	3.50
Granini Grapefruit	0,20l	4.00
Granini Sauerkirsch	0,20l	4.00
Granini Tomatensaft	0,20l	4.00
Granini Maracujasaft	0,20l	4.00
Granini Bananensaft	0,20l	4.00
Granini Johannisbeersaft	0,20l	4.00
Granini Cranberrysaft	0,20l	4.00
Granini Ananassaft	0,20l	4.00

SAFTSCHORLE mit : **EURO**

Apfel, Maracuja, Rhabarber, Cranberry	0,20l à	3.50
Hollunder, Johannisbeer, Kirsch	0,40l à	4.50

SEKT, CAVA, CREMANT **EURO**

Fürst von Metternich, Deutscher Sekt	0,75l	36.00
Cava Brut Reserve, Bodegues Sumarroca S.L.	0,10l	8.00
Cava Brut Reserve, Bodegues Sumarroca S.L.	0,75l	37.00
Bouvet Cremant de Loire Brut, A.C.Saumur Chardonnay	0,10l	9.00
Bouvet Cremant de Loire Brut, A.C.Saumur Chardonnay	0,75l	40.00
Bouvet Brut Rosé Excellence, A.C.Saumur	0,10l	9.00
Bouvet Brut Rosé Excellence, A.C.Saumur	0,75l	40.00
Cava Aperol	0,10l	7.50
Aperol Spritz (Cava, Aperol, Soda)	0,20l	8.00

CHAMPAGNER **EURO**

Taittinger Champagner Brut	0,10l	12.00
Taittinger Champagner Brut	0,375l	36.00
Taittinger Champagner Brut	0,75l	73.00
Taittinger Champagner Rosé Magnum	1,50l	170.00
Taittinger Champagner Rosé	0,10l	14.00
Taittinger Champagner Rosé	0,75l	85.00
Laurent Perrier Brut	0,75l	78.00
Laurent Perrier Rosé	0,75l	90.00
Veuve Clicquot La Grande Dame	0,75l	170.00
Veuve Clicquot La Grande Dame Magnum	1,50l	360.00
Veuve Clicquot Brut	9,00l	1.150.00
Dom Perignon Vintage Rosé	0,75l	500.00
Dom Perignon Vintage Rosé Magnum	1,50l	1.000.00
Ruinart Rosé	0,75l	125.00
Ruinart Rosé Magnum	1,50l	220.00
Krug Grande Vintage Brut	0,75l	230.00



BITTER & VERMOUTH **EURO**

Averna Amaro	32%	4cl	6.30
Cynar	16,5%	4cl	6.30
Fernet Branca	40%	4cl	6.30
Ramazzotti	30%	4cl	6.30
Jägermeister	35%	4cl	6.30
Martini Bianco	15%	5cl	6.50
Martini Rosso	15%	5cl	6.50
Martini Dry	15%	5cl	6.50
Martini D'oro	9%	5cl	6.50
Noilly Prat	18%	5cl	6.80
Punt e Mes	16%	5cl	8.80

SHERRY & PORT **EURO**

Tio Pepe	15%	5cl	6.50
Lustau Acros	18%	5cl	6.50
Harvey's Bristol Cream	17,5%	5cl	6.50
Graham's Six Grapes	20%	5cl	8.30
Ramos Pinto Fine Ruby	19,5%	5cl	6.30

LIQUEUR & ANISETTE **EURO**

Campari	25%	4cl	4.80
Di Saronno Amaretto Originale	28%	4cl	6.30
Baileys Irish Cream	17%	4cl	6.30
Southern Comfort	35%	4cl	6.30
Grand Marnier	40%	4cl	6.30
Cointreau	40%	4cl	6.30
Bénédictine D.O.M.	40%	4cl	6.30
Cuarenta y tres / Licor 43	31%	4cl	6.30
Tia Maria	26,5%	4cl	6.30
Kahlúa	26,5%	4cl	6.30
Pernod	40%	4cl	6.30
Ricard	45%	4cl	6.30
Drambuie	40%	4cl	6.30
Sambuca	40%	4cl	6.30
Ouzo 12	40%	4cl	6.30
Raki	40%	4cl	6.30
Aperol	15%	4cl	4.80

BRANDY **EURO**

Cardenal Mendoza	42%	4cl	8.50
Carlos I	40%	4cl	7.50
Lepanto	36%	4cl	8.50
Vecchia Romagna	38%	4cl	8.50

APERITIF-COCKTAILS **EURO**

Apple Martini	9.50
Vodka, Vermouth, Apple Liqueur	
Americano	9.50
Campari, Vermouth Rosso, Soda	
Manhattan	9.50
Canadian Club, Vermouth, Angostura Bitter	
Martini Dry	9.50
Gin, Vermouth dry	
Negroni	9.50
Gin, Campari, Vermouth Rosso	
Old Fashioned	9.50
Bourbon, Soda, Angostura Bitter, Sugar	
Aperol Fragola	9.50
Gin, Aperol, Strawberry, Almond, Lemon	
White Lady	9.50
Gin, Cointreau, Lemon	

CHAMPAGNER-COCKTAILS **EURO**

Kombucha Royal	13.00
Champagner, Kombucha Classic, Raspberry, Lemon	
Rossini	13.00
Champagner, Strawberry	
Champagner Cocktail	13.00
Champagner, Angostura Bitter, Sugar	
French 76	13.00
Champagner, Gin, Grenadine	

SPECIAL-COCKTAILS **EURO**

Tornado	9.50
Rum, Almond, Strawberry, Orange juice, Passion Fruit Nectar	
Aperoljito	9.50
Rum, Aperol, Orange Juice, Soda, Lime, Sugar	
Camouflage	9.50
Gin, Noilly Prat, Peach Tree, Cointreau, Lime Juice	
Isfahan	9.50
Gin, Elderflower Sirup, Sprite, Cucumber, Lemon	



LENBACH

LENBACH Restaurant – Bar – Events Stand 16.01.2012
Jahrgangsänderungen vorbehalten

LENBACH

LENBACH Restaurant – Bar – Events Stand 16.01.2012
Jahrgangsänderungen vorbehalten

CLASSIC-COCKTAILS	EURO
Bloody Mary Vodka, Tomato, Lemon, Spices	9.50
Gimlet Gin, Lime Juice	10.50
Gin Fizz Gin, Soda, Lemon, Sugar	9.50
Long Island Ice Tea Vodka, Gin, White Rum, Tequila, Triple Sec, Coca Cola	12.80
Paradise Gin, Apricot Brandy, Orange	9.50
Sidecar Brandy, Triple Sec, Lemon	9.50
Singapore Sling Gin, Cherry Heering, Cointreau, Dom Benedictine, Grenadine, Pineapple, Lemon, Angostura Bitter	10.50
Tom Collins Gin, Soda, Lemon, Sugar	9.50
Whisky Sour Bourbon, Lemon, Sugar	9.50
Amaretto Sour Amaretto, Lemon, Sugar	9.50
Aperol Sour Aperol, Orange, Lemon, Sugar	9.50
Cosmopolitan Citron Vodka, Lemon, Triple Sec, Cranberry	9.50
Pimms Cup No.1 Pimms, Ginger Ale, Cucumber	9.50
Aperol 43 Vodka, Aperol, Licor 43, Fresh Mint, Passion Fruit, Lemon	9.50

DIE SIEBEN-SÜNDEN-COCKTAILS	EURO
WRATH Gin, Raspberry, Cranberry, Lemon, Grenadine	7.00
SLOTH Smirnoff Orange Twist, Passion Fruit, Strawberry, Lemon	7.00
GLUTTONY Absinthe, Blackberry, Cranberry	7.00
VANITY Smirnoff Vanilla Twist, Blue Curacao, Pineapple, Lemon	7.00
ENVY Melon Midori, Peach, Grapefruit, Lime	7.00
LUST Gin, Blue Curacao, Grapefruit, Pineapple, Mango, Lemon	7.00
GREED Smirnoff Raspberry Twist, Blue Curacao, Passion Fruit, Strawberry, Lemon	7.00

WHISK(E)Y	EURO
Irish Whiskey	
Black Bush 40% 4cl	8.50
Tullamore Dew 12 years 40% 4cl	8.00
American Whiskey	
Jim Beam 40% 4cl	8.00
Four Roses 40% 4cl	9.00
Maker's Mark 45% 4cl	9.30
Wild Turkey 50,5% 4cl	9.00
Woodford Reserve 45,2% 4cl	10.50
Jack Daniels 40% 4cl	9.00
Jack Daniels Single Barrel 45% 4cl	11.50
Gentlemen Jack 40% 4cl	10.00
Canadian Whisky	
Canadian Club 40% 4cl	8.50
Canadian Club Classic 12 years 40% 4cl	9.50
Japan Whiskey	
Suntory Yamazaki Single Malt Whiskey 43% 4cl	9.30

LONGDRINKS	EURO
Vodka Lemon	9.50
Vodka Tonic	9.50
Vodka Orange	9.50
Vodka Wild Berry	9.50
Vodka Red Bull	10.00
Cuba Libre (Rum/Cola)	9.50
Gin Tonic	9.50
Jack Daniels Cola	9.50
Campari Orange	7.80
Campari Soda	7.80



LENBACH

LENBACH Restaurant – Bar – Events Stand 16.01.2012
Jahrgangsänderungen vorbehalten



LENBACH

LENBACH Restaurant – Bar – Events Stand 16.01.2012
Jahrgangsänderungen vorbehalten

WHISK(E)Y	EURO			
Single Malt Whisky				
Auchentoshan Lowland	12 years	40%	4cl	10.50
Glen Garioch E. Highland	8 years	40%	4cl	10.50
Glenlivet	12 years	40%	4cl	10.50
Glenlivet	18 years	43%	4cl	11.00
Glenmorangie Highland	10 years	40%	4cl	10.00
Glenmorangie	18 years	43%	4cl	10.80
Glenmorangie Port		43%	4cl	10.50
Glenmorangie Madeira		43%	4cl	10.50
Glenmorangie Sherry		43%	4cl	10.50
Glenfiddich Highland	12 years	40%	4cl	10.50
Laphroaig Islay	10 years	40%	4cl	10.50
Laphroaig Islay	18 years	43%	4cl	14.00
Lagavulin Islay	16 years	43%	4cl	13.50
Talisker	10 years	45,8%	4cl	10.50
Caol Ila	12 years	43%	4cl	10.90
The Macallan	18 years	43%	4cl	13.00
Bowmore	12 years	40%	4cl	10.50
Bowmore Legend		40%	4cl	10.80
Bunnahabhain		40%	4cl	10.90
Glendronach	15 years	40%	4cl	10.90
Glen Moray	12 years	40%	4cl	10.90
Scapa	14 years	40%	4cl	10.90
Cardhu	12 years	40%	4cl	10.50
Glenturret	12 years	40%	4cl	10.30
Knockando	12 years	43%	4cl	10.50
Blended Scotch Whisky				
Ballantine's Finest		40%	4cl	8.00
Ballantine's Gold Seal	12 years	40%	4cl	9.00
Chivas Regal	12 years	40%	4cl	9.00
Chivas Regal	18 years	40%	4cl	12.00
Chivas Regal Royal Salute	21 years	40%	4cl	19.00
Dimple	12 years	40%	4cl	9.50
J & B		40%	4cl	8.50
Johnnie Walker Red Label		40%	4cl	9.00
Johnnie Walker Black Label	12 years	40%	4cl	10.00
Johnnie Walker Green Label		43%	4cl	10.00
Johnnie Walker Blue Label	21 years	40%	4cl	19.00

TROPICAL-COCKTAILS	EURO
Caipirinha	9.50
Cachaca, Lime, Sugar	
Caipiroschka	9.50
Vodka, Lime, Sugar	
Cuba Libre	9.50
Rum, Coca Cola, Lime	
Daiquiri	9.50
Rum, Lemon, Sugar	
Florida Sling	9.50
Gin, Cherry Heering, Grenadine, Pineapple	
Flying Kangaroo	9.50
Vodka, Rum, Coconut, Pineapple, Orange, Cream	
Hemingway Special	9.50
Rum, Maraschino, Grapefruit, Sugar	
Latin Lover	9.50
Cachaça, Tequila, Pineapple, Lime Juice, Lemon	
Margarita	9.50
Tequila, Triple Sec, Lemon	
Mai Tai	11.00
Rum, Apricot Brandy, Pineapple, Almond, Lime Juice	
Mojito	9.50
Rum, Fresh Mint, Soda	
Pina Colada	9.50
Rum, Pineapple, Coconut, Cream	
Planters Punch	9.50
Rum, Orange, Grenadine, Pineapple	
Rum Runner	9.50
Rum, Pineapple, Lime, Sugar	
Swimmingpool	9.50
Vodka, Rum, Blue Curacao, Coconut, Pineapple, Cream	
Tequila Sunrise	9.50
Tequila, Orange, Grenadine	
Touchdown	9.50
Vodka, Apricot Brandy, Passion Fruit, Grenadine	
Zombie	10.50
Three kinds of Rums, Cherry Heering, Orange, Grenadine	
Sex on the beach	9.50
Vodka, Peach Tree, Cranberry, Pineapple	

DIGESTIF-COCKTAILS	EURO
Brandy Alexander	9.50
Brandy, Crème de Cacao, Cream	
Black Russian	9.50
Vodka, Kahlúa	
White Russian	9.50
Vodka, Kahlúa, Cream	
Golden Cadillac	9.50
Galliano, Crème de Cacao White, Orange, Cream	
Grasshopper	9.50
Crème de Menthe, Crème de Cacao, Cream	



LENBACH

LENBACH Restaurant – Bar – Events Stand 16.01.2012
Jahrgangsänderungen vorbehalten



LENBACH

LENBACH Restaurant – Bar – Events Stand 16.01.2012
Jahrgangsänderungen vorbehalten

NON ALCOHOLIC-COCKTAILS **EURO**

Caribbean Fruitpunch Passion Fruit, Pineapple, Blue Curacao Sirup	8.50
Citrus Frozen Orange, Grapefruit, Fresh Mint, Grenadine	8.50
Coconut Kiss Pineapple, Cherry, Coconut, Cream	8.50
Ipanema Ginger Ale, Lime, Sugar	8.50
Pussy Foot Orange, Grenadine, Grapefruit	8.50
Virgin Mary Tomato, Lemon, Spices	8.50
Shirley Temple Ginger Ale, Sprite, Grenadine	8.50
Amigo Banana, Strawberry, Passion Fruit, Vanilla Sirup	8.50
High Life Passion Fruit, Grapefruit, Pineapple, Lemon,	8.50
Camarito Raspberry, Banana, Pineapple, Cream	8.50

7 SINS EISTEES (selbstgemacht) **EURO**

ENVY – Passion Fruit	0,40l	4.80
GREED – Green Banana	0,40l	4.80
WRATH – Blackberry	0,40l	4.80
GLUTTONY – Almond	0,40l	4.80
VANITY – Raspberry	0,40l	4.80
LUST – Mango	0,40l	4.80
SLOTH – Kiwi	0,40l	4.80

WODKA & GIN **EURO**

Russian Standard	40%	4cl	7.80
Russian Standard Imperia	40%	4cl	8.50
Russian Standard	40%	0,50l	55.00
Russian Standard	40%	1,00l	95.00
Russian Standard Imperia	40%	0,70l	120.00
Belvedere	40%	4cl	9.00
Belvedere	40%	0,70l	100.00
Grey Goose	40%	4cl	8.50
Grey Goose	40%	0,70l	100.00
Grasovka	40%	4cl	7.50
Grasovka	40%	0,50l	79.00
Stolichnaya	40%	4cl	7.00
Stolichnaya	40%	0,50l	70.00
Moskovskaya	40%	4cl	6.50
Moskovskaya	40%	0,50l	40.00
Beefeater Gin	47%	4cl	7.70
Beefeater Gin	47%	0,70l	90.00
Gordon's Gin	37,5%	4cl	7.00
Tanqueray Gin	47,5%	4cl	8.00
Bombay Sapphire Gin	40%	4cl	8.50
Bombay Sapphire Gin	40%	0,50l	75.00
Bombay Sapphire Gin	40%	1,00l	140.00
Hendricks Gin	44%	4cl	9.50

RUM & TEQUILA **EURO**

Santa Teresa Ron Claro	2 years	40%	4cl	8.50
Santa Teresa Ron Claro	2 years	40%	0,70l	110.00
Santa Teresa Ron Grand Reserva		40%	4cl	9.00
Santa Teresa Ron Selecto		40%	4cl	9.50
Santa Teresa Ron 1796		40%	2cl	14.00
Ron Bacardi Superior		37,5%	4cl	7.50
Bacardi Black		37,5%	4cl	8.00
Rio Dark		73%	4cl	8.00
Myers's		40%	4cl	7.00
Havanna	7 years	40%	4cl	9.00
Havanna	15 years	40%	4cl	9.50
Sauza Silver		38%	4cl	7.00
Sauza Gold		38%	4cl	7.00



LENBACH Restaurant – Bar – Events Stand 16.01.2012
Jahrgangsänderungen vorbehalten



LENBACH Restaurant – Bar – Events Stand 16.01.2012
Jahrgangsänderungen vorbehalten

SUPPEN/ SOUPS **EURO**

Tafelspitzbrühe, Grießnockerl / <i>consomme with semolina dumplings</i>	5.50
Pikante Gulaschsuppe / <i>goulash soup</i>	7.50

SALATE/ SALADS **EURO**

Rucolasalat, gebratene Pilze, Parmesan, Grissini <i>rocket with mushrooms, parmesan cheese, grissini</i>	8.50
Fitness Salat, Äpfel, Walnüsse, Avocado, Tomate, Gurke <i>mixed salad with apples, nuts, avocado, tomato, cucumber</i>	
- mit Huhn / <i>with chicken</i>	10.50
- mit Rinderfiletspitzen / <i>with beef filet</i>	16.00
- mit Gambas / <i>with prawns</i>	18.00
Vitality-Salat, Früchte, Walnüsse, Pinienkerne, Cashew, Feta <i>mixed salad with fruits, nuts, fetacheese</i>	9.50

LENBACH KLASSIKER/ CLASSICS **EURO**

The ONE & ONLY Club Burger/ <i>traditional homemade burger</i>	12.50
Currywurst, Pommes frites / <i>curry sausage with fries</i>	7.50
Nachos mit Käse überbacken, Guacamole, Salsa <i>Nacho chips with cheese, guacamole, salsa sauce</i>	8.50

SEVEN SINS PANINIS **EURO**

LUST mit Kalbsrücken, Rucola & Frischkäse / <i>veal, rocket salad, cheese</i>	4.50
GLUTTONY mit gekochtem Schinken / <i>ham</i>	4.50
ENVY mit Parmaschinken / <i>parma ham</i>	4.50
WRATH mit Schinken, Käse / <i>ham, cheese</i>	4.50
GREED mit Thunfischcreme / <i>tuna</i>	4.50
VANITY mit Tomate, Mozzarella & Pesto / <i>tomato, mozzarella, pesto</i>	4.50
SLOTH mit Salami Milano / <i>salami</i>	4.50

LENBACH GOES ASIA **EURO**

Hausgemachte Frühlingsrollen, Chilisauce, Sate Spieß <i>homemade spring rolls, chili sauce, sate</i>	9.50
Thailändisches Chickencurry / <i>thai chicken curry</i>	14.50

SPECIALS **EURO**

LENBACH Snack mit Oliven, getrocknete Tomaten, Bruschetta, Parmesan, Parmaschinken, Nüsse / <i>snack variety with olives, dried tomatoes, parmesan cheese, parma ham, nuts</i>	8.50
Carpaccio vom Rind, Rucola, Parmesan <i>Beef carpaccio with rocket salad, parmesan cheese</i>	12.00
Penne "al arrabiatta" / <i>penne with spicy tomato sauce</i>	9.00
Wiener Schnitzel, Pommes frites / <i>schnitzel from veal with fries</i>	16.00
Kalbsroastbeef, Bratkartoffeln, Remouladensauce <i>Veal roastbeef with potatoes, sauce Remoulade</i>	15.50
Rib Eye Steak, Knoblauchbaguette, Salat / <i>Rib eye, garlic bread, salad</i>	17.50

SÜSSES/ DESSERTS **EURO**

Aprikosentarte, Vanilleeis / <i>apricot tarte, vanilla ice cream</i>	4.50
Tiramisu / <i>tiramisu</i>	6.50
Crêpes, Vanilleeis, Schokoladensauce <i>Pancakes, vanilla ice cream, chocolate sauce</i>	7.50



LENBACH

LENBACH Restaurant – Bar – Events Stand 16.01.2012
Jahrgangsänderungen vorbehalten**CHRONOLOGY****1887**

The original name of the building was „Bernheimer Palais“. At the end of the 19th Century Mr. Lehmann Bernheimer, an official expert in selling clothes, carpets and exquisite furniture, moved into this building. He was the official dealer for antiquities to the King.

1889

Finished 2 years later, this building had a reputation to become the biggest house of art in the world with a „Donaukalkstein“ facade.

1909

The building was renovated and given a new style.

1939

The front of building was badly damaged during the war, only the back building is in its original state. After the 2nd World War, a nephew of Mr. Otto Bernheimer rebuilt the house and it was again recognized around the world as an international art dealer shop.

1988

The building was sold to Mr. Jürgen Schneider and again it needed renovation. Mr. Schneider was planning to rent out space in the house to various shops. Due to his bankruptcy, Mr. Schneider's plans were ruined.

1995

The Lenbach has since become the property of the Deutsche Bank, which renovated it like it is today.

1997

In June, the opening of the "LENBACH - RESTAURANT" was celebrated.

1999

Since January Mr. Robert Arnold has been the owner of the "PALAIS AM LENBACHPLATZ".

7 SINS

The LENBACH and the seven sins

Envy, greed, lust, vanity, gluttony, wrath, sloth - seven biblical bad habits of mankind. The impressive epicure - palaces of Germany, the LENBACH, with bar, restaurant and banquet hall, is completely dedicated to sin. **Sir Terence Conran**, British star - designer and futuristic restaurant designer, formed the gastronomic paradise. The inventor of the „Seven Deadly Sins“ was Berthold Brecht (one of the most popular German writers). He was the author of the book "The Seven Deadly Sins of the Petty Bourgeois". Sir Terence Conran, an architect and designer, came up with the idea of making a restaurant with the theme of the „Seven Deadly Sins“. The LENBACH is worth every sin!



LENBACH

LENBACH Restaurant – Bar – Events Stand 16.01.2012
Jahrgangsänderungen vorbehalten

Immer die aktuellsten Infos unter www.lenbach.de

Jeden Mittwoch von 18.30 Uhr bis 2.00 Uhr:

After-Work-Party in der sündigsten Location der Stadt!

**Eintritt EUR 7,00
inklusive Welcome-Drink und Start-Up-Bufferet.**

**Caipirinha-Special für EUR 7,00
sowie verschiedene Packages!**



KAFFEE SPEZIALITÄTEN VON ILLY **EURO**

Espresso einfach	Tasse	2.70
Espresso doppelt	Tasse	3.90
Cappuccino	Tasse	3.40
Latte Macchiato	Glas	3.40
Kaffee Crème	Tasse	2.90
Milchkaffee	Tasse	3.90
Kaffee Crème entkoffeiniert	Tasse	2.90
Ovomaltine	Tasse	3.20

KALTE KAFFEE SPEZIALITÄTEN **EURO**

LENBACH Eiskaffee	7.00
LENBACH Eisschokolade	7.00

SAMOVA TEE- UND KRÄUTER SPEZIALITÄTEN

Lazy Daze	Bio – Schwarztee Earl Grey China Tee und Darjeeling mit Bergamotte – Öl
Toronto Splash	Rooibos/ Ahorn/Aprikose Komposition mit Tulsi und Osmathusblüten
Maybe Baby	Bio – Fruchtmischung Komposition mit Ananas & Erdbeere
Speak French	Bio – Verveine Reine Zitronen – Verbene
Canadian Beauty	Kräutermischung Komposition mit Cassiarinde, Rotklee & Passionskraut
Heidi's Delight	Schweizer Bio-Kräuter Mit Pfefferminze, Melisse & Apfel
Team Spirit	Kräuter/ Grüntee Vitaminisierte Mischung mit Jatoba Lemon & Ginkgo

In der original Samova Teekanne serviert.		
Wählen Sie Ihren Favoriten:	0,40l	3.80
	0,80l	5.80



LENBACH Restaurant – Bar – Events Stand 16.01.2012
Jahrgangsänderungen vorbehalten



LENBACH Restaurant – Bar – Events Stand 16.01.2012
Jahrgangsänderungen vorbehalten

CHRONIK DES HAUSES

1887–1889

Das Bernheimer Haus am Lenbachplatz wird nach Plänen des Münchner Architekten Friedrich von Thiersch und Martin Dülfer (Fassaden) erbaut. Es dient der Familie Bernheimer als Wohnhaus und bietet repräsentative Geschäftsräume für den Handel mit Teppichen und Antiquitäten. In München ist das „Bernheimer Haus“ der erste große Neobarockbau. Eine völlige Neuheit dieser Zeit: die großen verglasten Schaufenster mit sichtbarer Eisenkonstruktion.

1909

Rückseitiger Erweiterungsbau an der Ottostrasse durch Friedrich von Thiersch. Hier entsteht als Ausstellungsraum für wertvolle Teppiche der berühmte Gobelinsaal mit Holzkassetten-Decke, Seidentapeten und Marmorplatten. Als Verbindungselement zwischen Alt- und Neubau konzipiert Thiersch einen italienischen Renaissance-Innenhof.

1939

Enteignung der Familie Bernheimer durch das NS Regime

1946-1948

Vereinfachter Wiederaufbau des während des Krieges bis auf die Außenmauern zerstörten Gebäudes. Nur die Verkaufsräume an der Ottostrasse mit Gobelinsaal und Innenhof bleiben erhalten. Das Haus gelangt wieder in den Besitz der Familie Bernheimer.

1984

Beginn der umfangreichen Restaurierungs- und Umbauarbeiten. Historische Details wie Turm, Dach und Schaufensterbereich mit Eisenstützen werden rekonstruiert.

1988

Verkauf an Schneider-Immobilien.

1995

Nach der „Schneider-Pleite“ übernimmt die Deutsche Bank AG das „Palais am Lenbachplatz“.

1996

Im Auftrag des Gastronomen Peter Schmuck gestaltet Sir Terence Conran, britischer Star-Designer, die einzigen original erhaltenen Räume an der Ottostraße für das LENBACH.

12.06.1997

Eröffnung des LENBACH durch Peter Schmuck in den ehemaligen Verkaufsräumen der Firma Bernheimer. Sir Terence Conran, britischer Stardesigner gestaltet die einzigen original erhaltenen Räume an der Ottostraße: Die Sieben Sünden sind geboren.

SUSHI / SASHIMI

pro Stück

EURO

Nigiri Sushi "mit Reis" / Sashimi "ohne Reis"

Avocado / Avocado	2.90
Ika / Sepia / Cuttlefish	2.90
Kani / Krabbenfleisch / Crab Meat	2.90
Sake / Lachs / Salmon	3.50
Maguro / Thunfisch / Tuna	4.00
Ikura / Lachskaviar / Salmon Roe	4.00
Unagi / Seeaal / Sea Eel	4.00
Tobika / Flugfischkaviar / Flying Fish Roe	4.00
Ebi / Garnelen / Shrimps	4.50
Hotategai / Jakobsmuschel / Scallop	5.00

MAKI SUSHI / SUSHI-ROLLEN

pro Rolle / 6 Stück EURO

Kappa Maki / Gurkenrolle / Cucumber Roll	4.50
Avocado Maki	5.10
Sake Maki / Lachsrolle / Salmon Roll	6.00
Tekka Maki / Thunfischrolle / Tuna Roll	7.00
California-Rolle / California Roll	8.80
Alaska-Rolle / Alaska Roll	8.80

TEMAKI SUSHI / SUSHI-HANDROLLEN

pro Rolle / 1 Stück EURO

California Temaki mit Krabbenfleisch, Avocado California Hand Roll with Crab Meat & Avocado	8.20
Negitoro Temaki mit Thunfischfilet & Frühlingszwiebeln Negitoro Hand Roll with Fatty Tuna & Spring Onion	8.20

SUSHI & SASHIMI-VARIATIONEN

EURO

Sushi & Sashimi für "Anfänger"	18.00
Sushi & Sashimi Arrangement	25.00
Sashimi Usuzukuri rohe Thunfischscheiben mit Zitronen - Sojasauce Raw Tuna Slices with Lemon – Soya Sauce	12.00
Sashimi Moriawase mit Lachs, Thunfisch, Meerbarsch, Jakobsmuschel with Salmon, Tuna, Seabass & Scallop	22.50
Makimono Moriawase Maki-Rollen mit Lachs, Thunfisch, Gurke, California-Rolle Maki Rolls with Salmon, Tuna, Cucumber, California Roll	18.00
Tokio Sushi & Sashimi Spezial mit Lachs, Thunfisch, Garnelen, Meerbarsch, Ketakaviar Maki with Salmon, Tuna, Shrimps, Seabass, Keta Roe, Maki	23.00
Sake, Karaffe	8.00



LENBACH Restaurant – Bar – Events Stand 16.01.2012
Jahrgangsänderungen vorbehalten



LENBACH Restaurant – Bar – Events Stand 16.01.2012
Jahrgangsänderungen vorbehalten

Herzlich Willkommen in der Hochburg der Sünde

und im Tempel kulinarischer Leidenschaft

Das LENBACH mit Bar, Restaurant und Renaissance-Saal im ehemaligen Bernheimer Haus (1887). Stylish in Szene gesetzt vom bekannten britischen Star-Designer Sir Terence Conran, ausgestattet nach den Motiven der sieben Sünden: Neid, Gier, Lust, Trägheit, Zorn, Eitelkeit und Völlerei. Verlockung pur.

Die schönste Location Münchens. Hier hat Heike Makatsch mit Hugh Grant geturtelt, hier speisten Mick Jagger und Nicole Kidman und Andrew Lloyd Webber feierte nebst Bernd Eichinger Premiere.

Kulinarisches Feinschmecker-Restaurant mit den höchsten Auszeichnungen aus der Gastronomie, aber auch Szene-Location mit Flair.

Welcome to LENBACH

Welcome to the stronghold of sin and the temple of culinary passion:

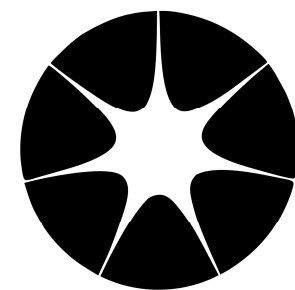
LENBACH bar, restaurant and renaissance hall in the former Bernheim House (1887).

Stylish design by the British star designer Sir Terence Conran, endowed with the motifs of the seven sins: envy, greed, lust, sloth, wrath, vanity and gluttony. Temptation pure.

Munich's most attractive location. Here Heike Makatsch flirted with Hugh Grant, Mick Jagger and Nicole Kidman dined, and Andrew Lloyd Webber celebrated his premiere.

Culinary gourmet restaurant with the highest of gastronomic distinctions, but also an "in" location with flair.

Predestined for events of all kind.



LENBACH

Restaurant · Bar · Events



LENBACH Restaurant – Bar – Events Stand 16.01.2012
Jahrgangsänderungen vorbehalten



LENBACH Restaurant – Bar – Events Stand 16.01.2012
Jahrgangsänderungen vorbehalten