

Menükarte zu Kommunion und Firmung

Aperitif und Premium-Schorlen:

<i>FRAENZI, Spumante, Schloss Castell, Franken</i>	<i>3,50 €</i>
<i>FRAENZI "fresh", Spumante mit Rhabarbernektar</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Marillen-Bitter-Spritz, Mailänder Bitter mit Marillennektar, Prosecco und Soda 0,2 l</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Apfelsaft von Streuobstwiesen, Kirschsaft, Birnensaft Saft 0,4l 4,90 € vom Traditionsunternehmen "Van Nahmen"</i>	<i>Schorle 0,4l 4,20 €</i>
<i>Marillennektar, 100% Marillensaft von "Wieser", dem Marillenspezialisten der Wachau</i>	<i>Schorle 0,4l 4,90 €</i>

**Das Weihenstephaner
Jubiläumsbier:**

Ab April bei uns erhältlich!

3,60 € je 0,5l



Bayerische Schmankerl:

<i>"Obazda" mit roten Zwiebeln und Bauernbrot</i>	<i>7,30 €</i>
<i>Bayrischer Wurstsalat von der Regensburger mit roten Zwiebeln, Essiggurken und Bauernbrot</i>	<i>7,90 €</i>
<i>„Bräustüberl's Brotzeitbrettl“ Edel-Trockenwurst, Sülze, Leberwurst, Schinken, kalter Braten, frischer Meerrettich, Bergkäse, Essiggurke, Griebenschmalz, Obazda, Bauernbrot</i>	<i>12,60 €</i>
<i>Würstl-Trilogie vom Rost: Nürnberger Würstl, Bier- und Schnapswürstl auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree und dreierlei Senf</i>	<i>10,60 €</i>
<i>Unser Schmankerl-Tipp: Hausgemachte Bratensülze mit Gemüsewürfel, frischer Kräuterremouladensauce, Essiggurke, Speck -Bratkartoffel</i>	<i>10,90 €</i>

Suppen und leichte Gerichte:

<i>Kräftige Rinderkraftbrühe mit Kräuterpfannkuchen- und Gemüsewürfel</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Spargelcrèmesuppe mit Spargel einlage und Mandelsahne</i>	<i>4,20 €</i>
<i>"Weihenstephaner Sommersalat" Römersalat mit Caesar-Dressing, Thymian-Croutons, Nüssen und Speckwürfeln, dazu Puten-Involtini, mit Schinken und Oliven gefüllt, auf einer Kräuter-Oliven-Tomatensauce</i>	<i>12,90 €</i>

Hauptspeisen:

Portion deutscher Stangenspargel mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter, dazu kleine Pellkartoffeln	14,50 €
---	---------

Bayrischer Schweinsbraten mit Weihenstephaner Dunkelbiersauce, dazu Kartoffelknödel und Krautsalat	10,60 €
---	---------

1/2 gegrillte Schweinsaxe in Dunkelbiersauce mit Kartoffelknödel und Krautsalat	12,60 €
--	---------

"Braumeister-Pfandl", drei Medaillons vom Rind und Schwein, Edelpilze in Rahm, mit Béarnaise-Sauce überbacken, dazu Bohnenbündchen, gebackener Speck und Spätzle	16,60 €
--	---------

Wiener Schnitzel vom Kalb, gebraten in Weihenstephaner Fassbutter, dazu Kartoffelsalat oder Pommes frites	17,90 €
--	---------

Unsere Spezialitäten zur Kommunion:

Rinderlende, im Ganzen rosa gegart, mit Schalotten-Barolo-Sauce	18,50 €
---	---------

Zartes Kalbfricandeau mit Morchelrahm	16,80 €
---------------------------------------	---------

Duett von Kalb und Rind mit zweierlei Saucen	17,50 €
--	---------

Lachsschnitte, gebraten, an Bärlauchpesto mit Riesling-Weißwein-Sauce	16,50 €
---	---------

Als Beilagen zu diesen Hauptgängen servieren wir:

- Kartoffelgratin
- Frisches Marktgemüse oder Spargelgemüse
- Sauce Hollandaise im Weckglas

Vegetarisch:

Rahmschwammerl mit Steinpilzen, frischen Kräutern und hausgemachten Semmelknödeln	9,50 €
--	--------

"Sommerliches Gemüseereindl " mit frischen Lasagneblättern, gegrillter Paprika, Zucchini und Aubergine, dazu Würfelgemüse-Bolognese und eine leichte Bechamel-Sauce, überbacken mit Bergkäse und Parmesan	9,60 €
---	--------

Desserts:

"Chefs Dessert Potpourrie" Dreierlei Dessert-Spezialitäten nach Art des Hauses -lassen Sie sich überraschen!	8,40 €
---	--------

Himbeerparfait mit Rhabarber-Beerengrütze, serviert mit Vanilleeis und leichter Marsala -Sabayon	7,80 €
---	--------

Duett vom Schokoladenmousse mit Chili verfeinert, dazu Passionsfruchtspiegel und Ingwersorbet	8,50 €
--	--------

**Bei Gruppengrößen ab 10 Personen bitten wir Sie
zur Gewährleistung eines optimalen Serviceablaufs folgendes
für Ihre Menüzusammenstellung zu beachten:**

- Vorspeise: Ideal ist die Auswahl einer für alle einheitlichen Vorspeise.
(Zwei verschiedene Vorspeisen können nur angeboten werden,
wenn die jeweilige Anzahl am Vortag vorbestellt wird.)
- Suppe: Aus bis zu zwei verschiedenen Suppen können die Gäste vor Ort wählen.
- Hauptspeise: Ideal ist die Auswahl einer für alle einheitlichen Hauptspeise.
(Wenn Sie Ihren Gästen die Auswahl aus mehreren Hauptspeisen anbieten
möchten, so legen Sie hierfür bitte im Vorfeld max. drei Gerichte und eine
vegetarische Alternative fest.)
- Dessert: Ideal ist die Auswahl eines für alle einheitlichen Desserts.
(Zwei verschiedene Desserts können nur angeboten werden,
wenn die jeweilige Anzahl am Vortag vorbestellt wird.)

Bitte teilen Sie uns Ihre Auswahl schriftlich mit.
Wir werden dann dementsprechende kleine Speisekarten für Sie erstellen.