

Menükarte zu Kommunion und Firmung

Aperitif und Premium-Schorlen:

<i>FRAENZI, Spumante, Schloss Castell, Franken</i>	<i>3,80 €</i>
<i>FRAENZI "fresh", Spumante mit Rhabarbernektar</i>	<i>3,80 €</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!

3,80 € je 0,5l



Bayerische Schmankerl:

<i>"Obazda" mit roten Zwiebeln und Bauernbrot</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Bayrischer Wurstsalat von der Regensburger mit roten Zwiebeln, Essiggurken und Bauernbrot</i>	<i>8,20 €</i>
<i>„Bräustüberl's Brotzeitbrettl“ Edel-Salami, Sülze, Leberwurst, Schinken, kalter Braten, frischer Meerrettich, Bergkäse, Essiggurke, Speck-Frischkäse, Obazda, Bauernbrot</i>	<i>12,90 €</i>
<i>Würstl-Trilogie vom Rost: Nürnberger Würstl, Bier- und Schnapswürstl auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree und dreierlei Senf</i>	<i>10,90 €</i>
<i><u>Unser Schmankerl-Tipp:</u> 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>4,50 €</i>
<i>"Weihenstephaner Sommersalat" Römersalat mit Caesar-Dressing, Croûtons und Sonnenblumenkernen, dazu panierte Maispouardenbrust-Filets, sowie zweierlei Dips (Cocktailsauce und Tomantensugo)</i>	<i>10,90 €</i>

Hauptspeisen:

<i>Portion deutscher Stangenspargel mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter, dazu kleine Pellkartoffeln</i>	<i>14,80 €</i>
---	----------------

<i>Bayrischer Schweinsbraten mit Weihenstephaner Dunkelbiersauce, dazu Kartoffelknödel und Krautsalat</i>	<i>10,90 €</i>
---	----------------

<i>1/2 gegrillte Schweinsbaxe in Dunkelbiersauce mit Kartoffelknödel und Krautsalat</i>	<i>12,90 €</i>
---	----------------

<i>"Braumeister-Pfandl", drei Medaillons vom Rind und Schwein, Edelpilze in Rahm, mit Béarnaise-Sauce überbacken, dazu Bohnenbündchen, gebackener Speck und Spätzle</i>	<i>16,70 €</i>
---	----------------

<i>Wiener Schnitzel vom Kalb, gebraten in Weihenstephaner Fassbutter, dazu Kartoffelsalat oder Pommes frites</i>	<i>18,50 €</i>
--	----------------

Unsere Spezialitäten zur Kommunion:

<i>Rinderlende, im Ganzen rosa gegart, mit Schalotten-Barolo-Sauce</i>	<i>18,90 €</i>
--	----------------

<i>Zartes Kalbfricandeau mit Morchelrahm</i>	<i>16,80 €</i>
--	----------------

<i>Duett von Kalb und Rind mit zweierlei Saucen</i>	<i>17,90 €</i>
---	----------------

<i>Lachsschnitte, gebraten, an Bärlauchpesto mit Riesling-Weißwein-Sauce</i>	<i>16,90 €</i>
--	----------------

Als Beilagen zu diesen Hauptgängen servieren wir:

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

Vegetarisch:

<i>Rahmschwammerl mit Steinpilzen, frischen Kräutern und hausgemachten Semmelknödeln</i>	<i>9,90 €</i>
--	---------------

<i>Hausgemachter Gemüsestrudel (vegan) aus saisonalem Gemüse, dazu kleines Salat-Bouquet und Gemüse-Bolognese</i>	<i>11,50 €</i>
---	----------------

Desserts:

<i>"Chefs Dessert Potpourrie" Dreierlei Dessert-Spezialitäten nach Art des Hauses -lassen Sie sich überraschen!</i>	<i>8,70 €</i>
---	---------------

<i>Marinierte Erdbeeren mit Zitronenschaum und Vanilleeis</i>	<i>6,90 €</i>
---	---------------

<i>Joghurt-Holunder-Törtchen mit Crumble-Boden auf Erdbeerspiegel, dazu Waldmeistereis</i>	<i>8,90 €</i>
--	---------------

**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.