

Gültig: 03. April - 03. Okt. 2017

Täglich von 10:00 Uhr bis 22:30 Uhr

Bayrische Schmankerl

"Aufstrich-Trilogie"

Obazda, Radieserl-Frischkäse und Kräuterfrischkäse mit Bauernbrot € 5,90

"Münchner Weißwurst" mit Hausmacher-Senf (bis 12:00h), Stücke € 2,40^{3, 4, 7, 10}

"Obazda" mit roten Zwiebeln und Bauernbrot € 7,30

Bayrischer Wurstsalat von der Regensburger^{2, 3, 4, 7}
mit roten Zwiebeln, Essiggurken und Bauernbrot € 7,90

„Bräustüberl's Brotzeitbrettl“^{4, 7}

Edel-Trockenwurst, Sülze, Leberwurst, Schinken, kalter Braten, frischer Meerrettich, Bergkäse, Essiggurke, Griebenschmalz, Obazda, Bauernbrot € 12,60

Täglich von 11:30 Uhr bis 22:00 Uhr

Warme Schmankerl

Würstl-Trilogie vom Rost, Nürnberger Würstl, Bier- und Schnapswürstl auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree und dreierlei Senf € 10,60

Unser Schmankerltipp: Hausgemachte Bratensülze

mit Gemüsewürfel, frischer Kräuterremouladensauce, Essiggurke, Speck-Bratkartoffeln € 10,90

Suppen, Salate & vegetarische Gerichte

Kräftige Rinderkraftbrühe mit

Kräuterpfannkuchen-Streifen und Gemüsewürfel € 3,90

Jungspinatcremesuppe⁴

mit geräuchertem Toppfenschäum und Räucherlachsstreifen, serviert im Weckglas € 4,30

Bunter gemischter Salatteller,

wahlweise mit Balsamico- oder Joghurt-Kräuter-Dressing *kl. Portion* € 3,60

gr. Portion € 6,50

"Weihenstephaner Sommersalat"

Römersalat mit Caesar-Dressing, Thymian-Croutons, Nüssen und Speckwürfeln,⁴
dazu Puten-Involtini, mit Schinken und Oliven gefüllt, auf einer Kräuter-Tomatensauce € 12,80

Käsespätzle mit Frühlingszwiebeln

und dreierlei Allgäuer Käsesorten € 8,90

Rahmschwammerl mit Steinpilzen,

frischen Kräutern und hausgemachten Semmelknödeln € 9,50

Hausgemachtes Strudelduett⁴

Strudel mit Spinat und Fetakäse sowie Strudel von saisonalem Gemüse,
dazu kleines Salat-Bouquet, Rahmschwammerl-Steinpilzsauce und Gemüse-Bolognese € 11,90

Hauptspeisen

"Weihenstephaner Schmankerl-Reindl" (ab 2 Personen)

mit Schnaps-, Bier- und Nürnberger Würstl,
Schweinsaxe und -braten (ausgelöst, in kleinen Portionen),
Sauerkraut, Kartoffel- und Semmelknödel

2 versch. Senfsorten, Bratensauce, Kraut- und Kartoffelsalat pro Pers. € 14,90

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

½ gegrillte Schweinsaxe in Dunkelbiersauce
mit Kartoffelknödel und Krautsalat € 12,60

Weihenstephaner Biergulasch saftig gekocht, dazu Semmelknödel € 11,60

Ochsenbäckchen, in Rotwein geschmort
dazu gebratene Steinpilze mit Speck, Sommergemüse und Kartoffelpüree € 15,60

Entenbrust an Sweet-Chili-Sauce⁴
dazu frisches Marktgemüse und Kartoffelrösti € 17,60

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

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

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende
mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter, dazu Pommes frites und ein kleiner Salatteller € 19,60

Das Gusto-Stückl: Bayrischer Ochsenteller
Weihenstephaner Biergulasch, Rinderlenden-Medaillon mit Sauce Béarnaise
und zartes Ochsenbäckchen, dazu Sommergemüse und Rosmarin-Pellkartoffeln € 19,90

Duett von Lachs und Wolfsbarsch-Medaillons⁴
auf Zuckererbsenschoten, an einer Safran-Anis-Weißweinsauce,
dazu kleine Pellkartoffeln € 17,60

Süßspeisen

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

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanilleschaum und frischen Beeren € 6,80

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

Saisonale Kuchen pro Stück € 3,90 // Torten pro Stück € 4,90

1. Farbstoff, 2. Konservierungsstoffe, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. Schwefeldioxide,
6. Nitritpöckelsalz, 7. Phosphat, 8. Milcheiweiß, 9. Koffein, 10. Süßstoff