

Täglich von 10:00 Uhr bis 22:30 Uhr

Bayrische Schmankerl

"Aufstrich-Trilogie"⁸

Obazda, Radieserl-Frischkäse und Kräuterfrischkäse mit Bauernbrot € 6,50

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

"Obazda" mit roten Zwiebeln und Bauernbrot⁸ € 7,50

Bayrischer Wurstsalat von der Regensburger^{2,3,4}

mit roten Zwiebeln, Essiggurken und Bauernbrot € 8,20

„Bräustüberl's Brotzeitbrettl“^{2,3,4,8}

Edel-Trockenwurst, Sülze, Leberwurst, Schinken, kalter Braten, frischer Meerrettich, Bergkäse, Essiggurke, Speck-Frischkäse, Obazda, Bauernbrot € 12,90

Täglich von 11:30 Uhr bis 22:00 Uhr

Warme Schmankerl

Würstl-Trilogie vom Rost, Nürnberger Würstl, Bier- und Schnapswürstl^{2,3,4,7,8}
auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree und dreierlei Senf € 10,90

Unser Schmankerl-tipp: Hausgemachte Bratensülze^{2,4,8}

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

Suppen, Salate & vegetarische Gerichte

Kräftige Rinderkraftbrühe^{4,8}

mit Kräuterpfannkuchen-Streifen und Gemüsewürfel € 3,90

Petersiliencremesuppe^{4,8}

mit Ingwer und Zitronengras, serviert im Weckglas € 4,50

Bunter gemischter Salatteller,^{1,5,8}

wahlweise mit Balsamico- oder Joghurt-Kräuter-Dressing

kl. Portion	€ 3,80
gr. Portion	€ 6,90

"Weihenstephaner Sommersalat"^{4,8}

Römersalat mit Caesar-Dressing, Croûtons und Sonnenblumenkernen,
dazu panierte Maispoullardenbrust-Filets,
sowie zweierlei Dips (Cocktailsauce und Tomantensugo) € 10,90

Käsespätzle mit Frühlingszwiebeln^{4,8}

und dreierlei Allgäuer Käsesorten € 8,90

Rahmschwammerl mit Steinpilzen,^{4,8}

frischen Kräutern und hausgemachten Semmelknödeln € 9,90

Hausgemachter Gemüsestrudel (vegan)⁴

aus saisonalem Gemüse, dazu kleines Salat-Bouquet und Gemüse-Bolognese € 11,50

Hauptspeisen

"Weihenstephaner Schmankerl-Reindl" (ab 2 Personen) ^{2, 3, 4, 8}

mit Schnaps-, Bier- und Nürnberger Würstl,
Schweinsbaxe 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, ^{2, 3, 4}
dazu Kartoffelknödel und Krautsalat € 10,90

½ gegrillte Schweinshaxe in Dunkelbiersauce ^{2, 3, 4}
mit Kartoffelknödel und Krautsalat € 12,90

Weihenstephaner Biergulasch saftig gekocht, dazu Semmelknödel ^{4, 8} € 11,90

Tafelspitz mit frischem Meerrettich ^{3, 4, 8}
Gemüwestreifen, Petersilienkartoffeln und Meerrettichcremesauce € 14,90

Ochsenbäckchen, in Rotwein geschmort ^{4, 8}
dazu frisches Marktgemüse und Kartoffelpüree € 15,90

"Braumeister-Pfandl", ^{2, 3, 4, 8}
3 Medaillons vom Rind und Schwein, Edelpilze in Rahm, mit Sauce Béarnaise
überbacken, dazu Bohnenbündchen, gebackener Speck und Spätzle € 16,70

Wiener Schnitzel vom Kalb ^{4, 8}
gebraten in Weihenstephaner Fassbutter, dazu Kartoffelsalat oder Pommes frites € 18,50

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende ^{4, 8}
mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter, dazu Pommes frites und ein kleiner Salatteller € 19,80

Gedünstetes Rotbarschfilet auf Blattspinat ^{4, 8}
mit Pellkartoffeln und Zitronensenssauce € 12,80

Kross gebratenes Doradenfilet ^{4, 8}
auf einem Tomaten-Gemüse-Bett, dazu Artischocken-Oliven-Risotto,
Pinienkerne und Rucolapesto € 16,50

Süßspeisen

"Chefs Dessert-Potpourri", ⁸
Dreierlei Dessert-Spezialitäten nach Art des Hauses, lassen Sie sich überraschen! € 8,70

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanilleschaum und frischen Beeren ^{4, 8} € 6,80

Joghurt-Holunder-Törtchen
mit Crumble-Boden auf Erdbeerspiegel, dazu Waldmeistereis ^{1, 4, 8} € 8,90

Saisonale Kuchen pro Stück ⁸ € 3,90 // **Torten pro Stück** ⁸ € 4,90

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