

Täglich von 10:00 Uhr bis 22:30 Uhr

Bayrische Schmankerl

"Aufstrich-Trilogie"

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

^{3, 4, 7, 10}

"Münchner Weißwurst" mit Hausmacher-Senf, Stück € 2,40

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

Bayrischer Wurstsalat von der Regensburger
mit roten Zwiebeln, Essiggurken und Bauernbrot € 7,90

^{2, 3, 4, 7}

Schweizer Wurstsalat vom Leberkäse
mit Bergkäse, roten Zwiebeln, Essiggurken und Bauernbrot € 8,50

^{2, 3, 4, 7}

Kalter Schweinebraten
mit frischem Meerrettich, Essiggurken, Krautsalat-Garnitur und Senf € 8,50

^{2, 3}

Alpenländisches Käsebrett
Produkte aus der Weihenstephaner Molkerei,
Radieschen, Nüsse, Butter und Bauernbrot € 10,90

⁸

„Bräustüberl's Brotzeitbrettl“
Edel-Trockenwurst, Sülze, Leberwurst, Schinken, kalter Braten, frischer
Meerrettich, Bergkäse, Essiggurke, Griebenschmalz, Obazda, Bauernbrot € 12,60

^{2, 4}

Täglich von 11:30 Uhr bis 22:00 Uhr

Warme Schmankerl

2 Weihenstephaner Bierwürstl nach Hausrezept,
gespickt mit Käse, serviert mit dreierlei Senf und Kartoffelsalat € 8,70

^{2, 3, 4}

Hausgemachte Fleischpflanzerl
mit Bratenjus und lauwarmen Kartoffelsalat € 8,90

⁴

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

^{2, 3, 4}

Unser Schmankerl-Tipp:

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

^{3, 4}

Salate & leichte Gerichte

Bunter gemischter Salatteller,^{1, 5}

wahlweise mit Balsamico- oder Joghurt-Kräuter-Dressing

kl. Portion	€ 3,60
gr. Portion	€ 6,50

Salatteller mit jungem Spinat^{1, 5, 8} (veg.)

und Radicchio, dazu Oliven-Crostini mit Ziegenkäse überbacken,
Trockentomaten, Walnüsse, Parmesan chips und Walnuss-Dressing € 10,60

"Weihenstephaner Sommersalat"

Römersalat mit Caesar-Dressing, Thymian-Croutons, Nüssen und Speckwürfeln,⁴
dazu Puten-Involtini, mit Schinken und Oliven gefüllt,
auf einer Kräuter-Oliven-Tomatensauce € 12,90

Suppen

Kräftige Rinderkraftbrühe⁴

mit Kräuterpfannkuchen-Streifen und Gemüsewürfel € 3,90

Jungspinatcremesuppe⁴

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

Vegetarisch

Käsespätzle mit Frühlingszwiebeln⁴

und dreierlei Allgäuer Käsesorten € 8,90

Rahmschwammerl mit Steinpilzen,⁴

frischen Kräutern und hausgemachten Semmelknödeln € 9,50

Sommerliches Gemüsereindl

Frische Lasagneblätter, gegrillte Paprika, Zucchini und Aubergine,
dazu Würfelgemüse-Bolognese und eine leichte Bechamel-Sauce
überbacken mit Bergkäse und Parmesan € 9,60

Hausgemachtes Strudelduett⁴

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

Hausgemachter Gemüsestrudel⁴ (vegan)

aus saisonalem Gemüse, dazu kleines Salat-Bouquet und Gemüse-Bolognese € 10,90

Hauptspeisen

"Weihenstephaner Schmankerl-Reindl"^{2, 3, 4} (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,^{2, 3, 4}
dazu Kartoffelknödel und Krautsalat € 10,60**

**½ gegrillte Schweinsaxe in Dunkelbiersauce^{2, 3, 4}
mit Kartoffelknödel und Krautsalat € 12,60**

**Weihenstephaner Biergulasch vom bayerischen Weiderind⁴
saftig gekocht, dazu Semmelknödel € 11,60**

**Ochsenbäckchen, in Rotwein geschmort⁴
dazu gebratene Steinpilze mit Speck, Sommergemüse und Kartoffelpüree € 15,60**

**Tafelspitz mit frischem Meerrettich⁴
Gemüwestreifen, Petersilienkartoffeln und Meerrettichcremesauce € 14,60**

**Bergschnitzel vom Schwein⁴
in Brezen-Käse-Panade mit Pommes frites und kleinem Salat € 14,60**

**"Braumeister-Pfandl",^{2, 4}
3 Medaillons vom Rind und Schwein, Edelpilze in Rahm, mit Sauce Béarnaise
überbacken, dazu Bohnenbündchen, gebackener Speck und Spätzle € 16,60**

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

**Wiener Schnitzel vom Kalb⁴
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**

Unser Gusto-Stückerl

Bayrischer Ochsenteller

*Weihenstephaner Biergulasch, Rinderlenden-Medaillon mit Sauce Béarnaise⁴
und zartes Ochsenbäckchen, dazu Sommergemüse und Rosmarin-Pellkartoffeln € 19,90*

Fisch

Rotbarschfilet auf gedünstetem Lauch⁴

mit rosa Pfeffer an einer Limetten-Senf-Sauce, dazu Petersilienkartoffeln € 12,80

Duett von Lachs und Wolfsbarsch-Medaillons

*auf Zuckererbsenschoten, an einer Safran-Anis-Weißweinsauce,⁴
dazu kleine Pellkartoffeln* € 17,60

Beilagen

Bauernbrot € 0,60

kleine Breze € 1,00

Kartoffelnödel / Semmelknödel mit Sauce € 3,00

Krautsalat oder Sauerkraut € 3,00^{2,3}

Kartoffelsalat / Butterspätzle / Pommes frites / Bratkartoffel € 3,00

Süßspeisen

"Chefs Dessert-Potpourri"

*Dreierlei Dessert-Spezialitäten nach Art des Hauses,
lassen Sie sich überraschen!*

€ 8,40

Gemischtes Eis € 6,00

Gemischtes Eis mit Sahne € 6,50

Vanilleeis, dazu heiße Himbeeren, parfümiert mit Himbeergeist € 6,50

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanilleschaum und frischen Beeren € 6,80

Duett vom Schokoladenmousse

mit Chili verfeinert, dazu Passionsfruchtspiegel und Ingwersorbet € 8,50

Himbeerparfait mit Rhabarber-Beerengrütze

Mandelkrokant und Cassis-Sorbet € 7,80

Saisonale Kuchen pro Stück € 3,90

Torten pro Stück € 4,90

Eine Kugel Eis (Vanille, Schokolade, Erdbeere, Joghurt) € 2,20

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