BRÄUSTÜBERL WEIHENSTEPHAN
BANKETTANGEBOT

Verehrter Gast, bei den hier angebotenen Gerichten handelt es sich um exklusive Angebote, die nicht auf unserer Standard-Speisekarte aufgeführt sind. Aus diesem Grunde können diese nur mit einer Vorbestellung serviert werden. Wenn Sie Gerichte aus diesen Angeboten für Ihre Veranstaltung auswählen möchten, bitten wir Sie, folgendes zu beachten:

- *Die Mindestabnahme-Menge eines Gerichts liegt bei 10 Portionen.*
- *Spätestens drei Werktage vor der Veranstaltung benötigen wir die genaue Anzahl der bestellten Speisen.*
- *Die Vor- und Nachspeise sollte einheitlich gewählt werden.*
- *Als Hauptspeise können zwei verschiedene Gerichte ausgewählt werden, wenn dem Bräustüberl die jeweilige Anzahl der Gerichte drei Werktage vor dem Veranstaltungstermin mitgeteilt werden kann (unter Berücksichtigung der Mindestabnahme-Menge). Ansonsten bitten wir auch hier darum, eine einheitliche Hauptspeise auszuwählen.*
- *Sollten Sie Ihre Wahl erst vor Ort treffen können, bitten wir Sie, aus unseren Angeboten der Standard-Speisekarte auszuwählen.*

Raum	max. Personenanzahl	Mindestumsatz bei exklusiver Ntzung (für Speisen & Getränke
Stephanskeller Historischer Gewölbekeller	230	6.500,00 €
Eventbereich im 1. OG Bestehend aus Barockstube, Hochschulstüberl, Bierstüberl	70 16	2.450,00 €
Weißbierstüberl	36	1.050,00 €
Kutscherstüberl	22	600,00 €
Korbinianstüberl	12	360,00 €
Salettl	52 - 68	2.400,00 €

Seiten-Verzeichnis Speisen

Vorspeisen
Hauptspeisen
Desserts

BRÄUSTÜBERL WEIHENSTEPHAN
RESERVIERUNGSVEREINBARUNG

VORSPEISEN

"Bräustüberls Brotzeitplatte" *auf großen Holzbrettern mittig am Tisch eingedeckt:*

Edel-Salami, Sülze, Leberwurst, Schinken, kalter Braten, frischer Meerrettich, Bergkäse, Essiggurke, Obazda, Radi, Radieschen, Kräuterfrischkäse- und Schnittlauchbroten, dazu verschiedene Bauernbrote und Brezen [2,3,5,7,8]

Vorspeisen Portion 14,50 €
Hauptspeisen Portion 17,50 €

"Weihenstephaner Schmankerlplatte" *auf großen Holzbrettern mittig am Tisch eingedeckt:*

Mariniertes Antipasti-Gemüse (Zucchini, Paprikaschoten, mit Frischkäse gefüllte Babypaprika und Oliven, dazu Parmesanspäne), Bulgur Salat, Landschinken, Obazda mit roten Zwiebeln, Honig-Senffrischkäse, Bresaolaröllchen mit Feigensenf-Ziegenfrischkäse und Rucola, Käsebalken, Radi-Radieschen, Schnittlauchbrote, Fleischpflanzerl, dazu verschiedene Bauernbrote und Brezen [2,3,7,8]

Vorspeisen Portion 15,50 €
Hauptspeisen Portion 18,90 €

"Südtiroler Jause" auf Brett oder Schieferplatte
Südtiroler Speck, frischer Meerrettich- Schüttelbrot, Bergkäse Balken, Antipasti-Spießchen mit Pesto Edle ital. Trockenwurst, eingelegtes Gemüse & marinierte Oliven Honig-Senf-Aufstrich, Grissini Stäbchen im Glas, Bruschetta mit Schwarzer Oliventapenade, Trockentomate-grüne Olive Garnitur, dazu Land & Malzbaguette

Portion 11,90 €

Winter: Apfelgriebenschmalz

"Die Vorspeisen-Etagere" für vier Personen
Etagere mit drei Ebenen | pro Ebene = eine Vorspeisensorte

Stellen Sie aus den folgenden Gerichten Ihre individuelle Dreier-Etagere zusammen: (drei verschiedene Vorspeisen)

Vitello Tonnato mit Limette und Apfelkapern garniert, Radicchiosalat-Sträußchen [8]	4,50 €
Puten Tonnato mit Limette und Apfelkapern garniert, Radicchiosalat-Sträußchen [8]	3,90 €
Antipastigemüse (Paprika, Zucchini, Karotten Aubergine, Artischocken, glasierte Zwiebeln, marinierte Oliven), Grissini mit Landschinken, Parmesanspänen, dazu - saisonal - frisch gebratene Pilze [5,7,8]	3,90 €
Lachs-Potpourri: Gebeizter Lachs, Räucherlachs und Lachstatar, dazu Zucchiniröllchen mit Meerrettichmousse [5,8]	4,80 €
Rote Beete-Carpaccio mit hausgeräuchertem Lachsfilet und Gurkenwürfel in Wasabicreme	4,80 €
Klassisches Rindercarpaccio mit Zitronen-Olivenöl, Parmesanspänen und Biedermeier-Salatsträußchen [8]	4,50 €
Lachstatar auf marinierten Avocadowürfeln und Zitronen-Pfeffercréme, garniert mit Crevetten [8]	5,20 €
Bresaola-Carpaccio mit - saisonal frisch - gebratenen Pilzen, Rucolasalat, Walnüsse und Walnussdressing	4,50 €
Südtiroler Speckplatte mit Gurke, Meerrettich, Schnapswürstl, Apfelgriebenschmalz und Schüttelbrot	4,50 €
Käsevariation: Original Bräustüberls Obazda, Bergkäse, Pfefferbrie, Bavaria Blue, Parmesan, dazu Chutney von Feigen und Peperoni, grüne Tomaten [8]	4,50 €

BRÄUSTÜBERL WEIHENSTEPHAN
RESERVIERUNGSVEREINBARUNG

VORSPEISEN

Kombinationen mit kleinen Glässchen:

Guacamole mit pikantem Tomatensugo, gebratener Crevette, Bruschetta-Segel	4,90 €
Bunter Quinoa-Gurkensalat, Thai-Crevetten-Ragout, Sesamcracker	4,90 €
Hähnchen „Bombay“ mit Mango, Gemüsewürfelsalat, Cashew-Crumble	4,20 €
Rote Bete-Apfelsalat mit Räucherlachstatar und Honig-Senfcreme	4,80 €
Feiner griechischer Salat mit Feta und Joghurt Minze, Grissini (veget.)	3,50 €
Caprese-Ragout von Mini-Mozzarella, Kirschtomate und Genovese-Pesto, Grissini (veget.)	3,50 €
Quinoasalat mit Gemüsewürfeln in Currycreme, Sesam (veget.+ vegan)	3,50 €

Vorspeisen im klassischen Tellerservice können wir gerne saisonal und individuell auf Anfrage anbieten.

SUPPEN

Kräftige Tafelspitzbrühe mit Gemüsewürfeln und frischem Schnittlauch	5,90 €
Festtagssuppe, klare Rinderbrühe mit dreierlei Einlagen [8]	8,50 €
Petersiliencrèmesüppchen mit Ingwer verfeinert, dazu eine Riesengarnele auf Zitronengrasspieß, Gemüsewürfel, im WECK-Glas serviert [8]	8,90 €

Saisonale Suppen nach Rücksprache mit dem Küchenchef
z.B.: Bärlauchsuppe mit Spargelklößchen, Spargelsuppe mit weißen und grünen Spargelstücken, Tomatensuppe mit Mini-Bällchen, Pfifferlingcrèmesuppe, etc.

HAUPTSPEISEN - in Reindl'n

“Wiesn-Reindl” *individuell in großen Reindl'n serviert:*

Schnaps-, Bier- und Nürnberger Würstl, Schweinshaxe (ausgelöst in kl. Portionen) und Schweinebraten, dazu Sauerkraut, Kartoffel- und Semmelknödel.
extra serviert: Dreierlei Senf und Sauce in Sauciere — pro Person 20,90 €
extra dazu: Kraut- und Kartoffelsalat [2,3,7,8] — pro Person 21,90 €

“Schmankerl-Reindl” *individuell in großen Reindl'n serviert:*

Knusprige Ente, zartes Kalbsfricandeau, Kartoffelknödel und Apfelblaukraut, oder saisonales Gemüse extra serviert: Entenjus, Kaisersenf-Kalbssauce [2]*
**bei internationalen Gästen: Rosmarin-Pellkartoffeln statt Knödel* — pro Person 26,60 €

BRÄUSTÜBERL WEIHENSTEPHAN
RESERVIERUNGSVEREINBARUNG

HAUPTSPEISEN - in Reindl'n

"Mediterranes-Reindl" *individuell in großen Reindl'n serviert: (vegetarisch)*

Auflauf von Zucchini, frischen Tomaten, Spinat und Kartoffelscheiben, mit Bergkäse überbacken, dazu Tomatensugo — pro Person 16,90 €

Weitere Reindl-Variationen können wir gerne saisonal und individuell auf Anfrage anbieten.

HAUPTSPEISEN - als Tellergericht

FLEISCH:

Spanferkel im Ganzen mit Dunkelbiersauce (einheitl. Hauptspeise ab 30 Pers.) mit Blaukraut, Spitzkohl oder Krautsalat, dazu Kartoffelknödel [6,7]	24,90 €
extra dazu: Kartoffelsalat	2,50 €
Marinierte Entenbrust, rösch gebraten, an Dornfelder Rotweinsauce, dazu Broccoli mit Mandelbutter und Kartoffelrösti	25,50 €
Kalbsfricandeau, in Korbinian-Doppelbockbier-Sauce geschmort, dazu Monschauer Senfsauce mit glasierten Schalotten, Gemüsebouquet und Kartoffelgratin [2,8]	26,90 €
Hausgeräuchertes Schweinefilet im Pancettamantel mit Monschauer Kaisersenfsauce, saisonalem Gemüse und Herzoginkartoffeln oder auf Linsengemüse, dazu Brokkoliröschen	22,90 €
Almochsenlende, im Ganzen rosa gebraten, dazu Rotwein-Schalotten-Sauce, Gemüsebouquet und Rosmarin-Pellkartoffeln	27,90 €
Duett von Almochsenlende (sous vide), im Ganzen rosa gebraten, mit Heucrémesauce, Ochsenbäckchen in Korbinianbier geschmort, gebratene Saitlinge, dazu Gemüsebouquet und Rosmarin-Pellkartoffeln [8]	26,90 €
Milchkalbslende, im Ganzen rosa gebraten, an einer niederbayrischen Morchelsauce, frischem Gemüse und Kartoffelgratin [8]	29,80 €
alternativ: mit Kalbsfricandeau	26,90 €
Duett von Kalbs- und Ochsenlende an Morchelcreme oder - saisonal frisch - gebratene Pilze und Bordelaisesauce, Gemüseschiffchen dazu Gratinkartoffeln	29,50 €
Geschmorte Ochsenschulter in Rotwein, Champignon-Speck-Perlzwiebel, Brokkoliröschen, dazu Spätzle oder Rösti oder Macaire Kartoffeln	25,90 €
Ochsenquerrippe in Amarone-Wein-Sauce, dazu Süßkartoffelpüree oder Sellerie-Kartoffelpüree, Bohnen-Melange mit Edamame, gebr. Kräutersaitlinge	26,50 €

FISCH:

Mariniertes Zanderfilet, pochiert in Olivenöl, auf gelber Paprika-Kartoffel-Mousseline, an Tomaten-Senf-Sud [8]	26,50 €

„Branzino“ Wolfsbarsch, kross gebraten, auf einer Lasagne von mediterranem Gemüse, dazu Kartoffelperlen und Prosecco-Schaum [8] 26,50 €

Duett von Zander und Lachs auf Spinatbeet oder Lauchgemüse, kleine Pellkartoffeln und Steinpilz-Flusskrebssauce (alternativ: Limetten-Kaffirblätter-Sauce oder Zitronen-Senf-Weißwein-Sauce) 26,50 €

Weitere Fischgerichte finden Sie auf unserer Standard-Speisekarte bzw. können wir gerne saisonal und individuell auf Anfrage anbieten.

VEGETARISCH:

Bandnudeln mit Steinpilz-Rahmschwammerlsauce, Schmortomaten und Rucola, dazu Parmesanspäne [8] 16,50 €

Zucchini-Gemüse-Auflauf mit Tomatenscheiben auf Blattspinat, mit Bergkäse überbacken, dazu Tomaten-Basilikum-Sugo [8] 16,90 €

Hausgemachte Südtiroler Schlutzkrapfen (Nudeltaschen) mit saisonaler Füllung auf saisonalem Gemüse z.B.: Steinpilze, Pfifferlinge, Käse, Spinat, uvm. 16,90 €

VEGAN: entnehmen Sie bitte unserer Standard - und Saisonkarten

HAUPTSPEISEN - Buffet

Klassisch bayerisches Hauptspeisenbuffet ab 35 Personen Preis pro Person 33,90 €

- Knusprige Ente mit Entenjus (Winter: Sept. - März)
- Poulardenbrüstchen in Waldpilzcreme (Sommer: April - August)
- Knuspriger Rollbraten vom Wammerl mit Dunkelbiersauce (wird vor dem Gast tranchiert)
- Lachsmedaillons auf Lauchgemüse, Limetten-Senf-Weißwein-Sauce [2,8]
- Zucchini-Kartoffel-Gratin mit Spinat, frischen Kräutertomaten und Kartoffelscheiben, überbacken mit Allgäuer Bergkäse, dazu Tomatensugo [8]

Beilagen:
Marktgemüse, Kartoffel- und Semmelknödel, Kräuter-Pellkartoffeln [2,8]

Sommer: hausgemachter Kartoffel- und Krautsalat
Winter: Apfelblaukraut und Rahmwirsing

Mediterranes Hauptspeisenbuffet ab 35 Personen Preis pro Person 35,90 €

- Schweinefilet im Pancettamantel mit Thymianjus [7]
- Zartes Kalbsfricandeau in leichter Porcini-Cremesauce (Steinpilze) [7]
- Poulardenbrüstchen „Toskana“ mit Salbei und Parma gefüllt, feines Ratatouillegemüse
- „Branzino“ Wolfsbarsch auf Lauchgemüse mit Limetten-Prosecco-Sauce [8]
- Zucchini Auflauf mit frischen Tomaten, Spinat und Kartoffelscheiben, überbacken mit Bergkäse, dazu Tomatensugo [2,3,8]

Beilagen
Rosmarin-Pellkartoffeln, kleine Rösti, italienisches Sommergemüse

HAUPTSPEISEN - mit Front Cooking-Grillstation

!! nur im Stephanskeller möglich !!

Bayrisches Buffet mit Grillstation, ab 35 Personen Preis pro Person 36,50 €

Grillstation:
- Schweinefilet-Medaillons
- Ochsenlende-Medaillons
- Zanderfilet
- Würstl-Trilogie (Schnaps-, Bier- und Nürnberger Würstl) [2,3,7]

Am Buffet
- Ofenfrische bayerische Ente, Entenjus (Winter: Sept. - März)
- Poulardenbrüstchen „Toskana" gefüllt mit Parmaschinken und Salbei (Sommer: April - August)
- Zucchini-Kartoffelauflauf mit frischen Tomaten und Tomaten-Basilikum-Sugo [8]

Beilagenbuffet gegenüber der Grillstation:
- Knödelduett
- hausgemachte Macaire-Kartoffeln
- frisches Marktgemüse
- Rahmkraut mit Paprika,
- Rahmschwammerl -Steinpilz- [8]
- „Silvaner" Weißweinsauce
- Sommer (April - August): Ratatouille Gemüse
- Winter (Sept. - März): Rahmwirsing und Apfelblaukraut

Premium Buffet mit Grillstation, ab 35 Personen Preis pro Person 38,90 €

Grillstation:
- Ochsenlende-Medaillons
- Milchkalbsrücken
- Wolfsbarschfilet
- Entenbrust, rosa gebraten

Beilagenbuffet gegenüber der Grillstation:
- Rosmarin-Pellkartoffeln
- Zucchini Auflauf mit Spinat-Kartoffeln und frische Kräutertomaten [8]
- feines Ratatouille
- frisches saisonales Gemüse
- Weißweinsauce mit Limettenblättern [8]
- Pfeffer-Cognac-Sauce
- Sauce Béarnaise
- Tomaten-Basilikum-Sugo

Preis pro Person 4,30 €

Zu jedem Buffet wahlweise zusätzlich bestellbar:
„Salat-Ecke", mit gemischten Blattsalaten, mariniertem Karottensalat, Tomatensalat mit roten Zwiebeln, Gurken in Senfcréme, bunte Paprika, hausgemachter Kartoffel - und Krautsalat, dazu zweierlei Dressings [2,7]

DESSERTS:

Bayrisch Creme mit Himbeerragout	7,50 €
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleeis [8]	9,50 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren [8]	7,20 €
Warmes Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern an Schattenmorellen-Ragout mit Eierlikör-Vanillespiegel [8]	10,90 €
Warme Apfeltartelettes auf einem Vitus-Weizenbock-Karamellcremespiegel mit Walnusseis [8]	10,50 €
Hausgemachter Apfel-Kaiserschmarrn und Zwetschgenkompott (Bankett-Portion)	9,80 €

Bayrisches Dessert Potourri - serviert im kleinen Glässchen (Einzelpreis 4,30 €)

Dessert-Potpourrie mit zwei verschiedenen Gläschen*	8,60 €
Dessert-Potpourrie mit drei verschiedenen Gläschen*	11,90 €

Bayrisches Dessert Potourri - serviert auf großem Holzbrett

Dessert-Potpourrie mit zwei verschiedenen Gläschen* zusätzlich mit hausgemachtem Apfel-Kaiserschmarrn, sowie Zwetschgenkompott[8]	14,90 €

**Dessert-Variationen für das Potpourrie serviert in kleinen Gläschen:*

- *Topfenmousse mit Erdbeermark* [8]
- *Apfelstrudelmousse mit Bratapfellikör und Vanillesauce* [8]
- *Weißbier-Tiramisu mit frischen Himbeeren* [8]
- *Duett vom Schokomousse (schwarz/weiß) mit Schattenmorellen-Ragout* [8]
- *Créme Brûlèe mit Lavendelparfum* [8]
- *Bailyes-Mascarpone-Creme mit Erdbeerragout, Pistaziencrumble und Erdbeermark* [8]
- *Cappuccino: Espresso-Mousse mit einem Baileys-Schaum, Amarettinicrumble und Kakao* [8]
- *Mascarpone-Eierlikör-Schichtcreme mit frischen Blaubeeren und Butterkekscrumble*
- *Frischer saisonaler Obstsalat*
  - *natur* 3,20 €
  - *mit Vanille-Espuma* 3,50 €

Allergenfreie und Vegane Dessert Angebote 2026: Preis pro Person 38,90 €

Kombinationen:

1. Schokolade-Mango Törtchen, Marillensorbet, Waldbeerenspiegel, Obstgarnitur-Minze, Amaretini Crumble, Vanillespiegel bei nicht Vegan möglich 9,80 €
2. Chiamousse-Himbeer Törtchen, Marillen Sorbet, Waldbeerenspiegel, Obstgarnitur, Pumpernikel Crumble 9,80 €
3. Schoko-Cassis-Mango Törtchen, Marillen Sorbet, Waldbeerenspiegel, Obstgarnitur, Pumpernikel Crumble 9,80 €
4. Die Törtchen Trilogie (Schoko-Mango, Chia-Himbeer, Schoko Cassis-Mango), Kirschsorbet, Marillenspiegel, Obstgarnitur, Pumpernikel Crumble 10,80 €

UNSER NEUES DESSERT HIGHLIGHT

Schokobrunnen mit frischen Früchten Preis pro Portion 6,90 €

Als Buffet serviert (nur in Kombination mit einem weiteren Dessert möglich)
Kann nur für einen Teil der Gruppe bestellt werden (z.B. 30 Portionen bei 100 Gästen)

1. Farbstoff, 2. Konservierungsstoffe, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. Schwefeldioxide, 6. Nitritpöckelsalz, 7. Phosphat, 8. Milcheiweiß, 9. Coffein, 10. Süßstoff, 11. Rauch
Bei Allergien werden die Speisen nach den Bedürfnissen geplant und vor Ort besprochen. Die Allergieauflistung ist beim Restaurantleiter erhältlich