



SAISONKARTE

6. - 23. NOVEMBER 2026

WILD & CO

SUPPE UND VORSPEISE

Maroni Süppchen

6,20 €

mit Zimtstangerl im Weckglas serviert

BIEREMPFEHLUNG: Kristallweißbier

Carpaccio vom Rehschinken

mit Walnussöl, Vogerlsalat (Feldsalat) mit

Himbeerdressing, Cranberries, dazu

Bruschetta mit Ziegenkäse in Panko-Chutney 17,90 €

BIEREMPFEHLUNG: Pils, Kellerbier 1516

EMPFEHLUNG

¼ Bauernente

19,90 €

½ Bauernente

29,90 €

serviert mit Apfel-Blaukraut & Kartoffelknödel

DESSERT

Topfenknödel mit Nougatfüllung

9,50 €

mit Haselnuss-Zimtbrösel auf Portwein-Zwetschgen

“Café Gourmand” Zweierlei

Dessert Spezialitäten

dazu ein Espresso

8,20 €

dazu ein Cappuccino oder ein Haferl Kaffee

8,90 €

HAUPTSPEISEN

Zartes Hirschgulasch

19,90 €

mit Speck-Rosenkohl, gebratenen
Serviettenknödeln, Preiselbeeren

BIEREMPFEHLUNG: Korbinian, Vitus

Fasanenbrust

25,90 €

an Spitzkohl-Mango, Steinpilzcreme dazu
Kartoffelplätzchen

BIEREMPFEHLUNG: Korbinian, Vitus

Hirsch- & Rehpfanzerl

18,50 €

mit Cranberry, dazu Apfelblaukraut,
Kartoffelpüree an feiner Reh-Jus

BIEREMPFEHLUNG: Weißbier dunkel, Vitus

Rehrücken

36,00 €

rosa gebraten, mit Walnusskruste, dazu
Blaukrautstrudel und Macairekartoffeln an
Gewürzkirschen-Schokoladen-Jus

BIEREMPFEHLUNG: Korbinian, Vitus

Hausgemachte Reh-Käsekrainer vom Jäger Schöperle

17,90 €

sehr feine Textur und eleganter
Geschmack, mit Rahmwirsing,
Kartoffelbrei und Jus

BIEREMPFEHLUNG: Weißbier dunkel, Kellerbier

BIEREMPFEHLUNG:

KORBINIAN - DUNKLER DOPPELBOCK

fruchtig, starker malziger Charakter 7,4 % Vol.

VITUS - WÜRZIGER WEIZENBOCK

Vollmundig, runder kräftiger Geschmack 7,7 % Vol.

0,5 l

5,10 €

Ente to go!

28.11. - 26.12.2026

- ½ ofenfrische Ente mit Apfelblaukraut, Entenjus und Kartoffelknödel
- täglich frisch zubereitet

27,00 €

Vorbestellung unter
info@weihenstephan-bs.de



ALLE PREISE INKL. GESETZL. MWST



SEASONAL MENUE

6TH TO 23RD NOV. 2026

VENISON & CO

SOUP AND STARTER

Chestnut cream soup

with cinnamon stick

BEERRECOMMENDATION: Kristall Wheatbeer

6,20 €

Carpaccio of venison ham

with walnut oil, lamb's lettuce with raspberry dressing, cranberries, served with bruschetta with goat cheese in panko chutney

BEERRECOMMENDATION: Pils, Kellerbeer 1516

17,90 €

CHEF'S TIPP

¼ farmer's duck

19,90 €

½ farmer's duck

29,90 €

served with red cabbage with apple and potato dumpling

DESSERT

Curd dumplings with nougat filling

hazelnut and cinnamon crumbs on port wine plum

9,50 €

"Café Gourmand" two dessert specialities

with espresso

8,20 €

with cappuccino or coffee

8,90 €

MAIN DISHES

Tender deer goulash

with bacon and brussels sprouts, roasted pretzel dumpling and cranberries

BEERRECOMMENDATION: Korbinian, Vitus

19,90 €

Pheasant breast

with cabbage, mango, porcini mushroom cream, potato patties

BEERRECOMMENDATION: Korbinian, Vitus

25,90 €

Deer & venison

served with apple red cabbage, mashed potatoes with fine venison jus

BEERRECOMMENDATION: Wheatbeer dark, Vitus

18,50 €

Saddle roasted of venison

with walnut crust, served with red cabbage strudel and macaire potatoes with spiced cherry chocolate jus

BEERRECOMMENDATION: Korbinian, Vitus

36,00 €

Homemade venison sausages

stuffed with cheese, served with creamed savoy cabbage, mashed potatoes and gravy

BEERRECOMMENDATION: Wheatbeer dark, Kellerbier

17,90 €

BEERRECOMMENDATION:

KORBINIAN - DUNKLER DOPPELBOCK

Fruity, with a strong malty character 7,4 % Vol.

VITUS - SPICY WEIZENBOCK

Full-bodied, round, and robust flavor 7,7 % Vol.

0,5 l

5,10 €

Duck to go! 28.11. - 26.12.2026

- ½ oven-roasted duck with apple-red cabbage, duck gravy, and potato dumplings
- prepared fresh daily

27,00 €

PRE-RESERVATION

info@weihenstephan-bs.de



ALL PRICES INCLUDE SALES TAX