

Weihenstephaner

B E R L I N

Sehr geehrte, liebe Gäste,

im Folgenden finden Sie unsere **Alpinen Menüvorschläge für das Jahr 2019**.

Die aufgeführten Menü´s sind bei einheitlicher Auswahl buchbar ab einer Gruppenstärke von 10 Personen.

Diese mögen Ihnen zunächst als Anregung und Orientierung dienen.

Sollten Sie ergänzend individuelle Vorschläge für Ihre Veranstaltung benötigen, so lassen Sie uns dies bitte kurz wissen, wir unterbreiten Ihnen sehr gerne umgehend ein Angebot, abgestimmt auf Ihre persönlichen Wünsche und Vorstellungen.

Natürlich können Sie sich auch gerne aus den vorhandenen Vorschlägen und aus unserer á la carte Karte Ihr eigenes Wunschmenu zusammenstellen.

Menu "Weihenstephaner"

Rahmsuppe von frischen Schwammerln
mit gehackten Kräutern

Ofenfrischer Schweinsbraten – kross gebraten –
mit Weihenstephaner Dunkelbiersauce
Sauerkraut und Kartoffelknödel

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Menu „Bayerisch klassisch“

Alt-Bayerische Kartoffelsuppe mit Schwarzbrotkrusteln

Ofenfrische Schweins´hax´n
in Weihenstephaner Starkbiersauce
auf Sauerkraut mit Kartoffelknödel

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Weihenstephaner

B E R L I N

Menu „Bergbauernschnitzel“

Alt-Bayrische Kartoffelsuppe mit Schwarzbrotkrusteln

Bergbauernschnitzel vom Schwein mit Brezn und Bergkäse paniert an
Kartoffel – Gurken – Salat

Marillenpalatschinken mit Vanilleeis
und Staubzucker

Menu „Tiroler Klassiker“

Kräftige Rindssuppe mit Wurzelgemüse

Hubers Leberkäsvariation
Feiner- und pikanter Husarenfleischkäse mit Kartoffelsalat und Senf

Vanilleeis mit steirischem Kernöl

Menu „Alpin vegetarisch“

Obatzda nach dem Weihenstephaner Originalrezept

Wießbier-Schluppen-Risotto mit gehobeltem Bergkäse und Brotchip

Marillenpalatschinken mit Vanilleeis
und Staubzucker

Weihenstephaner

B E R L I N

Menu „Petri heil“

Rahmsuppe von frischen Schwammerln
mit gehackten Kräutern

Gebratenes Zanderfilet auf einem Perl-Graupen-Gemüse Risotto
an Meerrettichsauce

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Menu „Alpiner Genuss“

Alt-Bayerische Kartoffelsuppe mit Schwarzbrotkrusteln

Zwiebelrostbraten mit grünen Bohnen
und Kartoffelstampf

Karamellierter Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren

Menu „Reindlpfanne“

Alt-Bayerische Kartoffelsuppe mit Schwarzbrotkrusteln

„Wirtsreindl“

– auf den Tischen eingesetzt –
ofenfrischer Schweinsbraten – kross gebraten –
Rostbratwürstl, zweierlei Fleischkäs
knusprige Grillhaxe
Weihenstephaner Dunkelbiersauce,
Knödelknödel auf Sauerkraut

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Weihenstephaner

B E R L I N

Menu „á la Wirtsleut“

– auf den Tischen eingesetzt –

„kleines Spezialitätenbrett I“

Hahnenkammschinken, Tiroler Speck,
Obatzda nach dem Weihenstephaner Originalrezept, Verhackertes,
Schmalz und Bauernbrot

„Wirtsreindl“

Ofenfrischer Schweinsbraten – kross gebraten –
Rostbratwürstl
zweierlei Fleischkäs
knusprige Grillhaxe
Weihenstephaner Dunkelbiersauce
Kartoffelknödel auf Sauerkraut

Dessertvariation

Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren
Marillenpalatschinken mit Staubzucker
Vanilleeis mit steirischem Kernöl