

Weihenstephaner

B E R L I N

Aus der Suppenküche & Salat Soups & Salad

Freisinger-Kartoffeleintopf mit Wurzelgemüse und Rauchspeck <i>dazu empfehlen wir 1 St. Johanner Würstl</i> <i>Bavarian potato and vegetable stew with bacon</i> <i>We recommend a St. Johanner sausage to go with it</i>	5,00 € zzgl. 2,50 €
Kräftige Rinderbrühe mit Leberknödel und frischem Schnittlauch <i>Beef broth served with liver dumpling and chives</i>	6,50 €
Knackiger Sommersalat Saisonale Blattsalate mit Croutons, Sonnenblumenkernen, Balsamico-Vinaigrette <i>Seasonal salad served with croutons, sunflower seeds and balsamico vinaigrette</i>	11,50 €
-mit gebratenen Hähnchenbruststreifen <i>-with fried chicken stripes</i>	15,50 €
Zu unseren Gerichten empfehlen wir einen gemischten Beilagensalat <i>As a side order we recommend a small mixed salad</i>	4,50 €

Alpine Jausenschmankerl' Speciality goods from the mountain region for snack time

Ofenfrische bayerische Brez'n mit Butter <i>Original Bavarian Pretzel with butter</i>	3,50 €
Obatzda nach dem Weihenstephaner Originalrezept mit Hausbrot <i>Obatzda", a typical Bavarian homemade cream cheese served with farmer bread</i>	11,00 €
"Weihenstephaner Wurstsalat" Von der Regensburger Wurst mit Zwiebeln, Gurken, Radieschen in Süßer-Senf-Vinaigrette <i>Weihenstephaner sausage salad made out of Regensburg sausage with onions, pickles, radishes in a sweet mustard vinaigrette</i>	11,50 €
„Tiroler Brettljause“ Wurst- und Schinkenspezialitäten <i>von unserem Kitzbüheler Hausmetzger Huber,</i> Verhackertes, Grammelschmalz und Obatzda, dazu Radi, Butter und Bauernbrot <i>Ham and cold meat specialities, cream cheese, lard and minced meat served with farmer bread and butter</i>	16,50 €
Weihenstephaner Haussülze mit Remouladensoße, Salatbouquet dazu Hausbrot <i>Aspic from pork with tartar sauce, salad bouquet and farmer bread</i>	10,50 €

Unsere Leberkäse Variationen von unserem Hausmetzger Huber aus Kitzbühel

2 Scheiben Leberkäse abgebräunt mit Erdäpfel-Gurkensalat und 1 Spiegelei <i>Fried meat loaf with potato-cucumber salad and fried egg</i>	15,50 €
Pikanter Husarenfleischkäse mit Erdäpfel-Gurkensalat und 1 Spiegelei <i>Meat loaf stuffed with cheese and chili, served with potato-cucumber salad and fried egg</i>	15,50 €

Weihenstephaner

B E R L I N

Unsere Würschtl' vom Hausmetzger aus Kitzbühel Sausage Specialities from Kitzbühel

Frisch vom „Rost“ Grilled Sausages

- 1 Paar Weihenstephaner Bierbratwürste** mit Pommes frites 12,50 €
1 pair of Weihenstephaner beer sausages served with fresh fries
- 1 Paar Käsekraier** mit Erdäpfelsalat, frischen Kren und Senf 11,50 €
1 Pair of "Käsekraier" (filled with cheese) served with potato salad, fresh horseradish and mustard
- 6 Original Nürnberger Rostbratwürschtl'** mit Sauerkraut und Hausbrot 11,50 €
6 "Rostbratwürste" (small grilled sausages) served with „Sauerkraut“ and farmer bread
- Wahlweise auch mit 9 Nürnberger Rostbratwürschtl' 13,50 €
 - *Optionally also with 9 Nürnberger sausages*

Frisch aus unserem Kräuterkessel mit Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Piment & Petersilie Fresh from our herbal kettles with bay leaves, juniper berry, allspice & parsley

- 1 Paar Weißwürste** (auch nach 12 Uhr) mit Brez'n und süßem Senf 10,50 €
Pair of "Weißwürste"
Bavarian white sausages (served in a bowl) with brez'n and sweet mustard
- 1 Paar St. Johanner** mit Erdäpfelsalat, frischen Kren und Senf 11,50 €
1 pair of Weihenstephaner St. Johanner sausages served with potato salad, fresh horseradish and mustard

"Weihenstephaner Würschtl'platte"

eine Reise durch die Würschtl'welt von unserem Hausmetzger Huber
mit Erdäpfelsalat und zweierlei Senf

"Weihenstephaner Sausage Platter"

Five different sausages served with potato salad and mustard

18,50 €

„Weihenstephaner „Almcurrywurst“

mit fruchtig - würziger Currysoße und Pommes frites

Grilled sausage topped with a curry sauce, served with french fries

12,50 €

Weihenstephaner

B E R L I N

Weihenstephaner Ofenbraterl' aus dem Rohr Fresh from the Oven

Ofenfrischer Schweinsbraten vom Hausmetzger Huber 17,50 €
– aus der Schulter geschnitten – mit Weihenstephaner Dunkelstarkbiersoße,
Sauerkraut und Kartoffelknödel
Roasted pork served with „Sauerkraut“, potato dumpling and dark beer sauce

Ofenfrische Schweins'hax'n 18,50 €
auf Sauerkraut mit Kartoffelknödel und Weihenstephaner Dunkelstarkbiersoße
Roasted knuckle of pork served with „Sauerkraut“, potato dumpling and dark beer sauce

Weihenstephaner „Wirts'reindl“

Schmanckerl'reindl – ab 2 Personen – (min. 2 people)
Schweinsbraten, Grillhaxe, Rostbratwürstl, zweierlei Leberkäs,
Dunkelstarkbiersauce, Sauerkraut und Kartoffelknödel

Different Weihenstephaner Specialities

Roasted pork, pork knuckle, fried sausages, plain and spiced meatloaf, „Sauerkraut“, potato dumplings and dark beer Sauce
€ 39,00

Alpine Wirtshausklassiker Alpine Wirtshausklassiker

Wiener Schnitzel vom Kalb mit lauwarmem Erdäpfel-Gurkensalat 24,50 €
Breaded veal cutlet with lukewarm potato-cucumber salad

Bergbauerschnitzel vom „alpenländischen Schwein“ 18,50 €
in Brezen-Käse-Panade, dazu Erdäpfel-Speck-Salat
Pork cutlet breaded with pretzel and cheese served with a potato-bacon-salad

Weihenstephaner Korbinian-Bockbier-Gulasch vom „Alm-Weiderind“ 20,50 €
saftig gekocht, dazu Brez'n-Serviettenknödel
Beef goulasch juicy cooked with bock beer, served with pretzel dumpling

Bachsaibling mit Boullion Kartoffel und Gemüse Julienne 19,50 €
Brook trout with bouillon potatoes and vegetables julienne

Für Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeiten halten wir spezielle Speisekarten mit extra Allergiekennzeichnung bereit!

Weihenstephaner

B E R L I N

Unsere vegetarischen Klassiker aus der Alpenküche*

Vegetarian Dishes

- Rote Bete Puffer mit** Rucola-Brez'nsalat, Radieschen, roten Zwiebeln, gehackter Petersilie und Honig-Senfdressing 14,50 €
Beetroot pancakes with pretzel-arugula-salad ,radishes, red onions, chopped parsley and honey-mustard dressing
- 2 Stück Kas'pressknödel** auf cremigem Bayerisch Kraut 16,00 €
2 Tyrolean cheese dumplings served on bavarian cabbage

Käsespätzle

mit geschmelzten Zwiebeln und dreierlei Allgäuer Käsesorten
Homemade spaetzle with sauted onions and 3 different types of bavarian cheese

€ 14,50

Sollten Sie Ihre Gerichte teilen wollen, bitten wir zu beachten, dass für jedes weitere Gedeck ein Aufschlag von € 3,00 berechnet wird.

Please note that we charge € 3,00 per plate for shared orders.

Kinderkarte

Kid's menu

- Kloß mit Soß** 4,50 €
Potato dumpling with sauce
- Fischstäbchen** mit Pommes frites 6,50 €
Fish fingers with french fries
- Hähnchennuggets** mit Pommes frites 6,50 €
Chicken nuggets with french fries
- Kleines Bergbauernschnitzel** mit Pommes frites 8,50 €
Small pork cutlet breaded with pretzels and cheese and french Fries
- Kindereisbecher** 4,50 €
2 Kugeln Eis mit Smarties, Schokosauce und Sahne
2 scoops with colored smarties, chocolate sauce and whipped cream

Bestellbar nur für Kinder

Just for kids



Weihenstephaner

B E R L I N

Süße Schmankerl

Desserts

„Weihenstephaner Strudelspezialität“ mit Vanillesoße und Sahne <i>„Apfelstrudel“ served with vanilla sauce and whipped cream</i>	8,50 €
Vanilleeis mit steirischem Kernöl und gerösteten Kürbiskernen <i>Vanilla ice cream served with styrian pumpkin seed oil and roasted pumpkin seeds</i>	6,50 €
„Hausgemachter Kaiserschmarrn“ (Zubereitungszeit beträgt mind. 20 Minuten) mit Rosinen, Apfelmus und Staubzucker <i>Homemade „kaiserschmarrn“ pancake served with raisins and apple compote</i>	12,50 €
Gemischtes Eis mit Sahne <i>Mixed ice cream with whipped cream</i>	6,50 €

Eiskaffee oder Eischokolade

Mit Vanilleeis und Sahne

Iced coffee or ice chocolate

With vanilla ice cream and whipped cream

€5,90

Kaffeespezialitäten aus München

Coffee made in Munich

Tasse Café crema	€ 3,00
Espresso	€ 3,00
Espresso macchiato	€ 3,00
Espresso doppio	€ 4,00
Cappuccino	€ 4,00
Café au lait	€ 4,50
Glas Eilles Tee (Assam schwarzer Tee, Kamille, Pfefferminze, Sommerbeere, Grüner Tee)	€ 3,00
Heißer Kakao mit Sahne	€ 4,00

