

Weihenstephaner

BERLIN

Sehr geehrte, liebe Gäste,

im Folgenden finden Sie unsere Alpinen Menüvorschläge.

Die aufgeführten Menüs sind bei **einheitlicher Auswahl** buchbar ab einer Gruppenstärke von 20 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.

Zu allen Vorspeisen reichen wir Brot.

Menu "Weihenstephaner"

Kräftige Rindsuppe mit Wurzelgemüse

Ofenfrischer Schweinsbraten
mit Weihenstephaner Dunkelbiersauce
Sauerkraut und Kartoffelknödel

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Menu „Bayerisch klassisch“

Alt-Bayrische 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

Karamellierter Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren

Menu „Tiroler Klassiker“

Kräftige Rindsuppe mit Wurzelgemüse

Hubers Leberkäsevariation
Feiner- und pikanter Husarenfleischkäse mit Kartoffelsalat und Senf

Vanilleeis mit steirischem Kernöl

Menu „Alpin vegetarisch“

Gemischter Salat der Saison mit Balsamicodressing

Käsespätzle
mit geschmelzten Zwiebeln und dreierlei Allgäuer Käsesorten

Karamellierter Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren

Weihenstephaner

B E R L I N

Menu „Petri heil“

Rahmsuppe von frischen Schwammerln
mit gehackten Kräutern

Gebratener Kabeljau mit Kartoffel- Rote Bete- Püree, Gurkendillsalat und Zitronensoße

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Menu „Alpiner Genuss“

Alt-Bayrische Kartoffelsuppe mit Schwarzbrotkrusteln

Zwiebelrostbraten mit grünen Bohnen
und Kartoffelstampf

Karamellierter Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren

Menu „Reindlpfanne“

Alt-Bayrische Kartoffelsuppe mit Schwarzbrotkrusteln

„Wirtsreindl“

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

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,
Rostbratwürstl, zweierlei Fleischkäs,
knusprige Grillhaxe,
mit Sauerkraut,
Weihenstephaner Dunkelbiersauce
Kartoffelknödel

Dessertvariation

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesauce
Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren
Vanilleeis mit steirischem Kernöl

Weihenstephaner

BERLIN

Dear dear guests,

below you will find our Alpine menu proposals.

The menus listed are bookable with a **uniform selection** from a group size of 20 people.

These may serve you initially as a suggestion and orientation.

If you need additional individual suggestions for your event, please let us know briefly, we will be happy to submit you an offer immediately, tailored to your personal wishes and ideas.

Of course, you are also welcome to compose your own menu from the available suggestions and from our á la carte menu.

We serve bread with all starters.

Menu "Weihenstephaner"

Strong beef soup with root vegetables

Oven-fresh roast pork
with Weihenstephaner dark beer sauce
Sauerkraut and potato dumplings

Oven-fresh apple strudel with vanilla sauce

Menu "Bavarian classic"

Old-Bavarian potato soup with black bread crusts

Pork knuckle fresh from the oven
in Weihenstephaner strong beer sauce
on sauerkraut with potato dumplings

Oven-fresh apple strudel with vanilla sauce

Weihenstephaner

B E R L I N

Menu "Mountain farmer schnitzel"

Old-Bavarian potato soup with black bread crumbs

Mountain farmer schnitzel of pork breaded with pretzel and mountain cheese with potato - cucumber - salad

Caramelized Kaiserschmarrn with cranberries

Menu "Tyrolean Classic"

Hearty beef soup with root vegetables

Huber's liver loaf variation

Fine and spicy hussar meatloaf with potato salad and mustard

Vanilla ice cream with styrian kernel oil

Menu "Alpine vegetarian"

Mixed salad of the season with balsamic dressing

Cheese spaetzle

with melted onions and three kinds of Allgäu cheese

Caramelized Kaiserschmarrn with cranberries

Weihenstephaner

B E R L I N

Menu "Petri heil

Cream soup of fresh mushrooms
with chopped herbs

Fried codfish with potato- beet puree, cucumber dill salad and lemon sauce

Oven-fresh apple strudel with vanilla sauce

Menu "Alpine Delight

Old-Bavarian potato soup with black bread crumbs

Roast onion with green beans
and mashed potatoes

Caramelized Kaiserschmarrn with cranberries

Menu "Reindlpfanne

Old-Bavarian potato soup with black bread crusts

"Wirtsreindl"

- served on the tables -
oven-fresh roast pork

Rostbratwürstl, two kinds of meat cheese,
crispy grilled knuckle of pork,
with sauerkraut,

Weihenstephan dark beer sauce,
dumpling

Oven-fresh apple strudel with vanilla sauce

Weihenstephaner

B E R L I N

Menu "á la Wirtsleut'" (innkeepers)

- served on the tables -

"small speciality board"

Cockscomb ham, Tyrolean bacon,
Obatzda according to the original Weihenstephan recipe, Verhackertes,
lard and farmhouse bread

"Wirtsreindl"

Oven-fresh roast pork,
grilled sausages, two kinds of meat cheese,
crispy grilled knuckle of pork,
with sauerkraut,
Weihenstephan dark beer sauce
Potato dumplings

Dessert variation

Oven-fresh apple strudel with vanilla sauce
Kaiserschmarrn with cranberries
Vanilla ice cream with styrian kernel oil