

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>	8,00 € zzgl. 3,00 €
Kräftige Rinderbrühe mit Leberknödel und frischem Schnittlauch <i>Beef broth served with liver dumpling and chives</i>	7,50 €
Knackiger Blattsalat der Saison Saisonale Blattsalate mit Croutons, Sonnenblumenkernen, Balsamico-Vinaigrette <i>Seasonal salad served with croutons, sunflower seeds and balsamico vinaigrette</i>	13,90 €
-mit gebratenen Hähnchenbruststreifen <i>-with fried chicken stripes</i>	16,90 €
Zu unseren Gerichten empfehlen wir einen gemischten Beilagensalat <i>As a side order we recommend a small mixed salad</i>	5,90 €

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

Ofenfrische bayerische Brez'n mit Butter <i>Original Bavarian Pretzel with butter</i>	3,80 €
Obatzda nach dem Weihenstephaner Originalrezept mit Hausbrot <i>Obatzda", a typical Bavarian homemade cream cheese served with farmer bread</i>	12,90 €
"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>	13,90 €
„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>	21,50 €
Weihenstephaner Haussülze mit Bratkartoffeln an Salatbouquet und Remouladensoße <i>Aspik from pork with fried potatoes, salad bouquet and remoulade sauce</i>	15,90 €

Unsere Leberkäse Variationen von unserem Hausmetzger Huber aus Kitzbühel

Leberkäse abgebräunt mit Bratkartoffeln und 1 Spiegelei <i>Fried meat loaf with fried potatoes and fried egg</i>	17,90 €
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>	17,90 €

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 14,90 €
1 pair of Weihenstephaner beer sausages served with fresh fries
- 1 Paar Käsekrainer** mit Erdäpfelsalat, frischen Kren und Senf 13,90 €
1 Pair of "Käsekrainer" (filled with cheese) served with potato salad, fresh horseradish and mustard
- 6 Original Nürnberger Rostbratwürschtl'** mit Sauerkraut und Hausbrot 13,90 €
6 "Rostbratwürste" (small grilled sausages) served with „Sauerkraut“ and farmer bread
- Wahlweise auch mit 9 Nürnberger Rostbratwürschtl' 16,90 €
 - *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 12,90 €
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 13,90 €
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

22,90 €

„Weihenstephaner „Almcurrywurst“

mit fruchtig - würziger Currysoße und Pommes frites
Grilled sausage topped with a curry sauce, served with french fries

14,90 €

Weihenstephaner

B E R L I N

Weihenstephaner Ofenbraterl' aus dem Rohr Fresh from the Oven

- Ofenfrischer Schweinsbraten** vom Hausmetzger Huber 20,90 €
– 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** - 1 Kilo Frischgewicht 23,90 €
auf Sauerkraut mit Kartoffelknödel und Weihenstephaner Dunkelstarkbiersoße
Roasted knuckle of pork (1 kilogram fresh weight) 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

€ 46,90

Alpine Wirtshausklassiker Alpine Wirtshausklassiker

- Bergbauernschnitzel** vom „alpenländischen Schwein“ 21,90 €
in Brezen-Käse-Panade, dazu Erdäpfel-Speck-Salat
Pork cutlet breaded with pretzel and cheese served with a potato-bacon-salad
- Schweineschnitzel „Wiener Art“** aus dem Rücken mit Pommes frites 19,90 €
Vienna-style“ pork schnitzel, breaded pork loin cutlets served with French fries
- Schnitzelteller „Jäger Art“** 22,90 €
zwei gebratene Schweineschnitzel natur, mit Waldpilzen a la creme und Bratkartoffeln
–„Hunters-style“ schnitzel pork cutlets in cream sauce with forest mushrooms and fried potatoes
- Weihenstephaner Korbinian-Bockbier-Gulasch** vom „Alm-Weiderind“ 23,50 €
saftig gekocht, dazu Brez'n-Serviettenknödel
Beef goulasch juicy cooked with bock beer, served with pretzel dumpling

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 15,50 €

Beetroot pancakes with pretzel-arugula-salad ,radishes, red onions, chopped parsley and honey-mustarddressing

Rahmschwammerl mit hausgemachten Brez´n-Serviettenknödel 14,90 €

Creamed mushrooms with homemade pretzel napkin dumplings

2 Kas´pressknödel

auf cremigem Bayerisch Kraut

2 Tyrolean cheese dumplings served on bavarian cabbage

18,50 €

Sollten Sie Ihre Gerichte teilen wollen, bitten wir zu beachten, dass für jedes weitere Gedeck ein Aufschlag von € 3,50 berechnet wird.

Please note that we charge € 3,50 per plate for shared orders.

Unsere Beilagen

Our side dishes

Erdäpfel-Speck-Salat.....4,50 €

Potato-bacon-salad

Brez´n-Serviettenknödel.....5,50 €

Pretzel dumpling

Portion Pommes frites.....5,50 €

French fries

Bratkartoffeln.....6,50 €

Fried potatoes

bei Beilagenwechsel.....3,90 €

Change of inserts

1 Kartoffelknödel.....4,50 €

Potato dumpling

Sauerkraut.....4,50 €

„Sauerkraut“

Bayerisch Kraut.....4,50 €

Bavarian cabbage

Butterschmorzwiebeln.....3,50 €

Butter braised onions

Dunkelbiersoße.....3,90 €

Dark beer sauce

Gemischter Brotkorb.....3,50 €

Mixed Bread Basket

Räuberteller.....3,50 €

Plate for shared orders

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>	9,20 €
Vanilleeis mit steirischem Kernöl und gerösteten Kürbiskernen <i>Vanilla ice cream served with styrian pumpkin seed oil and roasted pumpkin seeds</i>	7,20 €
„Hausgemachter Kaiserschmarrn“ (Zubereitungszeit beträgt mind. 20 Minuten) mit Rosinen, Apfelmus und Staubzucker <i>Homemade „kaiserschmarrn“ pancake served with raisins and apple compote</i>	14,50 €
Gemischtes Eis mit Sahne <i>Mixed ice cream with whipped cream</i>	7,20 €

Eiskaffee oder Eisschokolade

Mit Vanilleeis und Sahne

Iced coffee or ice chocolate

With vanilla ice cream and whipped cream

€6,20

Kaffeespezialitäten aus München

Coffee made in Munich

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

