

# Weihenstephaner

B E R L I N

## Unsere Empfehlungen zur Weihnachtszeit

### **Maronensamtsuppe**

mit Zimt-krusteln und Brot

creamy chestnut soup with cinnamon croutons

9,00 €

### **“Weihenstephaner Entenschmaus”**

~im Reindl serviert~

Knusprige halbe Bauernente frisch aus dem Rohr  
mit Rotkohl, Kartoffelknödel und Orangen - Thymian - Jus

“Weihenstephaner duck feast”

-served in a pan-

crispy half farmer duck fresh from the oven with red cabbage, potato dumplings and orange - thyme - jus,

28,50 €

### **„Weihenstephaner Gänsekeule“**

Knusprig gebratene Gänsekeule

wahlweise mit Rot- oder Grünkohl an Kartoffelknödel  
und Orange - Thymian - Jus

“Weihenstephaner roast goose”

crispy grilled goose haunch with red or green cabbage, potato dumplings  
and orange - thyme - jus

28,50 €

### **Deftiges Wildgoulasch**

im Spätzle-Nest und Preiselbeer-Schmand

Hearty goulash of venison with bread dumplings and cranberry sour cream

23,50 €

### **Beiried vom Tiroler Almochsen (ca. 250g)**

mit Speckbohnen und Trüffel-Püree

roast beef from the tyrolean ox (250g) with green beans and ham, truffle-puree

32,50 €

### **Winterliche Blattsalate**

Mit geschmorten Thymian-Knoblauch-Maronen, Walnuss, Rote-Bete-Sesam-Vinaigrette und Brot

With braised thyme-garlic chestnuts, walnut, beetroot and sesame vinaigrette and bread

18,50 €

### **Rote Bete Gnocchi**

mit Kräutersaitlingen, Shiso-Kresse und gehobeltem Bergkäse

Beetroot gnocchi with spinach, shiso cress and shaved mountain cheese

17,90 €

### **Vanille-Mousse mit Blaubeeren**

Vanilla mousse with blueberries

7,50 €

