

# Weihenstephaner

B E R L I N

## Aus der Suppenküche & Salat

### Soups & Salad

<b>Freisinger-Kartoffeleintopf</b> 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 €
<b>Kräftige Rinderbrühe</b> mit Leberknödel und frischem Schnittlauch <i>Beef broth served with liver dumpling and chives</i>	7,50 €
<b>Knackiger Blattsalat der Saison</b> Saisonale Blattsalate mit Croutons, Sonnenblumenkernen, Balsamico-Vinaigrette <i>Seasonal salad served with croutons, sunflower seeds and balsamico vinaigrette</i>	13,90 €
<b>-mit gebratenen Hähnchenbruststreifen</b> <i>-with fried chicken stripes</i>	16,90 €
Zu unseren Gerichten empfehlen wir einen <b>gemischten Beilagensalat</b> <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

<b>Ofenfrische bayerische Brez'n</b> mit Butter <i>Original Bavarian Pretzel with butter</i>	3,80 €
<b>Obatzda nach dem Weihenstephaner Originalrezept</b> mit Hausbrot <i>Obatzda", a typical Bavarian homemade cream cheese served with farmer bread</i>	12,90 €
<b>"Weihenstephaner Wurstsalat"</b> 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 €
<b>„Tiroler Brettljause“</b> Wurst- und Schinkenspezialitäten von unserem Kitzbüheler Hausmetzger Huber 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 €
<b>Weihenstephaner Haussülze</b> an Salatbouquet und Remouladensoße, dazu Brot <i>Aspik from pork salad bouquet, remoulade sauce and bread</i>	15,90 €

## Unsere Leberkäse Variationen

### von unserem Hausmetzger Huber aus Kitzbühel

<b>Leberkäse</b> abgebräunt mit Erdäpfel-Gurkensalat und 1 Spiegelei <i>Fried meat loaf served with potato-cucumber salad and fried egg</i>	17,90 €
<b>Pikanter Husarenfleischkäse</b> 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, dazu Pommes frites  
*–„Hunters-style“ schnitzel pork cutlets in cream sauce with forest mushrooms and french fries*

**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*

**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

## Süße Schmankerl

### *Desserts*

<b>„Weihenstephaner Strudelspezialität“</b> mit Vanillesoße und Sahne <i>„Apfelstrudel“ served with vanilla sauce and whipped cream</i>	9,20 €
<b>Vanilleeis mit steirischem Kernöl</b> und gerösteten Kürbiskernen <i>Vanilla ice cream served with styrian pumpkin seed oil and roasted pumpkin seeds</i>	7,20 €
<b>„Hausgemachter Kaiserschmarrn“</b> (Zubereitungszeit beträgt mind. 20 Minuten) mit Rosinen, Apfelmus und Staubzucker <i>Homemade „kaiserschmarrn“ pancake served with raisins and apple compote</i>	14,50 €
<b>Gemischtes Eis</b> 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 (Assam schwarzer Tee, Kamille, Pfefferminze, Sommerbeere, Grüner Tee)	3,50 €
Heißer Kakao mit Sahne	4,50 €
Glühwein (saisonal)	4,50 €

