

# Weihenstephaner

B E R L I N

## Unsere Empfehlungen zur Weihnachtszeit

### Winter Bowls

Eine herzhafte Bowl mit frittiertes Süßkartoffel  
, mariniertem Rotkohl, Quinoa, gerösteten Walnüssen und einem Orangen-Sesam-Dressing.  
Wahlweise mit geräucherter Entenbrust oder Räuchertofu.

*\_Hearty winter bowls with fried sweet potatoes,  
marinated red cabbage, quinoa, roasted walnuts, and an orange-sesame dressing.  
Optional with smoked duck breast or smoked tofu.\_*

20,50

### Weißweinsuppe mit Zimt-Croutons

Eine cremige Suppe aus feinem Weißwein,  
abgeschmeckt mit Muskat und einem Hauch von Zimt,  
serviert mit knusprigen Zimt-Croutons und Brot.  
*\_Creamy white wine soup with a hint of nutmeg and cinnamon,  
served with crispy cinnamon croutons and bread.\_*

9,50

### 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 with red cabbage,  
potato dumplings, and orange-thyme jus\_*

30,50

### Weihenstephaner Gänsekeule

Knusprig gebratene Gänsekeule wahlweise mit Rot- oder Grünkohl an Kartoffelknödel und Orangen-Thymian-Jus  
*Crispy roast goose leg with your choice of red or green cabbage,  
potato dumplings, and orange-thyme jus*

30,50

### Deftiges Wildgoulasch

Im Spätzle-Nest und Preiselbeer-Schmand  
*Hearty venison goulash with spaetzle and cranberry sour cream*

26,50

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

Mit Speckbohnen und Trüffel-Püree  
*Roast beef from Tyrolean ox with green beans, bacon,  
and truffle mash*

36,50

### Rote Bete Gnocchi

Mit Ziegenkäse, Haselnuss-Krokant und frischem Spinat  
*Beetroot gnocchi served with goat cheese,  
hazelnut brittle, and fresh spinach*

16,90

### Vanille-Mousse

mit Blaubeeren  
*Vanilla mousse  
with blueberries*

7,50

