

# Weihenstephaner

## Unsere Kleine Karte für Gruppen Our exclusive menu for groups

**Ofenfrische bayrische Brez'n** mit Butter  
Original Bavarian Pretzel with butter  
**3,80 €**

**Kräftige Rinderbrühe**  
mit Leberknödel und frischem Schnittlauch  
Beef broth served with liver dumpling and chives  
**7,90 €**

**Obatzda**  
nach dem Weihenstephaner Originalrezept mit Hausbrot  
Obatzda", a typical Bavarian homemade cream cheese  
served with farmer bread  
**13,90 €**

**1 Paar Weißwürste** mit Brez'n  
Pair of "Weißwürste" Bavarian white sausages (served  
in a bowl) with brez'n  
**12,90 €**

**1 Paar Weihenstephaner Bierbratwürste**  
mit Pommes frites  
1 pair of Weihenstephaner beer sausages served with  
fresh fries  
**15,90 €**

**6 Rostbratwürstl'** mit Sauerkraut und Brot  
6 "Rostbratwürste" (small grilled sausages) served with „  
Sauerkraut " and farmer bread  
**14,90 €**

**Ofenfrischer Schweinsbraten – aus der Schulter  
geschnitten –**  
vom Hausmetzger mit Weihenstephaner  
Dunkelbiersauce, Sauerkraut und Kartoffelknödel  
Roasted pork shoulder served with „Sauerkraut“, potato  
dumplings and dark beer sauce  
**22,90 €**

**Ofenfrische Schweins'hax'n**  
auf Sauerkraut mit Kartoffelknödel und  
Weihenstephaner Dunkelstarkbiersoße  
Roasted knuckle of pork served with „Sauerkraut“,  
potato dumpling and dark beer sauce  
**25,90 €**

**Bergbauernschnitzel vom Schwein**  
mit Brezn und Bergkäse paniert dazu  
Kartoffelgurkenspecksalat  
"Schnitzel" (Pork Cutlet) breaded with Pretzels and  
Cheese served with a Potatosalat  
**22,90 €**

**Schnitzelteller „Jäger Art "**  
zwei gebratene Schweineschnitzel natur, mit  
Waldpilzen a la creme, dazu Spätzle  
„Hunters-style" schnitzel pork cutlets in cream sauce with  
forest mushrooms and Bavarian noodles  
**23,90 €**

**Weihenstephaner Korbinian-Bockbier-Gulasch**  
vom „Alm-Weiderind" saftig gekocht, dazu Brez'n-  
Serviettenknödel  
Beef goulasch juicy cooked with bock beer, served with  
pretzel dumpling  
**25,50 €**

**Rote Bete Puffer**  
mit Rucola-Brez'n salat, Radieschen, roten Zwiebeln,  
gehackter Petersilie und Honig-Senfdressing  
Beetroot pancakes with pretzel-arugula-salat ,radishes,  
red onions, chopped parsley and honeymustarddressing  
**15,50 €**

**Rahmschwammerl**  
mit hausgemachten Brez'n-Serviettenknödel  
Creamed mushrooms with homemade pretzel napkin  
dumplings  
**14,90 €**

**Knackiger Blattsalat der Saison**  
Saisonale Blattsalate mit Croutons,  
Sonnenblumenkernen, Balsamico-Vinaigrette  
Seasonal salad served with croutons, sunflower seeds  
and balsamico vinaigrette  
**15,90 €**