

Weihenstephaner

B E R L I N

Aus der Suppenküche & Salat Soups & Salad

| | |
|---|-----------|
| Gulaschsuppe mit frischen Kräutern und Brot Goulash soup with herbs and bread | € 8,90 |
| Kräftige Rinderbrühe mit Leberknödel und frischem Schnittlauch Beef broth served with liver dumpling and chives | 7,90 |
| Knackiger Blattsalat der Saison Saisonale Blattsalate mit Croutons, Sonnenblumenkernen, Balsamico-Vinaigrette Seasonal salad served with croutons, sunflower seeds and balsamico vinaigrette | 15,90 |
| -mit gebratenen Hähnchenbruststreifen -with fried chicken stripes | 19,50 |
| -mit gegrilltem Ziegenkäse with grilled goat's cheese | |
| Zu unseren Gerichten empfehlen wir einen gemischten Beilagensalat As a side order we recommend a small mixed salad | 5,90 |

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

| | |
|--|-----------|
| Ofenfrische bayerische Brez'n mit Butter Original Bavarian Pretzel with butter | € 3,80 |
| Obatzda nach dem Weihenstephaner Originalrezept mit Hausbrot Obatzda", a typical Bavarian homemade cream cheese served with farmer bread | 13,90 |
| "Weihenstephaner Wurstsalat" Von der Lyoner Wurst mit Zwiebeln, Gurken, Radieschen in Süßer-Senf-Vinaigrette und Brot Weihenstephaner sausage salad made out of Lyoner sausage with onions, pickles, radishes in a sweet mustard vinaigrette | 14,90 |
| „Tiroler Brettljause“ Wurst- und Schinkenspezialitäten von unserem Kitzbüheler Hausmetzger Huber Verhackertes, Grammelschmalz und Obatzda, dazu Radi, Butter und Bauernbrot Ham and cold meat specialities, cream cheese, lard and minced meat served with farmer bread and butter | 21,50 |

Unser Leberkäse von unserem Hausmetzger Huber aus Kitzbühel

2 Scheiben gebratener Leberkäse
mit Bratkartoffeln, Speck und Zwiebeln, dazu 1 Spiegelei
Fried meat loaf with fried potatoes, bacon and onions, served with 1 fried egg
18,90 €

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 1 pair of Weihenstephaner beer sausages served with fresh fries | 15,90 |
| 1 Paar Käsekrainer mit Erdäpfel-Speck-Salat, frischen Kren und Senf 1 Pair of "Käsekrainer" (filled with cheese) served with potato salad, fresh horseradish and mustard | 14,90 |
| 6 Original Nürnberger Rostbratwürschtl' mit Sauerkraut und Hausbrot 6 "Rostbratwürste" (small grilled sausages) served with „Sauerkraut“ and farmer bread | 14,90 |
| - Wahlweise auch mit 9 Nürnberger Rostbratwürschtl' - Optionally also with 9 Nürnberger sausages | 17,90 |

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 Pair of "Weißwürste" Bavarian white sausages (served in a bowl) with brez'n and sweet mustard | 12,90 |
| 1 Paar St. Johanner mit Bratkartoffeln, Speck, Zwiebeln, frischen Kren und Senf 1 pair of St. Johanners with fried potatoes, bacon, onions, fresh horseradish and mustard | 14,90 |

"Weihenstephaner Würschtl'platte"

eine Reise durch die Würschtl'welt von unserem Hausmetzger Huber
mit Erdäpfel-Speck-Salat und zweierlei Senf

"Weihenstephaner Sausage Platter"

Five different sausages served with potato salad and mustard

23,90 €

„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 22,90
– 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 25,90

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'platte“

Schmanckerl'platte – ab 2 Personen – (min. 2 people)

Schweinsbraten, Grillhaxe, Rostbratwürstl, Leberkäs,
Dunkelstarkbiersauce, Sauerkraut und Kartoffelknödel

Different Weihenstephaner Specialities

Roasted pork, pork knuckle, fried sausages, plain meatloaf, „Sauerkraut“, potato dumplings and dark beer sauce

49,90 €

Alpine Wirtshausklassiker

Alpine Wirtshausklassiker

€

Bergbauernschnitzel vom „alpenländischen Schwein“ 22,90
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 22,90

Vienna-style“ pork schnitzel, breaded pork loin cutlets served with French fries

Schnitzelteller „Jäger Art“ 23,90

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

Weihenstephaner Korbinian-Bockbier-Gulasch vom „Alm-Weiderind“ 25,50

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 <i>Beetroot pancakes with pretzel-arugula-salad ,radishes, red onions, chopped parsley and honey-mustarddressing</i> | 15,50 |
| Rahmschwammerl mit hausgemachten Brez´n-Serviettenknödel <i>Creamed mushrooms with homemade pretzel napkin dumplings</i> | 14,90 |

Käsespätzle
mit Allgäuer Käse und hausgemachten Röstzwiebeln
Cheese spaetzle with Allgäu cheese and homemade fried onions
17,50 €

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

| | € |
|--|------|
| Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln | 5,50 |
| <i>Fried potatoes with bacon and onions</i> | |
| Erdäpfel-Speck-Salat | 4,50 |
| <i>Potato-bacon-salad</i> | |
| Brez´n-Serviettenknödel | 5,50 |
| <i>Pretzel dumpling</i> | |
| Portion Pommes frites | 5,50 |
| <i>French fries</i> | |
| 1 Kartoffelknödel | 4,50 |
| <i>Potato dumpling</i> | |
| Sauerkraut | 4,50 |
| <i>„Sauerkraut“</i> | |
| Gemischter Brotkorb | 3,50 |
| <i>Mixed Bread Basket</i> | |
| Räuberteller | 3,50 |
| <i>Plate for shared orders</i> | |

Weihenstephaner

B E R L I N

Süße Schmankerl

Desserts

| | € |
|--|-------|
| „Weihenstephaner Strudelspezialität“ mit Vanillesoße und Sahne „Apfelstrudel“ served with vanilla sauce and whipped cream | 9,80 |
| Vanilleeis mit steirischem Kernöl und gerösteten Kürbiskernen Vanilla ice cream served with styrian pumpkin seed oil and roasted pumpkin seeds | 7,20 |
| „Hausgemachter Kaiserschmarrn“ (Zubereitungszeit beträgt mind. 20 Minuten) mit Rosinen, Apfelmus und Staubzucker Homemade „kaiserschmarrn“ pankake served with raisins and apple compote | 15,90 |
| Gemischtes Eis mit Sahne Mixed ice cream with whipped cream | 7,20 |

Eiskaffee oder Eischokolade

Mit Vanilleeis und Sahne

Iced coffee or ice chocolate

With vanilla ice cream and whipped cream

6,50 €

Kaffeespezialitäten aus München

Coffee made in Munich

| | € |
|--|------|
| Tasse Café crema | 3,90 |
| Espresso | 3,90 |
| Espresso macchiato | 3,90 |
| Espresso doppio | 4,90 |
| Cappuccino | 4,90 |
| Café au lait | 4,90 |
| Glas Eilles Tee (Assam schwarzer Tee, Kamille, Pfefferminze, Sommerbeere, Grüner Tee) | 3,90 |
| Heißer Kakao mit Sahne | 4,90 |
| Glühwein (saisonal) | 4,90 |

