Weihenstephaner
BERLIN

## *Aus der Suppenküche & Salat*
## *Soups & Salad*

| | € |
|---|---|
| **Gulaschsuppe** mit frischen Kräutern und Brot<br>Goulash soup with herbs and bread | 8,90 |
| **Kräftige Rinderbrühe**<br>mit Leberknödel und frischem Schnittlauch<br>Beef broth served with liver dumpling and chives | 7,90 |
| **Knackiger Blattsalat der Saison**<br>Saisonale Blattsalate mit Croutons, Sonnenblumenkernen, Balsamico-Vinaigrette<br>Seasonal salad served with croutons, sunflower seeds and balsamico vinaigrette | 15,90 |
| **-mit gebratenen Hähnchenbruststreifen**<br>-with fried chicken stripes | 19,50 |
| **-mit gegrilltem Ziegenkäse**<br>with grilled goat's cheese | 19,50 |
| Zu unseren Gerichten empfehlen wir einen **gemischten Beilagensalat**<br>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<br>Original Bavarian Pretzel with butter | 3,80 |
| **Obatzda nach dem Weihenstephaner Originalrezept** mit Hausbrot<br>Obatzda", a typical Bavarian homemade cream cheese served with farmer bread | 13,90 |
| **"Weihenstephaner Wurstsalat"**<br>Von der Lyoner Wurst mit Zwiebeln, Gurken, Radieschen in Süßer-Senf-Vinaigrette und Brot<br>Weihenstephaner sausage salad made out of Lyoner sausage with onions, pickles, radishes in a sweet mustard vinaigrette | 14,90 |
| **„Tiroler Brettljause"**<br>Wurst- und Schinkenspezialitäten von unserem Kitzbüheler Hausmetzger Huber<br>Verhackertes, Grammelschmalz und Obatzda, Butter und Bauernbrot<br>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 Erdäpfel–Speck-Salat, dazu 1 Spiegelei
Fried meat loaf with potato-bacon-salad, served with 1 fried egg
18,90 €

Weihenstephaner

BERLIN

# Unsere Würschtl´ vom Hausmetzger aus Kitzbühel
## Sausage Specialities from Kitzbühel

## Frisch vom „Rost“
### Grilled Sausages

| | € |
|---|---|
| **1 Paar Weihenstephaner Bierbratwürste** mit Pommes frites<br>1 pair of Weihenstephaner beer sausages served with frensh fries | 16,90 |
| **1 Paar Käsekrainer** mit Erdäpfel–Speck-Salat, frischen Kren und Senf<br>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<br>6 “Rostbratwürste” (small grilled sausages) served with „ Sauerkraut ‘‘ and farmer bread | 14,90 |
| - Wahlweise auch mit 9 Nürnberger Rostbratwürscht´l<br>- 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<br>Pair of “Weißwürste”<br>Bavarian white sausages (served in a bowl) with brez´n and sweet mustard | 12,90 |

**“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“**<br>mit fruchtig - würziger Currysoße und Pommes frites<br>Grilled sausage topped with a curry sauce, served with french fries | 15,90 |

**Vegane Köstlichkeit vom Grill** (herzhafte Pflanzenwurst)
mit Erbsenkartoffelpüree und hausgemachten Röstzwiebeln
Vegan delicacy from the grill (hearty plant sausage)
With Mashed potatoes and peas, served with homemade fried onions
16,50 €

Weihenstephaner

BERLIN

## 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" 26,50
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

BERLIN

## Unsere vegetarischen Klassiker aus der Alpenküche*
## Vegetarian Dishes

| | € |
|---|---|
| **Rote Bete Puffer mit** Rucola-Brez´nsalat, Radieschen, roten Zwiebeln, gehackter Petersilie und Honig-Senfdressing<br>Beetroot pancakes with pretzel-arugula-salad ,radishes, red onions, chopped parsley and honey-mustarddressing | 16,50 |
| **Rahmschwammerl** mit hausgemachten Brez´n-Serviettenknödel<br>Creamed mushrooms with homemade pretzel napkin dumplings | 15,90 |

**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

| | € |
|---|---|
| **Erdäpfel–Speck-Salat**<br>Potato-bacon-salad | 4,50 |
| **Brez´n-Serviettenknödel**<br>Pretzel dumpling | 5,50 |
| **Portion Pommes frites**<br>French fries | 5,50 |
| **1 Kartoffelknödel**<br>Potato dumpling | 4,50 |
| **Sauerkraut**<br>„Sauerkraut“ | 4,50 |
| **Gemischter Brotkorb**<br>Mixed Bread Basket | 3,50 |
| **Räuberteller**<br>Plate for shared orders | 3,50 |

Weihenstephaner

BERLIN

## Süße Schmankerl

Desserts

| | € |
|---|---|
| **„Weihenstephaner Strudelspezialität“** mit Vanillesoße und Sahne<br>„Apfelstrudel“ served with vanilla sauce and whipped cream | 10,50 |
| **Vanilleeis mit steirischem Kernöl** und gerösteten Kürbiskernen<br>Vanilla ice cream served with styrian pumpkin seed oil and roasted pumpkin seeds | 7,20 |
| **„Hausgemachter Kaiserschmarrn“ (Zubereitunsgzeit beträgt mind. 20 Minuten)**<br>mit Rosinen, Apfelmus und Staubzucker<br>Homemade „kaiserschmarrn“ pankake served with raisins and apple compote | 15,90 |
| **Gemischtes Eis** mit Sahne<br>Mixed ice cream with whipped cream | 7,20 |

**Eiskaffee oder Eisschokolade**

Mit Vanilleeis und Sahne

**Iced coffee or ice chocolate**

*With vanilla ice cream and whipped cream*

7,90 €

## *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<br>(Assam schwarzer Tee, Kamille, Pfefferminze, Sommerbeere, Grüner Tee) | 3,90 |
| Heißer Kakao mit Sahne | 4,90 |
| Glühwein (saisonal) | 4,90 |