

Weihenstephaner

B E R L I N

Aus der Suppenkuchl & Salatgarten / Soups & Salads

Wärmendes & Frisches – g'mach via dahoam

Kräftige Rinderbrühe mit Leberknödel und frischem Schnittlauch, dazu Brez'n^{1,3,6} 11,50 €

Beef broth served with liver dumpling and chives

Caldo de ternera servido con albóndigas de hígado y cebollino.

Brodo di manzo servito con gnocchi di fegato ed erba cipollina

Насыщенный бульон с печёночными клецками и свежим луковым пером, к тому брецель

Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen, dazu Brez'n^{1,3} 11,50 €

Cream of pumpkin soup with roasted pumpkin seeds, served with pretzels

Sopa cremosa de calabaza con pipas de calabaza tostadas, acompañada de pretzels.

Zuppa di zucca con semi di zucca tostati, accompagnata da brezel

Тыквенный крем-суп с жареными тыквенными семечками, с кренделем

Kleiner Bergbauernsalat^{1,7,10,12} 12,50 €

mit Kürbiskernen und Hausdressing

Small mountain farmer's salad with pumpkin seeds and house dressing

Ensalada pequeño del granjero de montaña con semillas de calabaza y aderezo casero

Insalata contadina piccola di montagna con semi di zucca e condimento fatto in casa

Малый фермерский салат с тыквенными семечками и домашней заправкой

Großer Bergbauernsalat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen^{1,6,9} 18,50 €

Small mountain farmer's salad with fried chicken stripes

Ensalada pequeño del granjero con tiras de pollo frito

Insalata contadina piccola di montagna con strisce di pollo fritto

Большой деревенский салат с обжаренными полосками куриной грудки

Großer Bergbauernsalat mit gegrilltem Ziegenkäse^{9,10} 18,50 €

Small mountain farmer's salad with grilled goat's cheese

Ensalada pequeño del granjero con queso de cabra a la parrilla

Insalata contadina piccola di montagna con formaggio di capra grigliato

Большой крестьянский салат с жареным козьим сыром

Großer Bergbauernsalat mit Thunfisch und gekochtem Ei^{3,4,10} 18,50 €

Large mountain farmer's salad with tuna and boiled egg

Ensalada grande de la montaña con atún y huevo cocido

Insalata contadina con tonno e uova sode

Большой горный салат с тунцом и варёным

“Weihenstephaner Wurstsalat”^{1,3,7,10} 18,50 €

Von der Lyoner Wurst mit Zwiebeln, Gurken, Radieschen in Süßer-Senf-Vinaigrette und mit Brez'n

Weihenstephaner sausage salad made out of Lyoner sausage with onions, pickles, radishes

in a sweet mustard vinaigrette an bread

Ensalada de salchicha Weihenstephaner hecha con salchicha Lyoner con cebolla, pepinillos, rábanos en vinagreta de mostaza dulce y pan

Insalata di salsiccia Weihenstephaner a base di salsiccia Lyoner con cipolle, cetriolini, ravanelli in una vinaigrette alla senape dolce e pane

Салат из колбасы Вайенштефанер

Из колбасы Люонер с луком, огурцами, редисом в сладко-горчичной заправке и с бретцелем

Weihenstephaner

B E R L I N

Flammkuchen / tarte flambée

- Klassisch** - mit Schmand, Schinkenwürdeln Zwiebeln und Rucola^{1,7} 15,50 €
Classic - with sour cream, diced ham, onions and argula
Tarta flambeada Clásico: con crema agria, jamón cortado en dados, cebolla y rúcula
Torta flambee. Classico - con panna acida, prosciutto a dadini, cipolle e rucola
Фламкухен классический - с сметаной, кубиками ветчины, луком и руколой
- Vegetarisch** - mit Schmand, buntem Gemüse, Zwiebeln und Rucola^{1,7} 15,50 €
Vegetarian - with sour cream, colorful vegetables, onions and argula
Tarta flambeada Vegetariano: con crema agria, verduras de colores, cebolla y rúcula
Torta flambee Vegetariano - con panna acida, verdure colorate, cipolle e rucola
Фламкухен вегетарианский - с сметаной, разноцветными овощами, луком и рукколой
- Camembert** - mit Schmand, Preiselbeeren, Birne und Rucola^{1,7} 17,50 €
Camembert - with sour cream, cranberries, pear and argula
Tarta flambeada Camembert con crema agria, arándanos, pera y rúcula.
Torta flambee. Camembert - con panna acida, mirtilli rossi, pere e rucola
фламкухен Камамбер - со сметаной, клюквой, грушей и рукколой
- Thunfisch-** mit Schmand, rote Zwiebeln, Ruccola und Mais^{4,7} 17,50 €
Tuna with sour cream, red onions, arugula and sweetcorn
Atún con crema agria, cebolla roja, rúcula y maíz.
Tonno con panna acida, cipolle rosse, rucola e mais
фламкухен с тунцом, сметаной, красным луком, рукколой и кукурузой

Kleine Alpine Schmankerl / Small dishes

Herzhaftes aus 'n Bergen zum Dazwisch 'n

- Obatzda** nach dem Weihenstephaner Originalrezept mit Brez'n⁷ 14,50 €
Obatzda", a typical Bavarian homemade cream cheese served with farmer bread
Obatzda, un queso cremoso casero típico de Baviera que se sirve con pan de pueblo.
Obatzda", un tipico formaggio cremoso bavarese fatto in casa servito con pane contadino
Обачда по оригинальному рецепту Вайенштефан с кренделем
- 2 Weißwürschtl (auch nach 12 Uhr !)** mit Brez'n^{1,8,10} 14,50 €
2 "Weißwürste" Bavarian white sausages (served in a bowl) with brez'n
2 salchichas blancas bávaras «Weißwürste» (servidas en un cuenco) con brez'n
2 salsicce bianche bavaresi "Weißwürste" (servite in una ciotola) con brez'n
2 варёные белые колбаски в миске с брецелем
- „Leberkas-Semmel Deluxe“** Leberkäseburger mit Süßkartoffelpommes^{1,3,7,10} 17,50 €
"Leberkas-Semmel Deluxe" – Leberkäse burger with sweet potato fries
«Bocadillo de Leberkas Deluxe»: hamburguesa de Leberkas con patatas fritas de boniato
«Bocadillo de Leberkas Deluxe»: hamburguesa de Leberkas con patatas fritas de boniato
Булочка бургер с печеночной колбасой и сладким картофелем фри
- Ofenerdapfel** Ofenkartoffel mit Sauerrahm, Remouladensoße und Matjes Hering^{4,7} 19,50 €
Baked potato with sour cream and mountain farmer's salad
Patata asada con crema agria y ensalada de la montaña
Patata al forno con panna acida e insalata di montagna
Запечённый картофель со сметаной, соусом ремюлад и сельдью матjes

Weihenstephaner

B E R L I N

Deftige Wurst-Spezialitäten vom Grill und aus dem Kessel/ Hearty sausage specialties from the grill and from the kettle

2 Weihenstephaner Bierbratwürschtl mit Pommes frites und frischen Kren¹ 17,50 €
2 Weihenstephaner beer sausages served with french fries and horseradish
2 salchichas Weihenstephaner de cerveza, servidas con patatas fritas y rábano picante
2 salsicce alla birra Weihenstephaner servite con patatine fritte e rafano
2 пивных колбаски Weihenstephan с картофелем фри и свежим хреном

2 Käsekrainer mit Erdäpfel–Speck–Salat und frischen Kren^{7,9,10} 17,50 €
2 "Käsekrainer" (filled with cheese) served with potato salad and horseradish
2 «Käsekrainer» (rellenos de queso) servidos con ensalada de patatas y rábano picante.
2 "Käsekrainer" (ripieni di formaggio) serviti con insalata di patate e rafano
2 сырные колбаски с картофельным салатом с беконом и свежим хреном

6 Original Nürnberger Rostbratwürschtl' mit Sauerkraut und Hausbrot^{1,12} 16,50 €
6 "Rostbratwürste" (small grilled sausages) served with „ Sauerkraut “ and farmer bread
6 «Rostbratwürste» (salchichas pequeñas a la parrilla) servidas con „ chucrut “ y pan de pueblo.
6 "Rostbratwürste" (piccole salsicce alla griglia) servite con „ crauti “ e pane contadino
6 оригинальных нюрнбергских жареных сосисок с квашеной капустой и домашним хлебом

„Weihenstephaner“ „Almcurrywurst“^{9,10} 17,50 €
mit fruchtig - würziger Currysoße und Pommes frites
Grilled sausage topped with a curry sauce, served with french fries
Salchicha a la parrilla con salsa de curry, servida con patatas fritas.
Salsiccia alla griglia con salsa al curry, servita con patatine fritte
карривурст с фруктово-пряным карри-соусом и картофелем фри

“Weihenstephaner Würschtl'platte” mit Erdäpfel–Speck–Salat^{9,10} 27,50 €
“Weihenstephaner Sausage Platter” sausages served with potato salad
Plato de salchichas «Weihenstephaner» servidas con ensalada de patatas.
“Weihenstephaner Sausage Platter“ salsicce servite con insalata di patate
большая тарелка колбасок с картофельным салатом с беконом

Vegane „Almcurrywurst“ mit fruchtig - würziger Currysoße und Pommes frites^{1,6,9,10,} 19,50 €
Grilled sausage topped with a curry sauce, served with french fries
Salchicha a la parrilla con salsa de curry, servida con patatas fritas.
Salsiccia alla griglia con salsa al curry, servita con patatine fritte
Веганская карривурст с фруктово-пряным карри соусом и картофелем фри

Weihenstephaner

B E R L I N

Weihenstephaner Ofenbraterl' - aus dem Rohr wie dahoam/ Fresh from the oven

- Ofenfrischer Schweinsbraten**^{1,7,10} 21,50 €
auf Sauerkraut mit Kartoffelknödel mit Weihenstephaner Dunkelstarkbiersoße
Roast pork served with „Sauerkraut“, potato dumpling and dark beer sauce
Cerdo asado servido con chucrut, albóndigas de patata y salsa de cerveza negra
Arrosto di maiale servito con crauti, gnocchi di patate e salsa alla birra scura
Жареная свинина с корочкой на квашеной капусте с картофельными клецками и соусом из темного пива
- Ofenfrische Schweinehax'n**^{1,7,10} 25,50 €
auf Sauerkraut mit Kartoffelknödel und Weihenstephaner Dunkelstarkbiersoße
Roasted knuckle of pork served with „Sauerkraut“, potato dumpling and dark beer sauce
Codillo de cerdo asado servido con chucrut, albóndigas de patata y salsa de cerveza negra
Stinco di maiale arrosto servito con crauti, gnocchi di patate e salsa alla birra scura
Свиная рулька на квашеной капусте с картофельными клецками и тёмным крепким пивным соусом

Snackkarte- / Snacks

- Pommes Frites** Goldgelb & Knusprig 8,50 €
French fries Golden brown & crispy
Papas fritas Doradas y crujientes
Patatine fritte Dorate e croccanti
Картофель фри
- Süßkartoffel Pommes Frites** Goldgelb & Knusprig 10,50 €
Sweet potato French fries Golden brown & crispy
Boniato Papas fritas Doradas y crujientes
Patata dolce Patatine fritte Dorate e croccanti
Сладкий картофель фри
- Chicken Wings** 14 Stck und Dips^{1,6,9,10} 15,50 €
Chicken Wings — pcs 14 with dips
Alette di pollo — pz. 14 con salse
Alitas de pollo — uds. 14 con salsas
Куриные крылышки 14 штук и соусы
- Nachos** mit Käse überbacken - auf Wunsch mit Jalapenos (+ 2,- €)^{1,7} 11,50 €
Nachos baked with cheese — optional jalapeños (+ €2.00)
Nachos gratinati al formaggio ^{1,7} — su richiesta con jalapeños (+ 2,00 €)
Nachos gratinados con queso — opcionalmente con jalapeños (+ 2,00 €)
Начос, запечённые с сыром - по желанию с халапеньо (+ 2,- €)

Weihenstephaner

B E R L I N

Alpine Wirtshausklassiker / Alpine classics

Herzhaft und Bodenständig

2 Scheiben gebratener Leberkäse mit Erdäpfel-Speck-Salat, dazu 1 Spiegelei^{3,7} 19,90 €

Fried meat loaf with potato-bacon-salad, served with 1 fried egg

Pastel de carne frita con ensalada de patatas y bacon, servido con 1 huevo frito

Polpettone fritto con insalata di patate e pancetta, servito con 1 uovo fritto

2 ломтика жареного ливеркезе с картофельным салатом с беконом, к ним 1 жареное яйцо

Weihenstephaner Korbinian-Bockbier-Gulasch vom „Alm-Weiderind“^{1,3,7,4} 26,50 €

Zartes Rindfleisch, langsam im Bockbier g'schmort, dazu handg'machte Brez'nknödel

Beef goulash juicy cooked with bock beer, served with pretzel dumpling

Goulash de ternera jugoso cocinado con cerveza bock, servido con albóndigas de pretzel

Gulasch di manzo succulento cotto con birra bock, servito con gnocchi di pretzel

Нежная говядина, медленно тушенная в бочковом пиве, с ручными салфеточными клецками

Backfisch mit Pommes frites, Remoulade und Gurkensalat^{1,3,10} 19,50 €

Fried fish with French fries, remoulade sauce, and cucumber salad

Pescado frito con patatas fritas, salsa remoulade y ensalada de pepino

Pesce fritto con patatine fritte, salsa remoulade e insalata di cetrioli

Жареная рыба с картофелем фри, ремуладом и огуречным салатом

Wiener Schnitzel vom Kalb ^{1,3,10,12}

in Butterschmalz knusprig rausgebacken, mit Erdäpfel-Speck-Salat, Preiselbeeren und Zitrone 31,50 €

Veal Wiener Schnitzel, crisp-fried in clarified butter, with potato and bacon salad, cranberries and lemon

Cotoletta alla viennese di vitello, croccante al burro chiarificato, con insalata di patate e speck, mirtilli rossi e limone

Escalope vienés de ternera, crujiente en mantequilla clarificada, con ensalada de patata y beicon, arándanos rojos y limón

Венский шницель из телятины, хрустящий, приготовленный на топленом масле, с картофельно-беконным салатом, брусникой и лимоном

Weihenstephaner „Wirts'platte“^{1,3,7,10}

Schmanckerl'platte – für 1 Person 32,50 € für 2 Personen 48,50 € für 4 Personen 82,50 €

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

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

Cerdo asado, codillo de cerdo, salchichas fritas, pastel de carne sin aderezos, chucrut, albóndigas de patata y salsa de cerveza negra.

Maiale arrosto, stinco di maiale, salsicce fritte, polpettone semplice, crauti, gnocchi di patate e salsa alla birra scura

Жаркое из свинины, ребрышки на гриле, жареные колбаски, ливерная колбаса, квашеная капуста, картофельные клёчки и тёмный крепкий пивной соус

Weihenstephaner

B E R L I N

Vegetarischen und vegane Schmankerl aus der Alpenküch'n / Vegetarian Dishes

Deftig, guad und ganz ohne Fleisch

-
- Rote Bete Puffer**^{1,3,6,8,9,10,11,} 16,50 €
auf Rucola-Brez'nsalat dazu g'schmackige Honig-Senf-Soß und frischer Petersilie
Beetroot pancakes with pretzel-arugula-salad ,radishes, red onions, chopped parsley and honey-mustard dressing
Tortitas de remolacha con ensalada de pretzel y rúcula, rábanos, cebolla roja, perejil picado y aderezo de miel y mostaza
Frittelle di barbabietola con insalata di pretzel e rucola, ravanelli, cipolle rosse, prezzemolo tritato e condimento alla senape e miele
Биточки из красной свёклы на салате из руколы с крендельками, с соусом из мёда и горчицы и свежей петрушкой
- Käsespätzle** mit Allgäuer Käse und hausgemachten Röstzwiebeln^{1,3,7} 17,50 €
Cheese spaetzle with Allgäu cheese and homemade fried onions
Spaetzle de queso con queso Allgäu y cebolla frita casera
Spätzle al formaggio con formaggio dell'Algovia e cipolle fritte fatte in casa
Кнедлики с сыром с сыром Альгой и домашним жареным луком
- Ofenerdapfel** Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Bergbauernsalat^{7,10} 17,50 €
Baked potato with sour cream and mountain farmer's salad
Patata asada con crema agria y ensalada de la montaña
Patata al forno con panna acida e insalata di montagna
Запечённый картофель с кислым кремом и салатом Бергбауэра
- Großer Bergbauernsalat** mit veganem Feta und Oliven^{6,10} 17,50 €
Small mountain farmer's salad with grilled goat's cheese
Ensalada pequeño del granjero con queso de cabra a la parrilla
Insalata contadina piccola di montagna con formaggio di capra grigliato
Большой крестьянский салат с веганским фетой и оливками
- Erbse Quinoa Bratling** mit Süßkartoffeln und würziger Currysauce^{6,9} 18,50 €
Pea and quinoa patty^{6,9} with sweet potatoes and spicy curry sauce
Burger di piselli e quinoa^{6,9} con patate dolci e salsa al curry speziata
Hamburguesa de guisantes y quinoa^{6,9} con boniato y salsa de curry picante
Котлета из гороха и киноа с бататом и пряным карри-соусом
- Vegane „Almcurrywurst“** mit fruchtig - würziger Currysoße und Pommes frites^{1,6,9,10,} 19,50 €
Grilled sausage topped with a curry sauce, served with french fries
Salchicha a la parrilla con salsa de curry, servida con patatas fritas.
Salsiccia alla griglia con salsa al curry, servita con patatine fritte
Веганская каррибургер с фруктово-пряным карри соусом и картофелем фри

Weihenstephaner

BERLIN

Süßes zum Schluss / Desserts

Mei süßer Abschluss

„Weihenstephaner Strudelspezialität“ mit Vanillesoße und Sahne^{1,3,7,8} 10,50 €
„Apfelstrudel“ served with vanilla sauce and whipped cream
«Apfelstrudel» servido con salsa de vainilla y nata montada
„Apfelstrudel“ servito con salsa alla vaniglia e panna montata
яблочный штрудель с ванильным соусом и сливками

„Hausgemachter Kaiserschmarrn“^{1,3,7} 15,90 €
mit Rosinen, Zwetchgenröster und Staubzucker
Homemade „kaiserschmarrn“ pankake served with raisins and plum roaster
Tortitas caseras «kaiserschmarrn» servidas con pasas y ciruelas asadas
Frittata “kaiserschmarrn” fatta in casa servita con uvetta e prugne cotte al forno
Домашний кайзершмаррн с изюмом, сливовым компотом и сахарной пудрой

Allergenenkennzeichnung:

1 Glutenhaltiges Getreide, 2 Krebstiere, 3 Eier, 4 Fisch, 5 Erdnüsse, 6 Sojabohnen, 7 Laktose, 8 Schalenfrüchte, 9 Sellerie, 10 Senf, 11 Sesamsamen, 12 Schwefeldioxid und Sulfite, 13 Lupinen, 14 Weichtiere

Kaffeеспеzialitäten aus München / Coffee made in Munich

Tasse Café crema	4,00 €
Espresso	3,50 €
Espresso macchiato	4,00 €
Espresso doppio	4,50 €
Cappuccino	5,00 €
Caffé Latte	5,00 €
Café au lait	5,00 €
Glas Eilles Tee	4,50 €
(Assam schwarzer Tee, Kamille, Pfefferminze, Sommerbeere, Grüner Tee)	
Heißer Kakao mit Sahne	6,00 €
Glühwein (saisonal)	7,50 €

