

Weihenstephaner

B E R L I N

Sehr geehrte, liebe Gäste,

im Folgenden finden Sie unsere **Alpinen Menüvorschläge für das Jahr 2017**.

Die aufgeführten Menü´s sind bei einheitlicher Auswahl buchbar ab einer Gruppenstärke von 10 Personen.

Diese mögen Ihnen zunächst als Anregung und Orientierung dienen.

Sollten Sie ergänzend individuelle Vorschläge für Ihre Veranstaltung benötigen, so lassen Sie uns dies bitte kurz wissen, wir unterbreiten Ihnen sehr gerne umgehend ein Angebot, abgestimmt auf Ihre persönlichen Wünsche und Vorstellungen.

Natürlich können Sie sich auch gerne aus den vorhandenen Vorschlägen und aus unserer á la carte Karte Ihr eigenes Wunschmenu zusammenstellen.

Menu "Weihenstephaner"

Rahmsuppe von frischem Schwammerln
mit gehackten Kräutern

Ofenfrischer Schweinsbraten – kross gebraten –
mit Weihenstephaner Dunkelbiersauce
Kartoffelknödel und hausgemachtem Speck – Kraut – Salat

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Menu „Bayerisch klassisch“

Alt-Bayerische Kartoffelsuppe mit Schwarzbrotkrusteln

Ofenfrische Schweins´hax´n
in Weihenstephaner Starkbiersauce
auf Sauerkraut mit Kartoffelknödel

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Weihenstephaner

B E R L I N

Menu „vom Hausmetzger“

„kleines Spezialitätenbrett!“

Hahnenkammschinken, Tiroler Speck, Obatzda und Bauernbrot

Deftiges Goulasch vom Tiroler Weideochsen mit Brez´nknödel und Schmand

Marillenpalatschinken mit Vanilleeis
und Staubzucker

Menu „Tiroler Klassiker“

Kräftige Rindssuppe mit Kräuterfrittaten

Hubers Leberkäsvariation

Feiner- und pikanter Husarenfleischkäse mit Kartoffelsalat und Senf

Vanilleeis mit steirischem Kernöl

Menu „Alpin vegetarisch“

Blattsalate mit Honig – Senf - Dressing
und sautierten Schwammerln

Gemüsemaultaschen mit frischem Wurzelgemüse,
geschmolzenen Zwiebeln und Kirschtomaten

Marillenpalatschinken mit Vanilleeis
und Staubzucker

Weihenstephaner

B E R L I N

Menu „Petri heil“

Rahmsuppe von frischem Schwammerln
mit gehackten Kräutern

Gebratenes Zanderfilet auf Berglinsengemüse
und Meerrettichsauce

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Menu „Alpiner Genuss“

Alt-Bayrische Kartoffelsuppe mit Schwarzbrotkrusteln

Zwiebelrostbraten mit grünen Bohnen
und Kartoffelstampf

Karamellierter Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren

Menu „Reindlpfanne“

Alt-Bayrische Kartoffelsuppe mit Schwarzbrotkrusteln

„Wirtsreindl“

– auf den Tischen eingesetzt –

ofenfrischer Schweinsbraten – kross gebraten –

Rostbratwürstl, zweierlei Fleischkäs

knusprige Grillhaxe

Weihenstephaner Dunkelbiersauce,

zweierlei Knödel auf Sauerkraut

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Weihenstephaner

B E R L I N

Menu „á la Wirtsleut“

– auf den Tischen eingesetzt –

„große Tiroler Brettljause“

Wurst- und Schinkenspezialitäten
von unserem Kitzbüheler Hausmetzger Huber,
Verhackertes, Grammelschmalz und Obatzda
dazu Radi, Butter und Bauernbrot

„Wirtsreindl“

Ofenfrischer Schweinsbraten – kross gebraten –
Rostbratwürstl
zweierlei Fleischkäs
knusprige Grillhaxe
Weihenstephaner Dunkelbiersauce
zweierlei Knödel auf Sauerkraut

Dessertvariation

Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren
Marillenpalatschinken mit Staubzucker
Vanilleeis mit steirischem Kernöl