

# Weihenstephaner

B E R L I N

## Alpine Jausenschmankerl'

Speciality goods from the mountain region for snack time

Ofenfrische bayrische Brez'n mit Brez'nsalz <i>Original Bavarian Pretzel fresh from the oven</i>	€ 1,50
Obatzda nach <b>dem Weihenstephaner Originalrezept mit</b> Hausbrot <i>"Obatzda" cheese spread a la "Weihenstephan original recipe" with bread</i>	€ 9,00
"Weihenstephaner Wurstsalat" Leberkäse und Emmentaler Käse in feinen Streifen mit Zwiebeln und Gurken in Weißbiervinaigrette <i>"Weihenstephaner Sausage Salad" with meatloaf, Emmenthal cheese, onions, cucumbers and wheat beer vinaigrette</i>	€ 9,80
Hubers Leberkäsvariation Feiner- und pikanter Husarenfleischkäse mit Erdäpfelsalat dazu empfehlen wir 1 Spiegelei <i>Assorted meatloaf, regular and hot with potato salad with this we recommend 1 fried egg</i>	€ 11,90 zzgl. € 1,50
„Alpiner Käseteller“ Obatzda, Bio – Bergkäse aus der Sennerei Danzl in Tirol mit Marillensenf und Schnittlauchbrot <i>Cheese spread, bio mountain cheese with apricot mustard and bread with fresh chives</i>	€ 12,90
„Tiroler Brettljause“ Wurst- und Schinkenspezialitäten von unserem Kitzbüheler Hausmetzger Huber, Verhackertes, Grammelschmalz und Obatzda, dazu Radi, Butter und Bauernbrot <i>"Well assorted Tyrolean cold cut, cooked ham and gammon", Meat paste, cheese spread, served with radish, bread and butter</i>	€ 14,90
"Weihenstephaner Haussülze" Hausmacher Bratensulz mit Bratkartoffeln, Salatbouquet und Remoulade <i>Homemade pork roast in aspic with sauce tartar, roasted potatoes and lettuce</i>	€ 11,90

## "Weihenstephaner Wirts' reindl"

Mixed Specialties Weihenstephaner style- served in a pan

<b>Schmanckerl' reindl – ab 2 Personen –</b> Schweinsbraten, halbe Grillhaxe, 3 Rostbratwürstl, zweierlei Leberkäs, Dunkelbiersauce, Sauerkraut und Kartoffelknödel <i>Poark roast, ½ pork knuckle, 3 grilled sausages, assorted meatloaf, dark beer sauce, pickled cabbage and potato dumplings – served in an pan</i>	pro Person € 17,80
---	--------------------

# Weihenstephaner

B E R L I N

## Aus der Suppenküche

*From our soup kitchen*

Alt-Bayrischer Kartoffeleintopf mit Wurzelgemüse € 6,90  
dazu empfehlen wir 1 Paar St. Johanner Würstl zzgl. € 4,90  
*Substantial potato hotpot with bacon*  
*with this we recommend 1 pair of St. Johanner sausages*

Kräftige Rinderbrühe € 7,50  
mit Leberspätzle und frischem Schnittlauch  
*Beef broth with liver spätzle and fresh chives*

## Unsere Würschtl' vom Hausmetzger Huber aus Kitzbühel

*Assortment of sausages from our butcher Huber from Kitzbühel*

### frisch aus dem Kessel

*fresh from the cauldron*

1 Paar St. Johanner\* € 9,50  
*1 pair of St. Johanner*

1 Paar Weißwürste mit Brezel  
und süßem Senf € 7,50  
*1 pair of "Weißwürste" (Bavarian veal sausage)*  
*with pretzel and sweet mustard*

**1 Paar Weihenstephaner Bierbratwürste\*** € 9,90  
*1 pair of Weihenstephan beer sausage*

### frisch vom Grill

*fresh grilled*

1 Paar Käsekrainer\* € 9,50  
*1 pair of "Käsekrainer" cheese sausage*

6 Rostbratwürschtl'  
mit Sauerkraut und Brot € 9,90  
*6 pieces of grilled sausage*  
*with pickled cabbage*

### "Weihenstephaner Würschtl'platte"

eine Reise durch die Würschtl'welt von unserem Hausmetzger Huber  
mit Kartoffelsalat und zweierlei Senf € 15,50

*Plate of assorted sausages from our house butcher*

\*zu unseren Würschtl'spezialitäten servieren wir  
Erdäpfelsalat, frischen Kren und Senf

*\*together with our assortment of sausages, we serve*  
*potato salad, fresh horseradish and mustard*

### „Weihenstephaner Almcurrywurst“

vom Tiroler Vollmilchkalb mit fruchtig - würziger Currysauce  
und Hüttenkartoffeln € 9,50

**„Weihenstephaner Mountain Currysauce“**

*from the Tyrolean milk fed veal with fruity curry sauce and farmers potatoes*

# Weihenstephaner

B E R L I N

## Weihenstephaner Ofenbraterl´ aus dem Rohr

*Fresh from the oven*

Ofenfrischer Schweinsbraten vom Hausmetzger € 13,50  
mit Weihenstephaner Dunkelbiersauce,  
Kartoffelknödel und hausgemachtem Speck – Krautsalat  
*Pork roast with crackling fresh from the oven in original Weihenstephaner dark beer sauce,  
potato dumplings and homemade coleslaw with bacon*

Ofenfrische Schweins´hax´n - ein gutes Kilo - € 14,50  
in Weihenstephaner Starkbiersauce auf Sauerkraut mit Kartoffelknödel  
*Stove freshness pork knuckle in brown ale sauce  
on pickled cabbage with potato dumplings*

## Alpine Wirtshausklassiker

*Classic dishes from the mountain region*

Bergbauernschnitzel vom Schwein € 14,50  
mit Brezn und Bergkäse paniert, dazu Kartoffel – Gurken - Salat  
*Mountain farmer escalope from the pork  
breaded with pretzel and mountain cheese, served with potato – cucumber – salad*

Saftgulasch vom Weiderind mit Brez´nknödl und Sauerrahm € 16,90  
*Beef goulash with pretzel dumpling and sour cream*

Gebratenes Zanderfilet auf Kartoffel-Linsengemüse € 17,50  
mit cremiger Meerrettichsauce  
*Fried pike-perch with potatoes, lentils and creamy horseradish sauce*

Bayerischer Sauerbraten in Rotwein mariniert € 16,50  
mit Rotkohl und Semmelknödeln  
*In red wine marinated pot-roasted beef with red cabbage and bread dumplings*

# Weihenstephaner

B E R L I N

## Unsere vegetarischen Klassiker aus der Alpenküche\*

*Vegetarian dishes from the mountain region*

Gemüsemaultaschen mit frischem Wurzelgemüse,  
geschmolzenen Zwiebeln und Kirschtomaten € 12,00  
*Vegetable ravioli with fresh roots, molten onions and cherry tomatoes*

2 Stück Kas'pressknödel auf cremigem Bayerisch Kraut € 13,50  
*2 pieces of Tyrolean cheese dumplings with Bavarian cabbage*

\*zu unseren vegetarischen Gerichten servieren wir einen kleinen gemischten Salat  
*Together with our vegetarian dishes, we serve mixed lettuce*

## Süße Schmankerl

*Sweet Specials*

„Weihenstephaner Strudelspezialität“ € 6,90  
Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahne  
*„Weihenstephaner assortment of strudel“*  
*Apple strudel with vanilla sauce and whipped cream*

Vanilleeis mit steirischem Kernöl und gerösteten Kürbiskernen € 5,90  
*Vanilla ice cream with core oil and roasted pumpkinseed*

„Weihenstephaner Kaiserschmarrn“ € 8,90  
mit original Zwetschgenröster, Rosinen und Staubzucker  
*Cut-up and sugared pancake with raisins and plums*

## Kaffeespezialitäten aus München

*Coffee made in Munich*

Tasse Café crema	€ 2,70
Espresso	€ 2,50
Espresso macchiato	€ 2,70
Espresso doppio	€ 4,00
Cappuccino	€ 3,50
Latte macchiato	€ 3,80
Café latte	€ 4,00



Glas Tee (verschieden Sorten)	€ 2,50
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 4,00