

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 € 1,50
Original Bavarian Pretzel fresh from the oven

Obatzda nach **dem Weihenstephaner Originalrezept mit** Hausbrot € 9,00
"Obatzda" cheese spread a la "Weihenstephan original recipe" with bread

"Weihenstephaner Wurstsalat" € 9,80
Leberkäse und Emmentaler Käse in feinen Streifen mit Zwiebeln und Gurken in Weißbiervinaigrette
"Weihenstephaner Sausage Salad" with meatloaf, Emmenthal cheese, onions, cucumbers and wheat beer vinaigrette

Hubers Leberkäsvariation € 11,90
Feiner- und pikanter Husarenfleischkäse mit Erdäpfelsalat
dazu empfehlen wir 1 Spiegelei zzgl. € 1,50
Assorted meatloaf, regular and hot with potato salad with this we recommend 1 fried egg

„Alpiner Käseteller“ € 12,90
Obatzda, Bio – Bergkäse aus der Sennerei Danzl in Tirol mit Marillensenf und Schnittlauchbrot
Cheese spread, bio mountain cheese with apricot mustard and bread with fresh chives

„Tiroler Brettljause“ € 14,90
Wurst- und Schinkenspezialitäten von unserem Kitzbüheler Hausmetzger Huber, Verhackertes, Grammelschmalz und Obatzda, dazu Radi, Butter und Bauernbrot
"Well assorted Tyrolean cold cut, cooked ham and gammon", Meat paste, cheese spread, served with radish, bread and butter

"Weihenstephaner Haussülze" € 11,90
Hausmacher Bratensulz mit Bratkartoffeln, Salatbouquet und Remoulade
Homemade pork roast in aspic with sauce tartar, roasted potatoes and lettuce

"Weihenstephaner Wirts'reindl"

Mixed Specialties Weihenstephaner style- served in a pan

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

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

“Weihenstephaner Krautwickerl” € 14,90
gefüllt mit feinem Hack, Kümmeljus und Kartoffelstampf
Stuffed cabbage filled with minced meat, caraway jus and mashed potatoes

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

Weihenstephaner

B E R L I N

Wasser, Softgetränke

Water, Softdrinks

Mineralwasser aus dem Zillertal

*Entsprungen am Fuße der österreichischen Alpen
in der Nähe von Kitzbühel...*

Montes – natürliches Mineralwasser
perlend oder natürlich still 0,25l € 3,00

Montes – natürliches Mineralwasser
Perlend oder natürlich still 0,75l € 6,50

Säfte

Johannisbeerschorle gespritzt 0,5l € 4,50
Holunderschorle gespritzt 0,5l € 4,50

Apfelsaft pur 0,3l € 3,90
Orangensaft gespritzt 0,3l € 3,10
Traubensaft gespritzt 0,5l € 4,50
Kirschnektar
Bananennektar
Tomatensaft pur 0,2l € 3,20

Limonaden

Tirola Kola^{1,2} 0,3l € 3,00
Cola light^{1,2,4} 0,5l € 4,00
Zillertaler Orange¹
Zillertaler Zitrone¹
Zillertaler Cola-Mix^{1,2}
Almdudler 0,35l € 4,50



Schweppes

Schweppes Tonic Water³ 0,2l € 3,50
Schweppes Bitter Lemon³
Schweppes Ginger Ale¹

Weihenstephaner

B E R L I N

Schnäpse und Edelbrände aus den Vorarlberger Alpen

... die Geister, die ich rief...

Freihof Destillerie Lustenau

Marillen Schnaps

Williams Birnen Schnaps

Kirsch Schnaps

Zwetschgen Schnaps

Himbeer Geist

Haselnuss

Enzian Schnaps

2cl € 3,50

4cl € 6,50

Hauser Tradition, Lustenau

Obstler

2cl € 3,50

4cl € 6,50

Privatbrennerei Gebhard Hämmerle

... "vom ganz Guten", Lustenau

Williams Birnenbrand

Subirer Birnenbrand

Kriecherl Pflaumenbrand

Vogelbeer Edelbrand

Grafensteiner Apfelbrand

2cl € 5,50

Spirituosen, Liköre, Kräuter je 4cl

Underberg 2cl	€ 5,50	Maltheser Kreuz	€ 5,50
Averna	€ 5,50	Jubiläums Aquavit	€ 5,50
Ramazotti	€ 5,50	Molinari Sambuca	€ 5,50
Jägermeister	€ 5,50	Nordhäuser Doppelkorn	€ 5,50
Absolut Vodka	€ 5,50	Grappa di Chardonnay	€ 5,50
Gordon's Dry Gin	€ 5,50	Bailey's Irish cream	€ 5,50
		Disaronno Amaretto	€ 5,50
Remy Martin V.S.O.P. 2cl	€ 4,90	Hennessy V.S.O.P. 2cl	€ 4,90
Jim Beam 2cl	€ 4,90	Tullamore Dew 2cl	€ 4,90

Weihenstephaner

B E R L I N

Die Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan Älteste Brauerei der Welt

Die Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan, gegründet im Jahr 1040, ist die älteste noch bestehende Braustätte der Welt. Als Regiebetrieb des Freistaates Bayern wird sie als modernes Unternehmen geführt, welches Biere von höchster Qualität braut und diese erfolgreich in über 40 Länder weltweit vertreibt.

Unsere Fassbierspezialitäten / Draft Beer



Hefeweissbier / Wheat beer

Nichts erfrischt Sie mehr als dieses naturtrübe Weißbier mit seinem wunderbar hefeblumigen Geschmack. Passt gut zu leichten Speisen, die nicht zu geschmacksintensiv sind, vor allem aber zur Weißwurst.

Smooth malt background, rich yeast flavors, spicy, with fruity banana overtones, reminiscent of clove.



Hefeweissbier Dunkel / Dark wheat beer

Weich, malzig und vollmundig. Der ausgewogene Geschmack ist die große Stärke unseres dunklen Weißbieres. Nicht nur als gute Kombination zu deftigen Speisen.

Flavors of dark malts and a rich fruitiness of banana, reminiscent of clove.



Kristallweissbier / Crystal wheat beer

Perlend, prickelnder Geschmack mit frischen zitrusartigen Aromen. Die fein perlende Kohlensäure gibt ihm ein spritziges und belebendes Erscheinungsbild. Passt gut zu Fisch, Meeresfrüchten oder auch als Aperitif.

Refreshingly effervescent with banana and tropical flavors. Intensely spicy aroma with powerful hints of cloves and a gentle hint of hops.



Hefeweissbier Alkoholfrei / Non-alcoholic wheat beer

Guter Geschmack braucht keinen Alkohol. Deshalb schmeckt unser Weihenstephaner Hefeweissbier Alkoholfrei auch genauso wie ein Premium Hefeweissbier schmecken muss – spritzig, frisch und vollmundig.

Rich in taste without alcohol!



Original Helles / Original Helles

Ein gutes Bier braucht seine Zeit. Die lange Lagerzeit macht unser Helles zu einem milden, süffigen Biergenuss. Und das gebraut nach der Jahrhunderte währenden Biertradition am Weihenstephaner Berg.

Flowery, golden lager, sweet tasting with a big malty aroma, fruity, light sparkling.



Tradition Bayerisch Dunkel / Tradition Bayerisch Dunkel

Wie der Name schon sagt: Unser Dunkles wird nach überlieferter Brautradition hergestellt. Ein aromatisches Bier mit malzigem Charakter. Ein urtypisches bayerisches Bier.

Passt zu deftigen Speisen, besonders Braten, Geflügel und Wild.

Dark beer with a big malty aroma.



Pils / Pils

Unser Weihenstephaner Pils besticht mit einem ausgeprägten, hopfenblumigen Aroma und einer feinherben, angenehmen Bittere.

Remarkable bitterness, hoppy, harmonic, refreshing.

Schnitt 0,3l	€ 3,10
Halbe 0,5l	€ 4,60
Maß 1,0l	€ 8,30

Weihenstephaner

BERLIN



Vitus Weizenbock / Vitus spicy single-bock

Ein heller, würziger Weizenbock, der nicht nur Bockbierliebhaber begeistert. Die extra lange, kalte Lagerung sorgt für den unverwechselbar vollmundigen und kräftigen Geschmack.

Very powerful flavor, lots of ripe banana and tropical flavors. Good sweetness and alcohol in balance. Full malt back-ground, rich yeast flavors, spicy. Reminiscent of clove.

Schnitt 0,3l	€ 3,10
Halbe 0,5l	€ 4,80
Maß 1,0l	€ 8,90

Unsere Flaschenbierspezialitäten / Beer from the bottle



Korbinian Doppelbock / Korbinian double-bock

Ein Doppelbock, der es in sich hat. Nicht nur für Starkbierliebhaber. Malzaromatisch und süffig zugleich ist unser Korbinian eine wahre Bierspezialität. Zu geräuchertem Fleisch und Fisch genauso wie zu Wildbraten und Geflügel.

full-bodied double-bock with a balance of fruity hints of plums and figs and a dark malt aroma – reminiscent of toffee, nuts and chocolate.



Hefeweißbier Leicht / Light wheat beer

Trotz seines geringen Alkoholgehaltes von 2,6% überzeugt das leichte Hefeweißbier mit seiner gold-gelben Farbe und seinem feinporigen, weißen Schaum. Bei **35%** weniger Kalorien und **50%** weniger Alkohol als unser Hefeweißbier bleibt der volle, feinmalzige Hefeweißbiergenuss erhalten und passt perfekt zu Pasta, Suppen und leichten Gerichten.

Smooth malt background, with a rich taste of yeast even with less than 50% alcohol, calories and volume, easily digestible.



Original Helles Alkoholfrei / Non-alcoholic Original Helles

Feinherb, mild und süffig – durch ein spezielles, schonendes Verfahren hergestellt. Unser sonnengelbes „Original Helles Alkoholfrei“ ist eine kalorienarme Alternative zum Original Hellem und eignet sich als idealer Durstlöscher für den sportlich aktiven Menschen.

Rich in taste without alcohol!

Halbe 0,5l	€ 4,60
------------	--------

Weihenstephaner

B E R L I N

Liebe Gäste,

bei der Zusammenstellung unserer Weinkarte wurde sorgfältig darauf geachtet, dass ausschließlich Winzer und Weine unser Angebot prägen, die wir persönlich kennen, die Weingüter persönlich besucht haben und natürlich alle Weine gemeinsam mit den Winzern verkostet wurden.

Entsprechend unserer Philosophie haben wir uns auch hier auf die **Regionen Franken / Bayern, Österreich und Südtirol** konzentriert.

Unsere Empfehlung zum Aperitif

ECHTER SECCO, Weingut Juliusspital
– die fränkische Antwort auf Prosecco –
Aromen von Holunder, Honigmelone und Birne,
prickelnde Spritzigkeit mit ausbalanciertem Nachklang

Glas 0,10 l	€ 5,00
Glas 0,15 l auf Eis	€ 6,50
Flasche 0,75	€ 35,00

Unsere Schoppenweine vom Weingut Juliusspital, Würzburg Glas 0,2l

2016er Juliusspital Silvaner, trocken Ausgeprägte und brillante Fruchtaromen von gelber Birne und grünem Apfel, lebendige Frische auf der Zunge	€ 6,50
2016er Juliusspital Bacchus, halbtrocken Verspielte Aromen von gelben Früchten, leicht würzige Muskatanklänge, animierendes Spiel zwischen Restsüße und Säurestruktur	€ 6,50
2016er Juliusspital Rotling – rosé, halbtrocken Geschmeidig und vollmundig, der ideale Wein für gesellige Stunden in ungezwungener Atmosphäre	€ 6,50
2015er Juliusspital Cuvée rot, trocken (aus den Rebsorten Domina, Spätburgunder und Regent) Tiefrote Farbe, intensive Aromen von Brombeere bis Pflaume, weich und geschmeidig	€ 6,50
Weinschorle süß oder sauer	€ 4,00
Spritzer Aperol	€ 6,50

Weihenstephaner

B E R L I N

Unsere Weißweine

White wine

Glas 0,2l

Flasche 0,75l

2015er Grüner Veltliner „Heuriger“

€ 6,50

Feines Aroma von gelben Äpfeln, Orangen, Zitronen und Melone
V. Kattinger, Weinland, Österreich

2015er Grüner Veltliner Klassik

€ 29,00

Reife gelbe Äpfel, Melone und Zitrusnoten in der Nase, feine tabakige Nuancen,
mineralische Textur am Gaumen. Klassischer Veltliner von der Lössterrassen.
Weingut Franz Leth, Wagram, Österreich

2014er Steirischer Spiegel, Polz

€ 29,00

Von Frische geprägt, dominiert ein würziges Aroma nach Cassis und Paprika.
Die knackige Holunderfrucht am Gaumen bringt viel Saftigkeit, bei lebendiger Säure.
Der Cuvée bestätigt ein großes Trinkvergnügen.

2013er Muskateller Klassik, Sattlerhof

€ 29,00

Von unseren Gamlitzer Dorflagen.
Packend, präsent Aromenbukett nach Zitrus und Limone.
Im Mund dominiert eine würzige Frische mit feiner Säure.

2015er Pinot Grigio „riff terra alpina“ Dolomiti IGT

€ 29,00

Der riff bianco ist ein zeitgemäßer, eleganter und eher leichter Weißwein
aus 100% Pinot Grigio. Ein süffiger Alltagswein mit leichter Säure und
angenehmer Frucht. Weingut Projekt Lageder, Südtirol, Italien

Unsere Rotweine

Red wine

Glas 0,2l

Flasche 0,75l

2014er Würzburger Spätburgunder, trocken

€ 29,00

Fruchtbetonte Art, Aromen von Wildkirsche bis hin zu Erdbeere.
Weingut Juliuspital, Franken

2015er Blauer Zweigelt

€ 6,50

Österreichs meistgepflanzte Rebsorte. Jugendliche Kirschnase,
fruchtig zugänglich. Für alle, die traditionellen Rotwein bevorzugen.
V. Kattinger, Weinland, Österreich

2014er Blaufränkisch

€ 35,00

In der Nase frische Brombeeren, begleitet von einem Hauch floraler Noten.
Feine Sortentypische Würzigkeit unterlegt von Lakritze.
Am Gaumen lebendig rotbeerig und frisch, reife Weichseln.
Weingut Gernot Heinrich, Burgenland, Österreich

2011er Rosso „riff terra alpina“, Dolomiti IGT

€ 29,00

Der riff rosso ist ein geschmeidiges Rotweincuvée aus Cabernet und Merlot.
Sehr schöne, runde Frucht, angenehme Würze und unaufdringlicher Charakter
eignen sich als idealer Essensbegleiter oder auch als Alleinunterhalter
Alois Lageder, Südtirol, Italien