

Weihenstephaner

B E R L I N

Unser Alpines Buffet

Kalte Vorspeisen

Kitzbüheler Wurst- und Schinkenspezialitäten vom Hausmetzger Huber
Fleischpflanzerl mit Estragonsenf
Aufstrichvariation „Weihenstephaner“
mit Obatzda nach Originalrezept, Grammelschmalz und Verhackertes

Salate

Bayrischer Krautsalat mit Rauchspeck
Tiroler Kartoffelsalat mit Speck, Schnittlauch und feinen Zwiebeln
Blattsalate mit Weißbierdressing
Paradeisersalat

Brotvariation

Partysemmeln, Bauernbrot, Brezel

Suppe

Kräftige Rinderbrühe mit Grießnockerln

Hauptgerichte

Kross gebratene Keule von der Bauernente mit Preiselbeerjus
Ofenfrischer Schweinekrustenbraten mit Weihenstephaner Dunkelbiersauce
Spinatknödel mit brauner Butter und Parmesan
Gebratenes Zanderfilet mit Meerrettichsauce

Beilagen

Preiselbeer – Blaukraut, Sauerkraut
Gemüse der Saison
Kartoffelknödel, Breznknödel, Dampfkartoffeln

Dessert

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesauce
Karamellierter Kaiserschmarrn' mit Preiselbeeren und Staubzucker
Bayrisch Creme mit Fruchtsauce