

# Weihenstephaner

B E R L I N

Sehr geehrte, liebe Gäste,

im Folgenden finden Sie unsere **Alpinen Menüvorschläge für das Jahr 2018**.

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  
Sauerkraut und Kartoffelknödel

\*\*\*

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“

Blattsalate mit Honig – Senf - Dressing  
und sautierten Schwammerln

\*\*\*

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