

# ***Herbst- und Winterkarte 2011/2012***

*von Oktober 2011 bis April 2012*

## **Aperitif und Premium-Schorlen:**

<b>Marillen-Bitter-Spritz</b> Mailänder Bitter mit Marillennektar, Prosecco und Soda		0,2 l	€ 4,90
<b>Marillennektar, 100% Marillensaft</b> von "Wieser", dem Marillenspezialisten der Wachau	Schorle	0,4 l	€ 3,90
<b>Apfelsaft</b> von Streuobstwiesen, <b>Schattenmorellen-Premiumsaft</b> , <b>Birnensaft "Williams Christ"</b>	Saft	0,4 l	€ 3,90
vom Traditionsunternehmen "Van Nahmen"	Schorle	0,4 l	€ 3,50

*Täglich von 14:00 Uhr bis 18:00 Uhr:*

**Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelkompott** € 7,50

*Täglich von 10:00 Uhr bis 22:30 Uhr*

## **Bayrische Schmankerl**

### **"Aufstrich-Trilogie"**

*Obazda, Schmalz und Kräuterfrischkäse mit Bauernbrot* € 4,90

<sup>4,7</sup>  
**"Münchner Weißwurst" mit Hausmacher-Senf, Stück** € 1,90

**"Obazda" mit roten Zwiebeln und Bauernbrot** € 5,80

<sup>4,7</sup>  
**Bayrischer Wurstsalat von der Regensburger**  
*mit roten Zwiebeln, Essiggurken und Bauernbrot* € 6,40

### **Kalter Schweinebraten**

*mit frischem Meerrettich, Essiggurken und Krautsalat-Garnitur* € 6,80

### **Alpenländisches Käsebrett**

*Produkte aus der Weihenstephaner Molkerei,  
Radieschen, Nüsse, Butter und Bauernbrot* € 9,20

### **„Bräustüberl's Brotzeitbrettl“**

*Edel-Trockenwurst, Sülze, Leberwurst, Schinken, kalter Braten, frischer  
Meerrettich, Bergkäse, Essiggurke, Griebenschmalz, Obazda, Bauernbrot* € 11,50

### **„Südtiroler Speckbrettl“**

*Südtiroler Premiumspeck "Superiore", mit frischem Kren,  
Essiggurkerl, Schüttelbrot und Hausbrot* € 9,90

Täglich von 11:30 Uhr bis 22:00 Uhr

## Würstlvarieté & Fleischpflanzerl

**2 Weihenstephaner Bierwürstl nach Hausrezept**  
gespickt mit Käse, serviert mit dreierlei Senf und Kartoffelsalat € 7,80

**Hausgemachte Fleischpflanzerl**  
auf rahmigem Speckwürsing, mit Bratenjus und Kartoffelpurée € 8,50

**Würstl-Trilogie vom Rost mit dreierlei Senfsorten**  
Nürnberger Würstl, Bier- und Schnapswürstl auf Sauerkraut mit Kartoffelpurée € 9,90

## Salate & leichte Gerichte

**Bunter gemischter Salatteller**, kleine Portion € 3,10 / große Portion € 5,60  
Beim Dressing haben Sie die Wahl zwischen Joghurt-Kräuter- und Balsamico-Dressing

**Salatteller "Weihenstephan" mit gefüllter Hühnerbrust**  
Hühnerbrust, gefüllt mit Parmaschinken, Frischkäse und Salbei  
auf Tomatensugo an bunten Blattsalaten mit Sonnenblumenkernen, Vorspeise € 7,80  
Croûtons, Balsamico-Dressing und Baguette Hauptspeise € 9,80

**Feldsalat mit geräuchertem Entenbrust-Carpaccio** Vorspeise € 8,50  
dazu marinierte Kürbiswürfel und Himbeer-Walnuss-Dressing Hauptspeise € 10,50

## Suppen

**Kräftige Rinderkraftbrühe** mit Käse-Schinken-Schöberl und Gemüsewürfeln € 3,50

**Kürbiscrèmesuppe** mit Crème fraîche und Steirischem Kürbiskernöl € 3,90

**Rindfleisch-Suppentopf mit Suppennudeln**, kleine Portion € 4,00  
Gemüsewürfeln und Fleischeinlage große Portion € 6,50

## Vegetarisch

**Käsespätzle mit Frühlingszwiebeln**  
und dreierlei Allgäuer Käsesorten € 7,50

**Pilzmaultaschen in Salzeibutter**  
mit getrockneten Tomaten und geriebenem Ricotta € 7,50

**Rahmschwammerl mit Steinpilzen**  
frischen Kräutern und hausgemachtem Semmelknödel € 8,50

**Canneloni mit Gemüseragout-Füllung**  
auf Blattspinat mit fruchtiger Tomatensauce, mit Bergkäse überbacken € 9,50

## Hauptspeisen

### **Bayrischer Schweinsbraten mit Weihenstephaner Dunkelbiersauce**

dazu Kartoffelknödel und Krautsalat € 9,20

### **½ gegrillte Schweinshaxe in Dunkelbiersauce**

mit Kartoffelknödel und Krautsalat € 10,50

### **Hausgemachte Rinderroulade**

mit Apfelblaukraut und Kartoffelpurée € 11,50

### **Gesottene Ochsenbrust**

in Apfel- Meerrettich-Sauce mit Gemüsestreifen und Petersilienkartoffeln € 12,00

### **Kalbsbäckchen, in Korbinianbier geschmort**

mit winterlichem Gemüsebouquet und Kartoffelpurée € 13,80

### **Zartes Hirschgulasch mit Preiselbeersauce**

Speck-Rosenkohl und gebratenen Serviettenknödel € 13,80

### **Bergschnitzel vom Schwein**

in Brezen-Käse-Panade mit Pommes Frites und kleinem Salat € 13,80

### **"Braumeister-Pfanderl"**

3 Medaillons vom Rind und Schwein, Edelpilze in Rahm, mit Béarnaise-Sauce überbacken, dazu Bohnenbündchen, gebackener Speck und Spätzle € 14,20

### **Marinierte Entenbrust**

mit Orangensauce, Apfelblaukraut und kleinen Rösti € 14,20

### **Wiener Schnitzel vom Kalb**

gebraten in Weihenstephaner Fassbutter, dazu Kartoffelsalat oder Pommes Frites € 15,90

### **Zwiebelrostbraten von der Rinderlende**

mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter, Pommes Frites und kleinem Salatteller € 18,50

**Wir servieren bayrisches Weiderind aus kontrollierter Zucht**

## Fisch

### **"Jean-Pierre's Fischeintopf"**

*Leicht tomatierte Fischsuppe von einheimischen Fischen und Flusskrebse  
mit frischem Gemüse; dazu Knoblauchbaguette und Safrandipp*

*kleine Portion € 9,80 // große Portion € 13,50*

### **Gedünstetes Welsfilet in Dillsensauce**

*mit Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln € 11,00*

### **Steinbeißerfilet im Kartoffelmantel**

*auf Meerrettichsauce mit buntem Wintergemüse € 13,50*

## Beilagen

*Bauernbrot € 0,60*

*kleine Breze € 1,00*

*Kartoffelknödel / Semmelknödel mit Sauce € 2,50*

*Krautsalat / Sauerkraut € 2,30*

*Kartoffelsalat / Butterspätzle / Pommes Frites / Bratkartoffel € 2,50*

## Süßspeisen

### **"Chefs Dessert-Potpourri"**

*Dreierlei Dessert-Spezialitäten nach Art des Hauses,  
lassen Sie sich überraschen!*

*€ 7,50*

**Wasabi-Kürbiskern-Parfait mit Waldbeersauce € 6,90**

**Zwetschgenstrudel mit Vanillesauce € 5,80**

**Gemischtes Eis € 4,00**

**Gemischtes Eis mit Sahne € 4,50**

**Saisonale Kuchen pro Stück € 3,20**

**Torten pro Stück € 3,90**

**1 Kugel Eis (Vanille, Schokolade, Erdbeere, Joghurt) € 1,50**

*Täglich von 14:00 Uhr bis 18:00 Uhr:*

**Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelkompott € 7,50**

*Die Preise verstehen sich inkl. 19% MwSt. und Bedienungsgeld.*

*1. Farbstoff, 2. Konservierungsstoffe, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. Schwefeldioxyde,  
6. Nitritpöckelsalz, 7. Phosphat, 8. Milcheiweiß, 9. Koffein, 10. Süßstoff*