



## *Wintersaison 2011/2012*

vom 15. Oktober 2011 bis zum 15. März 2012

### Technische Daten und Ausstattung:

- Hüttenmaße:**
- Frontbreite 8 m auf 10 m Tiefe
  - Höhe der Giebelspitze: 4,30 m
- Aufteilung:**
- Barbereich mit eigenem Ausschank:  
Weihenstephaner Bier vom Fass
  - Stehbereich an der Bar und Barbereich mit Barhocker
  - Logen: Drei Logen
- Kapazität:**
- 72 Sitzplätze:  
9 rechteckige Tische á 8 Personen  
mit Sitzbänken mit Rückenlehne  
und Weihenstephaner Logo sowie Sitzkissen
  - 03 Stehtische mit insges. acht Barhockern
  - 10 Stehplätze zusätzlich
- Heizung:**
- die Hütte ist komplett beheizt
- Musikanlage:**
- CDs und USB Stick-Anlage sowie Lautsprecher  
sind vorhanden
  - Eigene Live-Musik kann geplant werden.
- Beleuchtung:**
- Alm-Tischbeleuchtung und Giebel-Strahler

## Speisen- und Getränkeangebot

*Damit beim Event alles klappt und es zu einem unvergesslichen Erlebnis wird, bieten wir Ihnen ein kleines aber feines Speisenprogramm an, welches die logistischen und infrastrukturellen Besonderheiten der Berghütt'n berücksichtigt und somit einen reibungslosen Service garantiert!*

### **1. Häppchen und Fingerfood:**

*Für Häppchen zum Empfang als Appetizer empfehlen wir, mit drei bis vier Stück pro Person zu rechnen. -Wenn die Häppchen als komplette Mahlzeit dargereicht werden sollen, mit sechs bis acht Stück pro Person.*

*Die Auswahl kann bei den kalten Häppchen aus bis zu vier verschiedenen Sorten bestehen, bei den warmen aus zwei bis drei Sorten, abhängig von der Gruppengröße.*

#### **1.1. Kalte Häppchen**

Vital-Schnitten mit verschiedenen Aufstrichen, Preis pro Stück:	1,50 €
- mit Kräuterfrischkäse und Schnittlauch	
- mit Apfelfriebenschmalz und gerösteten Zwiebeln	
- mit Original Bräustüberls Obazda mit roten Zwiebeln	
- mit Paprika-Trockentomaten-Frischkäse und Radieschenspänen	
- mit Zwiebelmett mit Lauchzwiebeln sowie Radieschen	
Mini-Brezen "natur", pro Stück	0,80 €
Mini-Brezen mit Aufstrich, pro Stück	1,50 €
Räucherlachslolli (Kräuterpfannkuchen mit Meerrettichcrème und Räucherlachs) auf Holzspieß	1,50 €
Krabbencocktail mit Apfel, Fenchel und Dill im Glas, dazu Zitronenolivenöl	2,50 €
Flusskrebscocktail mit Advocado und Thousand Island-Sauce im Glas	2,50 €
Matjes-Tatar im Kartoffelschiffchen mit Apfel und roten Zwiebeln mit Dill-Crème-Fraîche-Dip	2,80 €
Kleiner Münchner Wurstsalat mit Gurke	2,00 €
Mini-Fleischpflanzerl mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Kaisersendipp	2,00 €
Kleines Wienerschnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Remouladensauce	2,60 €
Entenlebermousse mit karamelisiertem Apfel auf geröstetem Bauernbrot	3,50 €
Weidenochsentatar mit Wachtelspiegelei auf Pumpernickelbrot	3,80 €
Rindertatar mit Pfeffer-Crème-Fraîche und Kaviar im Glas	3,00 €
Sülze im Glas mit Tafelspitz und Gemüsewürfeln, dazu Meerrettichcrème	2,00 €
Crème Brulée von der Entenleber, dazu Brioche	3,50 €
Gemüsesticks (Karotte, Gurke, Sellerie) mit Tomatensugo und Kräuterdipp, pro Set	4,50 €
"Südtiroler Almjause", mittig auf den Tischen auf Holzbrettern eingedeckt mit luftgetrockneter Wurst, Grissini mit Südtiroler Speck, "Grana"-Bröckl, Schüttelbrot und mit Kräutern marinierten Oliven, pro Set	9,50 €
Spieß von der Vitello tonnato-Roulade mit Apfelkapern	2,30 €
Bresaolaröllchen mit Feigensenf-Frischkäse und Rucola	2,30 €

## 1.2. Warme Häppchen

Zwei Kalifornia-Pflaumen im Speckmantel	1,00 €
Mini-Fleischpflanzerl in Pfeffer-Cognacsauce oder in Tomatensauce	2,50 €
Kalbsbäckenragout mit Gemüsewürfeln an Kartoffelpurée, serviert im Tumbler	3,00 €
Rahmschwammerl mit Steinpilze und Miniknödel	2,00 €
Quiche Lorraine mit Speck und Lauchzwiebeln	2,00 €
Lachsquiche mit Spinat	2,20 €
Rahmsauerkraut mit pikantem Schnapswürstl	1,50 €
"Weihenstephaner Würstl-Potpourri" mit dreierlei Senfsorten und frischer Breze sowie zwei Mini-Weißwürsten, Zwei Mini-Pfälzern und zwei Mini-Regensburgern	7,50 €

## 2. Suppen:

Jeweils in der Espressotasse serviert, Preis pro Stück	2,00 €
- Kartoffel-Trüffel-Crème mit Steinpilzen	
- Hühnercrème mit Englischem Curry-Senf	
- Rote Beete-Crème mit Apfel-Meerrettich-Senfsahne	
- Riesling-Senfsüppchen mit Speck und Lauchzwiebeln	
- Karotten-Ingwer-Suppe mit Kokosmilch und gebratener Crevette	
- Maronicrème mit Kirschwasser und Zimtstangerl	
- Jean Pierre´s Fischsüppchen im Kugel-Weckglas	3,00 €

## 3. Kalte Speisen:

Das "Mog'nratzerl": Aufstrich-Triologie, bestehend aus Entenrillette, Kräuterfrischkäse und Obazda, dazu verschiedene Bauernbrote und frische Breze	3,50 €
Weihenstephaner Schmankerlplatte Südtiroler Speckstiftl, Grissini mit Landschinken, mariniertes Antipastigemüse, Landleberwurst, Trockenwurst, Radi-Radieschen, Schnittlauchbrote, Obazda, Allgäuer Bergkäse, dazu verschiedene Bauernbrote und frische Breze	12,50 €
Als Vorspeisenportion	9,50 €
Bräustüberls Brotzeitbrett Landschinken und Leberwurst, Trockenwurst, Südtiroler Premium-Speck, Obazda, Apfelgriebenschmalz, Haxensülze mit saurer Gurke, kalter Schweinebraten mit Meerrettich, Radi-Radieschen, Emmentaler, Schnittlauchbrote	11,50 €
Als Vorspeisenportion	8,90 €
Südtiroler Speckplatte Premium Speckstiftl und feine Speckscheiben mit Frischem Meerrettich, Sauergurke, dazu Bauernbrot und Schüttelbrot	9,90 €
Als Vorspeisenportion	7,50 €

*Kalte Vorspeisen siehe auch Bankett- und Standardkarte sowie unsere saisonalen Angebote.  
Sonderevereinbarungen können nach Rücksprache mit unserem Restaurantleiter ausgearbeitet werden.*

#### 4. Warme Speisen:

Eintöpfe: Pichelsteiner-, Geflügel-, Fischeintopf, Gulaschsuppentopf, Erbsen-Würstltopf  
Jeweils große und kleine Portionen möglich, Preis auf Anfrage.

Bier-Käsesuppe oder Knoblauchsuppe, im Brotleibchen serviert 6,80 €

Alpenländisches Käsefondue mit Schweizer Kirschwasser,  
mit verschiedenen Gemüse- und Obst-Stücken sowie Brot-Variationen 13,50 €

Fleischfondue „Bourgignon“ mit Bouillon,  
Hähnchenbrust, Schweinefilet und Rinderfilet, verschiedene Dips  
(Cocktail, Curry-Mayo, Paprika-Tomaten-Chilidipp, Kräuter-Frischkäse-Crème),  
dazu Folienkartoffeln mit Kräutercreme, gemischter Salat, frisches Landbaguette  
und Ciabatta. - Zum Abschluss genießt man die kräftige Bouillon! 17,50 €

#### 5. Warme Speisen, Buffetform:

Grill-, Nudel- oder Wokgerichte, frisch vor den Augen der Gäste auf unserer  
neuen Grillstation (ausgestattet mit integriertem Kohlenfilter-Dunstabzug) zubereitet.

Hier einige Vorschläge:

---

**Bayerisch Buffet mit Grillstation, Preis pro Person 15,90 €**

##### Grillstation:

- Bayerisches Ochsensteak
- Schweinefilet-Medaillons
- Steinbeißerfilet
- Würstltrilogie (Nürnberger, Schnaps-, Bierwürstl)

##### Beilagenbuffet gegenüber der Grillstation:

- Salzkartoffeln
- Butterspätzle
- Bohnen-Bündchen
- frisches Wintergemüse
- Sauerkraut
  
- Rahmschwammerl-Steinpilz-Sauce
- Sauce Bearnaise
- Meerrettich-Silvanersauce
- Pfeffersauce

---

**Mediterranes Buffet mit Grillstation, Preis pro Person 16,50 €**

##### Grillstation:

- Saltimbocca vom Schweinelendchen mit Parmaschinken und Salbei
- Mariniertes Putenmedaillon“Veronese“ in Pancetta
- Rotbarbenfilet

##### Beilagenbuffet gegenüber der Grillstation:

- kleine Kräuterpellkartoffeln
- Butterkartoffeln
- Ratatouille
- Pinienlauchgemüse
- gekräuterte Schmortomaten
  
- Zitronenbutter
- Zitronen-Kalbsjus
- Senfsauce
  
- Zucchini-Kartoffelauflauf mit frischen Tomaten und Tomatensugo

**Premiumbuffet mit Grillstation**, Preis pro Person

19,50 €

Grillstation:

- Ochsenlende
- Kalbslende, Pfeffer-Cognacsauce
- Seeteufel im Pancettamantel auf Rosemarinspieß
- Marinierte Riesengarnele

Beilagenbuffet gegenüber der Grillstation:

- Rosmarin-Pellkartoffeln
- Lauch-Kartoffelgratin
- Pilaw-Wildreis
- feines Ratatouille
- frisches Wintergemüse
- Speckböhnchen
- Weißweinsauce mit Zitronenblättern
- Pfeffercrèmesauce
- Sauce Bernaise
- Tomaten-Basilikumsugo

**6. Dessert:**

"Dessertvariationen vom Chef ",  
versch. bayerische Desserts in kleinen Gläschen serviert,  
eingesetzt in der Mitte der Tische auf großen Holzbrettern:

Topfenmousse, Apfelstrudelmousse, Beerenragout, Schwarzwälder, etc.,  
gerne auch in Kombination mit Kaiserschmarrn, im Reindl serviert

7,50 €

8,20 €

**7. Getränke Angebot**

**Biere 0,5 l**

Vom Fass:

Helles 2,90 €, Weißbier 3,10 €

In Flaschen:

Leichtes und alkoholfreis Weißbier 3,10 €, Dunkles Bier 3,00 €, VitusWeizenbock 3,50 €

**Softdrinks**

Adelholzener 0,75 l, still und Classic 5,20 €

Wasser in Bügelflaschen für Schorlen

Apfelsaft, Johannisbeersaft 3,90 €

Spezi, Zitronenlimo 3,10 €

**Weine**

Silvaner 0,25 l, 4,20 €, Zweigelt 0,25 l, 3,90 €, Weinschorlen 0,4 l, 4,50 €

**Schnäpse**

Lantenhammer-Schnapsleiter: Marille, Williams, Waldhimbeere, Haselnuss

Aus der Doppelmagnum: Obstler Barrique 2 cl 3,00 €

In 2 cl: Jägermeister, Ramazotti, Willi, Obstler, Feigling 2 cl, 2,60 €

*Das Getränkeprogramm kann individuell an die Art der Veranstaltung angepasst werden.*

***Bräustüberl Weihenstephan***

***Weihenstephaner Berg 10***

***85354 Freising***

***Tel.: 08161/13004***

***Fax.: 13005***

***info@braeustueberl-weihenstephan.de***

***www.braeustueberl-weihenstephan.de***