

Adventsspezialitäten 2018

Heiße Getränke zur kalten Jahreszeit, 0,2 l zu je 3,80 €:

Heidelbergglühwein oder alkoholfreier Fruchtpunsch

"Meraner Apfel-Punsch"

Apfelsaft, Weißwein, Rum, Zimt, Amaretto, Mini-Apfel

Wir empfehlen:
Weihenstephaner
Winter-Festbier
0,5 l 3,80 €

Vorspeisen

Carpaccio von der Bayerischen Kalbslende

mit Steinpilzfarce gefüllt, Fenchel-Orangensalat verfeinert mit Orangensenf-Kaffee-Dressing

12,50 €

Advents-Vorspeisen-Potpourrie

- Ziegenkäse im Filoteig auf grünem Tomatenchutney
- Carpaccio von Rote Beete, hausgeräucherte Lachsschnitte, Wasabimousse
- Maronicrèmesuppe mit Kirschwasserschäum

11,90 €

Suppen

Enten-Consommé serviert mit Gemüsewürfeln

mit Entenbonbon im Filoteig

5,20 €

Maronicrèmesuppe mit Kirschwasser und Zimt

4,20 €

Hauptspeisen:

Schweinefilet-Medaillons mit Pflaumenfüllung an Portweinsauce

15,90 €

Duett von Kalbs- und Rinderfilet im Speckmantel mit Steinpilzrahmsauce

21,50 €

Knusprige Barbarie -Entenkeule an Grand-Marnier-Orangenspiegel

14,70 €

Rehrücken mit Nusskruste und Preiselbeersauce

24,90 €

Loup de Mer kross gebraten an Safran-Weißwein-Soßenspiegel, Steinpilzrisotto und Brokoliröschen

16,90 €

Beilage zu allen Hauptgerichten:

Saisonales Gemüse oder Apfelblaukraut sowie Kartoffelgratin

Weihnachtsreindl (ab zwei Personen)

Entenbaxerl und Entenbrust mit Preiselbeer-Birne, Blaukraut, Kartoffelknödel und Entenjus, pro Pers. 16,80 €

Hausgemachte Schlutzkrapfen

auf Steinpilzrahmbeet, dazu Nussbutter und Parmesan

12,80 €

Desserts:

Lebkuchen- und Spekulatiusmousse

auf Glühweinspiegel mit marinierten Aprikosen und Granatapfelkernen

7,90 €

Nougatparfait im Schokomantel mit Amarena-Kirschfüllung,

dazu Schattenmorellensugo, Amarena-Espuma und Vanillespiegel

8,70 €

Täglich von 10:00 Uhr bis 21:30 Uhr

Bayrische Schmankerl

"Münchner Weißwurst" mit Hausmacher-Senf (bis 12:00h) ^{3,4} Stück € 2,40

"Obazda" mit roten Zwiebeln und Bauernbrot ⁸ € 7,50

„Bräustüberl's Brotzeitbrettl“ ^{2, 3, 4, 8}

Edel-Trockenwurst, Sülze, Leberwurst, Schinken, kalter Braten, frischer Meerrettich, Bergkäse, Essiggurke, Tiroler Speck-Frischkäse, Obazda, Bauernbrot € 12,90

Täglich von 12:00 Uhr bis 21:00 Uhr

Suppen, Salate & vegetarische Gerichte

Kräftige Rinderkraftbrühe ^{4, 8}

mit Kräuterpfannkuchen-Streifen und Gemüsewürfel € 3,90

Süßkartoffelsüppchen

mit Ingwer, Kokosmilch und Kresse im Weckglas serviert € 4,50

Bunter gemischter Salatteller, ^{1, 5, 8}

kl. Portion € 3,80

wahlweise mit Balsamico- oder Joghurt-Kräuter-Dressing gr. Portion € 7,20

Feldsalatbouquet mit Walnussdressing

dazu gebratener Ziegenkäse auf geröstetem Baguette mit Speckwürfeln, Nüssen € 12,90

Veg.: Ohne Speck € 12,00

Käsespätzle mit Frühlingszwiebeln ^{4, 8}

und dreierlei Allgäuer Käsesorten € 8,90

Rahmschwammerl mit Steinpilzen, ^{4, 8}

frischen Kräutern und hausgemachten Semmelknödeln € 9,90

Topfen-Kaspresspflanzerl ⁴

paniert, auf winterlichen Blattsalaten, dazu Kürbis- und Erdbeer-Balsamico-Chutney € 10,50

Fisch

Bräustüberl's Fischeintopf

Leicht tomatierte Fischsuppe von einheimischen Fischen und Flusskrebse mit frischem Gemüse, dazu Knoblauchbaguette und Safrandipp; kleine Portion € 10,80 / große Portion € 16,80

Loup de Mer

kross gebraten an Safran-Weißwein-Soßenspiegel, Steinpilzrisotto und Broccoliröschen € 16,90

Hauptspeisen

Ofenfrischer bayerischer Schweinsbraten

mit Weihenstephaner Dunkelbiersauce, dazu Kartoffelknödel und Krautsalat € 10,90

½ gegrillte Schweinshaxe in Dunkelbiersauce ^{2, 3, 4}

mit Kartoffelknödel und Krautsalat € 12,90

Hausgemachte Fleischpfanzerl

auf rahmigem Speckwirsing, mit Bratenjus und Kartoffelpüree € 10,50

Zitronen-Rindsgulasch dazu Wintergemüse und kleine Rösti ^{4, 8} € 13,90

Tafelspitz vom bayerischen Weiderind ^{3, 4, 8}

mit Meerrettichcrème, Wirsing und Salzkartoffeln € 14,90

Ochsenbäckchen

an Portweinsauce, dazu Wintergemüse und Kartoffel-Püree € 15,90

"Braumeister-Pfandl", ^{2, 3, 4, 8}

3 Medaillons vom Rind und Schwein, Edelpilze in Rahm, mit Sauce Béarnaise überbacken, dazu Bohnenbündchen, gebackener Speck und Spätzle € 16,70

Marinierte Entenbrust, knusprig gebraten,

auf Grandmanier-Orangensauce, dazu Broccoliröschen und kleine Rösti € 17,90

Wiener Schnitzel vom Kalb ^{4, 8}

gebraten in Weihenstephaner Fassbutter, dazu Kartoffelsalat oder Pommes frites € 18,50

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende ^{4, 8}

mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter, dazu Pommes frites und ein kleiner Salatteller € 19,80

Bayrisches Winterturf

Ochsenlendenmedaillon und Garnelenspieß, Wintergemüse, Kartoffelgratin, dazu Soßenduett mit Sauce Béarnaise-/ Pfeffer demi-glace € 22,50

Süßspeisen

"Chefs Dessert-Potpourri", ⁸

Dreierlei Dessert-Spezialitäten nach Art des Hauses, lassen Sie sich überraschen! € 8,70

Hausgemachter Zwetschgenstrudel mit Zimteis € 7,80

Gemischtes Eis ^{4, 8} € 6,60 // mit Sahne ⁸ € 6,90

Saisonale Kuchen pro Stück ⁸ € 3,90 // **Torten pro Stück** ⁸ € 4,90

Frischer, hausgemachter Kaiserschmarrn
mit Apfelkompott ⁸ (von 15:00h bis 18:00h) € 8,50

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

DIE ALLERGIEAUFLISTUNG IST BEIM RESTAURANTLEITER ERHÄLTlich.

Bankettangebote *Advent 2018*

Verehrter Gast, bei den hier angebotenen Gerichten handelt es sich um exklusive Angebote, die nicht auf unserer Standardkarte aufgeführt sind und aus diesem Grunde nur nach einer Vorbestellung serviert werden können.

Wenn Sie Gerichte aus diesen Angeboten für Ihre Veranstaltung auswählen möchten, bitten wir Sie, folgendes zu beachten:

- Die Mindestabnahme-Menge eines Gerichts liegt bei 10 Portionen
- Spätestens drei Werktage vor der Veranstaltung benötigen wir die genaue Anzahl der bestellten Speisen.
- Die Vor- und Nachspeise sollte einheitlich gewählt werden.
- Als Hauptspeise können zwei verschiedene Gerichte ausgewählt werden, wenn dem Bräustüberl die jeweilige Anzahl der Gerichte drei Werktage vor dem Veranstaltungstermin mitgeteilt werden kann (unter Berücksichtigung der Mindestabnahme-Menge). Ansonsten bitten wir auch hier darum, eine einheitliche Hauptspeise auszuwählen.
- Sollten Sie Ihre Wahl erst vor Ort treffen können, bitten wir Sie, aus unseren Angeboten der Standard-Speisekarte auszuwählen.

Vorspeisen:

Saisonale Blattsalate mit gebratenen Austernpilzen,

gerösteten Sonnenblumenkernen, Croûtons, frischen Kräutern und Balsamicodressing

8,50 €

"Bräustüberls Brotzeitplatte",

auf großen Holzbrettern mittig am Tisch eingedeckt:

Edel-Salami, Sülze, Leberwurst, Schinken, kalter Braten, frischer Meerrettich, Bergkäse, Essiggurke, Obazda, Radi, Radieschen, Kräuterfrischkäse- und Schnittlauchbrot, dazu verschiedene Bauernbrote und Brezen

*kleine Portion 9,50 €
große Portion 12,90 €*

"Weihenstephaner Schmankerlplatte",

auf großen Holzbrettern mittig am Tisch eingedeckt:

Mariniertes Antipasti-Gemüse (Zucchini, Paprikaschoten, mit Frischkäse gefüllte Babypaprika und Oliven, dazu Parmesanspäne), Grissinistangerl mit Landschinken, Südtiroler Premium-Speckstiftel, Obazda mit roten Zwiebeln, Bresaolaröllchen mit Feigensenf-Ziegenfrischkäse und Rucola, Edelsalami, Radi-Radieschen, Schnittlauchbrote, Fleischpflanzerl, dazu verschiedene Bauernbrote und Brezen

*kleine Portion 10,50 €
große Portion 13,50 €*

"Die Vorspeisen-Etagere":

Etagere mit drei Ebenen | pro Ebene = eine Vorspeisensorte | eine Etagere = für vier Pers.

Stellen Sie aus folgender Auswahl Ihre individuelle Dreier-Etagere zusammen mit drei versch. Vorspeisen:

*Vitello Tonnato mit Limette und Apfelkapern garniert,
Radicchiosalat-Sträußchen* 3,30 €

*Antipastigemüse (Paprika, Zucchini, Karotten Aubergine, Artischocken,
glasierte Zwiebeln, marinierte Oliven) und Grissini mit Landschinken,
Parmesanspänen dazu saisonale, gebratene Pilze* 2,90 €

*Lachs-Potpourrie: Gebeizter Lachs, Räucherlachs und Lachstatar,
dazu Zucchiniröllchen mit Meerrettichmousse* 3,80 €

Rote Beete-Carpaccio mit hausgeräuchertem Lachsfilet und Wasabicreme 3,80 €

*Klassisches Rindercarpaccio mit Olivenöl/Balsamico,
Parmesanspänen und Biedermeier-Salatsträußchen* 3,00 €

*Lachstatar auf marinierten Advocadowürfeln
und Zitronen-Pfeffercrème, garniert mit Crevetten* 3,90 €

Kombinationen mit kleinen Gläschen:

- *Flusskrebs in leichter Thousand Island Sauce
mit Apfel- u. Fenchelwürfeln* 2,90 €

- *Tafelspitzsülze mit Pfeffercrème* 2,30 €

- *Kräuter-PannaCotta mit Saiblingstatar und Brotsegel* 2,80 €

Vorspeisen im klassischen Tellerservice können wir auf Anfrage auch gerne saisonal und individuell anbieten.



Hauptspeisen:

*"Wies'n-Reindl", in der Mitte der Tische in großen Reindl'n serviert:
Schnaps-, Bier- und Nürnberger Würstl, Schweinshaxe (ausgelöst, in kl. Portionen) und Krustenbraten, Sauerkraut, halbierte Kartoffel- und Semmelknödel
extra serviert: Mittelscharfer Senf, Sauce in Sauciere
Kraut- und Kartoffelsalat, pro Person* 14,90 €

*"Bräustüberls Reindl", in der Mitte der Tische in großen Reindl'n serviert:
Knusprige Ente, zartes Kalbsfricandeau, Kartoffelknödel und Apfelblaukraut
oder saisonales Gemüse, extra serviert: Entenjus, Kaisersensfsauce
mit Kalbsjus, pro Person* 16,90 €

*Spanferkel im Ganzen mit Dunkelbiersauce (einheitl. Hauptspeise ab 30 Pers.)
mit Blaukraut oder Krautsalat, dazu Kartoffelknödel* 15,50 €

*Hausgeräuchertes Schweinefilet im Pancettamantel
mit Monschauer Kaisersenf-Sauce, saisonalem Gemüse und Herzoginkartoffeln* 15,50 €

*Almochsenlende, im Ganzen in Bergwiesenheu gegart,
dazu Rotwein-Schalotten-Sauce, Gemüsebouquet und Rosmarin-Pellkartoffeln* 19,50 €

*Duett von Almochsenlende (sous vide), im Ganzen in Bergwiesenheu gegart,
mit Heucrèmesauce und Ochsenbäckchen, in Korbinianbier geschmort,
dazu Gemüsebouquet und Rosmarin-Pellkartoffeln* 17,50 €

*Milchkalbslende, im Ganzen rosa gebraten, an einer niederbayrischen
Morchelsauce, frischem Gemüse und Kartoffelgratin* 21,50 €
Alternativ mit Kalbsfricandeau 16,90 €

Fischgerichte sowie Vegetarisches

Siehe hierzu unsere vegetarischen Angebote auf der Standard- sowie Saisonspeisekarte.

Desserts:

"Bayerisches Dessert-Potpourri", serviert im Mini-Bügelglas:

- Dessert-Potpourrie mit zwei verschiedenen Gläschen* 5,80 €
- Dessert-Potpourrie mit drei verschiedenen Gläschen* 8,70 €

"Bayerisches Dessert-Potpourri", serviert auf großem Holzbrett

Dessert-Potpourrie mit zwei Gläschen, zusätzlich mit hausgemachtem Apfel-Kaiserschmarrn oder Topfenschmarrn, sowie Zwetschgenkompott 8,90 €

* Dessert-Variationen für das Potpourrie in kleinen Gläschen:

- Lebkuchenmousse
- Spekulatiusmousse
- Topfenmousse mit Erdbeermark
- Apfelstrudelmousse mit Bratapfellokör und Vanillesauce
- Weißbier-Tiramisu mit frischen Himbeeren
- Duett vom Schokomousse (schwarz/weiß) mit Schattenmorellen-Ragout
- Crème brûlée mit Lavendelparfum

Unser neues Dessert-Highlight:



Schoko-Brunnen mit frischen Früchten, pro Person

4,80 €

Als Buffet serviert.
(Nur in Kombination mit einem weiteren Dessert möglich.)

**Kann auch nur für einen Teil der Gruppe bestellt werden
(z.B. 30 Portionen bei 100 Gästen)**

Die Gerichte unserer Standardkarte sind unter
www.braeustueberl-weihenstephan.de/karte.php jederzeit einsehbar.

Unsere Restaurantleiter beraten Sie gerne!

Bitte beachten Sie auch unsere saisonalen Wochenangebote!

Allgemeine Geschäftsbedingungen des Bräustüberls Weihenstephan für Adventsbuchungen

Aus organisatorischen Gründen und aufgrund des hohen Reservierungsaufkommens während der Adventszeit, bitten wir Sie, folgende Punkte zu beachten.

Wir bedanken uns für Ihr Verständnis!

1.) Speisenauswahl bei Gruppenreservierungen:

- Gruppen bis zu 15 Personen: á la carte-Service möglich
- Gruppen von 16 bis 40 Personen: Vorherige Speisenauswahl erforderlich

Wenn die gewünschten Gerichte bei den Teilnehmern **vorab nicht abgefragt** werden können:

- *einheitliche Vorspeise / Suppe (wenn gewünscht)*
- *Auswahl von bis zu drei verschiedenen Hauptspeisen zuzügl. eines vegetarischen Gerichts aus der Standard- bzw. Adventskarte (bitte außer Hax'n und panierten Schnitzeln auf Grund der zu langen Produktionszeit)*

- *einheitliche Nachspeise (wenn gewünscht)*

Wenn die gewünschten Gerichte bei den Teilnehmern **vorab abgefragt** werden können:

- *zwei verschiedene Vorspeisen (wenn gewünscht)*
- *Auswahl von bis zu drei verschiedenen Hauptspeisen zuzügl. eines vegetarischen Gerichts aus der Standard- bzw. Adventskarte (bitte außer Hax'n und panierten Schnitzeln auf Grund der zu langen Produktionszeit)*

- *zwei verschiedene Nachspeisen (wenn gewünscht)*

- Bei größeren Gruppen muss eine individuelle Reservierungsvereinbarung mit der Restaurantleitung getroffen werden.

2.) Berechnung bei Nichterscheinen bzw. Reduzierung der Personenanzahl:

2.1.) Bei Reservierungen **ohne** eine Vorbestellung der Speisen (á la carte-Service):

- 2.1.1. Bitte teilen Sie uns drei Tage vor der Veranstaltung die genaue Personenanzahl mit.
- 2.1.2. Bei Nichterscheinen von Gästen werden pro Person 15,00 € in Rechnung gestellt.

2.2.) Bei Reservierungen **mit** einer Vorbestellung der Speisen:

- 2.2.1. Bitte teilen Sie uns drei Tage vor der Veranstaltung die genaue Personenanzahl mit.
- 2.2.2. Bei Nichterscheinen von Gästen werden pro Person 100% des bestellten Menüs in Rechnung gestellt.

3.) Garantieumsatz:

Für die Reservierung eines bestimmten Raumes gelten folgende Garantieumsätze für Speisen und Getränke:

Korbinianstüberl	012 Plätze	220,00 €
Kutscherstüberl	022 Plätze	430,00 €
Weißbierstüberl	036 Plätze	600,00 €
Barockstube	040 bis max. 85 Plätze (inkl. Hochschulst.)	1.500,00 €
Stephanskeller	230 Plätze	3.800,00 €
Berghütt'n	080 Plätze (zuzügl. 120,00 € Nebenkosten-Pauschale)	1.500,00 €
"Weihenstephaner am Dom"	120 Plätze	3.500,00 €

4.) Veranstaltungsverlängerung nach 24:00 h:

Eine Verlängerung der Veranstaltung muss im Vorfeld schriftlich beantragt und mit der Direktion vereinbart werden.

Eine Verlängerung ist grundsätzlich kostenpflichtig.

5.) Bezahlung:

- 5.1.) Die Rechnung für Speisen, Getränke, Dekoration etc. muss am Ende der Veranstaltung bezahlt werden.
Eine eventuelle Rechnungsstellung muss im Vorfeld abgesprochen und von der Direktion genehmigt werden (grundsätzlich erst ab 35 Personen möglich).
- 5.2.) Bei großen Gruppenreservierungen müssen 60 % des Circa-Umsatzes spätestens 14 Tage vor Veranstaltung als à conto Zahlung geleistet werden.
- 5.3.) Bei Vereinbarung einer Rechnungsstellung ist selbige binnen 14 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar.

6.) Erfüllungsort und Gerichtsstand:

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist der Sitz des Bräustüberls Weihenstephan.

Bei Fragen stehen Ihnen unsere Restaurantleiter bzw. unsere Geschäftsleitung jederzeit gerne zur Verfügung.

Die Reservierung erhält erst nach Unterschrift Ihre Gültigkeit.

Mit der Reservierung akzeptieren Sie die hier niedergeschriebenen AGBs.