

# *Menükarte zu Kommunion und Firmung*

## *Aperitif und Premium-Schorlen:*

*FRAENZI, Spumante, Schloss Castell, Franken* 3,80 €

*FRAENZI "fresh", Spumante mit Rhabarbernektar* 3,80 €

### *Marillen-Bitter-Spritz,*

*Mailänder Bitter mit Marillennektar, Prosecco und Soda 0,2 l* 6,50 €

*Apfelsaft von Streuobstwiesen, Kirschsaft, Birnensaft* Saft 0,4l 5,50 €

*vom Traditionsunternehmen "Van Nahmen"* Schorle 0,4l 4,90 €

*Marillennektar, 100% Marillensaft* Schorle 0,4l 5,50 €

*von "Wieser", dem Marillenspezialisten der Wachau*

### **Das Weihenstephaner Jubiläumsbier:**

Ab April bei uns erhältlich!

**3,80 € je 0,5l**



## *Bayerische Schmankerl:*

*"Obazda" mit roten Zwiebeln und Bauernbrot* 8,20 €

*Bayrischer Wurstsalat von der Regensburger  
mit roten Zwiebeln, Essiggurken und Bauernbrot* 8,70 €

### *„Bräustüberl's Brotzeitbrettl“*

*Edel-Salami, Sülze, Leberwurst, Schinken, kalter Braten, frischer  
Meerrettich, Bergkäse, Essiggurke, Speck-Frischkäse, Obazda, Bauernbrot* 13,90 €

*Würstl-Trilogie vom Rost: Nürnberger Würstl, Bier- und Schnapswürstl  
auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree und dreierlei Senf* 11,90 €

*Unser Schmankerl-Tipp: Hausgemachte Bratensülze mit Gemüsewürfel,  
frischer Kräuterremouladensauce, Essiggurke, Speck -Bratkartoffel* 12,90 €

## *Suppen und leichte Gerichte:*

*Kräftige Rinderkraftbrühe mit Kräuterpfannkuchen- und Gemüsewürfel* 4,20 €

*Spargelcrèmesuppe mit Spargel­einlage und Gartenkresse* 4,50 €

*"Weihenstephaner Sommersalat": Römersalat mit Caesar-Dressing, Parmesanspänen,  
Croûtons und Sonnenblumenkernen, dazu wahlweise, jeweils auf Tomatensugo:*

*- Poulardenbrüstchen, gefüllt mit Schinken, Salbei und Frischkäse* 12,90 €

*- mit gebratenem Ziegenkäse (vegetarisch)* 11,50 €

**Hauptspeisen:**

<i>Portion deutscher Stangenspargel mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter, dazu kleine Pellkartoffeln</i>	16,90 €
<i>dazu wahlweise mit kl. Wiener Schnitzel vom Kalb oder mit gekochtem Schinken</i>	6,50 € 5,50 €

*Bayrischer Schweinsbraten mit Weihenstephaner Dunkelbiersauce,  
dazu Kartoffelknödel und Krautsalat* 12,90 €

*1/2 gegrillte Schweinshaxe in Dunkelbiersauce  
mit Kartoffelknödel und Krautsalat* 14,50 €

*"Braumeister-Pfandl", drei Medaillons vom Rind und Schwein,  
Edelpilze in Rahm, mit Béarnaise-Sauce überbacken,  
dazu Bohnenbündchen, gebackener Speck und Spätzle* 17,20 €

*Wiener Schnitzel vom Kalb, gebraten in Weihenstephaner Fassbutter,  
dazu Kartoffelsalat oder Pommes frites* 19,50 €

**Unsere Spezialitäten zur Kommunion:**

<i>Rinderlende, im Ganzen rosa gegart, mit Schalotten-Barolo-Sauce</i>	20,50 €
<i>Zarter Kalbsrahmbraten aus der Oberschale mit Morchelrahm</i>	18,50 €
<i>Duett von Kalb und Rind mit zweierlei Saucen</i>	19,90 €
<i>Lachsschnitte, gebraten, an Bärlauchpesto mit Riesling-Weißwein-Sauce</i>	17,50 €

**Als Beilagen zu diesen Hauptgängen servieren wir:**

- Kartoffelgratin
- Frisches Marktgemüse **oder**
- Spargelgemüse mit Sauce Hollandaise

**Vegetarisch:**

*Rahmschwammerl mit Steinpilzen,  
frischen Kräutern und hausgemachten Semmelknödeln* 10,90 €

*Dinkel-Buchweizen-Pflanzerl (vegan)  
an Salatgarnitur, dazu ein Tomaten-Gemüse-Ragout* 9,90 €

**Desserts:**

*"Chefs Dessert Potpourrie" Dreierlei Dessert-Spezialitäten  
nach Art des Hauses -lassen Sie sich überraschen!* 8,90 €

*Marinierte Erdbeeren mit Zitronenschaum  
und Vanilleeis* 7,50 €

**Bei Gruppengrößen ab 10 Personen bitten wir Sie  
zur Gewährleistung eines optimalen Serviceablaufs folgendes  
für Ihre Menüzusammenstellung zu beachten:**

- Vorspeise: Ideal ist die Auswahl einer für alle einheitlichen Vorspeise.  
(Zwei verschiedene Vorspeisen können nur angeboten werden,  
wenn die jeweilige Anzahl am Vortag vorbestellt wird.)
- Suppe: Aus bis zu zwei verschiedenen Suppen können die Gäste vor Ort wählen.
- Hauptspeise: Ideal ist die Auswahl einer für alle einheitlichen Hauptspeise.  
(Wenn Sie Ihren Gästen die Auswahl aus mehreren Hauptspeisen anbieten  
möchten, so legen Sie hierfür bitte im Vorfeld max. drei Gerichte und eine  
vegetarische Alternative fest.)
- Dessert: Ideal ist die Auswahl eines für alle einheitlichen Desserts.  
(Zwei verschiedene Desserts können nur angeboten werden,  
wenn die jeweilige Anzahl am Vortag vorbestellt wird.)

Bitte teilen Sie uns Ihre Auswahl schriftlich mit.  
Wir werden dann dementsprechende kleine Speisekarten für Sie erstellen.