

# Speisekarte

## Aperitif und Premium-Schorlen:

<b>FRAENZI</b> , Spumante, Schloss Castell, Franken	4,30 €
<b>FRAENZI "fresh"</b> , Spumante mit Rhabarbernektar	4,30 €
<b>Apfelsaft von Streuobstwiesen, Kirschsaft, Birnensaft</b> vom Traditionsunternehmen "Van Nahmen"	Soft 0,4l 5,90 € Schorle 0,4l 4,90 €
<b>Marillennektar, 100% Marillensaft</b> von "Wieser", dem Marillenspezialisten der Wachau	Schorle 0,4l 5,90 €

## Bayerische Schmankerl:

Münchner Weisswurst, Hausmachersenf	Stk	2,50 €
"Obazda" mit roten Zwiebeln und Bauernbrot <sup>8</sup>		8,50 €
Bayrischer Wurstsalat von der Regensburger <sup>2, 3, 6, 10</sup> mit roten Zwiebeln, Essiggurken und Bauernbrot		8,90 €
„Bräustüberl's Brotzeitbrettl“ <sup>2, 3, 5, 6, 7, 8, 10</sup> Edel-Salami, Leberwurst, Tiroler Schinken, kalter Braten, frischer Meerrettich, Bergkäse, Essiggurke, Griebenschmalz, Obazda, Bauernbrot		13,90 €
Fränkische Bratwurst mit Fenchel und Chili, dazu Speck-Rahmwirsing und Kartoffelpüree <sup>2, 3, 6, 7, 8, 11</sup>		12,90 €

## Suppe, Salat und Quiche:

Kräftige Rinderkraftbrühe mit Kräuterpfannkuchenstreifen und Gemüsewürfeln<sup>8</sup> 4,20 €  
Weitere Suppen finden Sie auf unserer aktuellen Saisonkarte.

### „Weihenstephaner Salat“<sup>2, 3, 6, 8, 11</sup>

saisonale Blattsalate mit Croûtons, Sonnenblumenkernen und Rucola-Dressing,

- dazu hausgemachte Quiche mit Speck und Zwiebeln  
oder

- dazu hausgemachte Quiche mit Feta und Spinat (*vegetarisch*) 12,90 €

### Bunter gemischter Salatteller,<sup>1, 8</sup>

wahlweise mit Balsamico- oder Rucola-Dressing kl. Portion 3,90 €  
(große Portion mit Baguette) gr. Portion 8,50 €

## Fisch:

### "Jean-Pierres Fischeintopf"

Leicht tomatierte Fischsuppe von einheimischen Fischen mit frischem Gemüse,  
dazu Knoblauchbaguette und Safrandip

kleine Portion 10,80 € / große Portion 17,90 €

Duett von Zander und Lachs auf Lauchbeet,  
dazu Rösti-Türmchen und Estragon-Senfsauce 17,90 €

**Hauptspeisen:**

<i>Bayrischer Schweinsbraten mit Weihenstephaner Dunkelbiersauce, dazu Kartoffelknödel und Krautsalat<sup>2, 3, 6, 10</sup></i>	12,90 €
<i>½ gegrillte Schweinshaxe in Dunkelbiersauce mit Kartoffelknödel und Krautsalat<sup>2, 3, 6, 10</sup></i>	14,50 €
<i>"Braumeister-Pfandl", drei Medaillons vom Rind und Schwein, Edelpilze in Rahm, mit Béarnaise-Sauce überbacken, dazu Bohnenbündchen, gebackener Speck und Spätzle<sup>2, 3, 6, 8, 11</sup></i>	17,90 €
<i>Wiener Schnitzel vom Kalb, gebraten in Weihenstephaner Fassbutter, dazu Kartoffelsalat oder Pommes frites<sup>8</sup></i>	19,50 €
<i>Zart geschmorte Ochsenbäckchen mit Schwarzwurzeln in Rahm, dazu Kartoffelpüree<sup>8</sup></i>	16,90 €
<i>Tafelspitz vom bayrischen Weiderind auf Blattspinat, mit Apfel-Meerrettich-Creme, dazu Petersilienkartoffeln und frischer Meerrettich<sup>3, 5, 7, 8</sup></i>	15,90 €
<i>Marinierte Entenbrust, knusprig gebraten, auf Balsamicosauce, dazu Broccoli und kleine Rösti</i>	17,90 €
<i>Bergschnittel vom gereiften Schweinelendchen in Brezen-Käse-Panade mit Pommes frites und kleinem Salat<sup>8</sup></i>	16,50 €
<i>Rinderlendensteak, 250g, vom bayerischen Weideochsen, mit Schalottenschmelze sowie einem Duett von Pfeffer- und Steinpilzrahmsauce, dazu Pommes frites oder Röstispäne und ein kleiner Salat<sup>8</sup></i>	21,50 €

**Vegetarisch:**

<i>Rahmschwammerl mit Steinpilzen, frischen Kräutern und hausgemachten Brezenknödeln<sup>8</sup></i>	10,90 €
<i>Käsespätzle mit Lauchzwiebeln und dreierlei Allgäuer Käsesorten<sup>8</sup></i>	9,90 €
<i>Im Reindl serviert: Cannelloni-Duett auf Spinat, gefüllt mit Gemüseragout sowie einer Steinpilzfarce, mit Käse überbacken<sup>8</sup></i>	11,90 €
<i>Gemüse-Süßkartoffelcurry mit Ingwer, Kokos, Zitronengras, Cashew-Kernen und Thaicurry, dazu Basmatireis (vegan)</i>	10,50 €

**Desserts:**

Täglich von 15:00 Uhr bis 18:00 Uhr:

<b><i>Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelkompott<sup>2, 3, 8</sup></i></b>	8,90 €
---	--------

*"Chefs Dessert Potpourrie" Dreierlei Dessert-Spezialitäten nach Art des Hauses - Lassen Sie sich überraschen!<sup>8</sup>*

8,90 €

*Lauwarmer Zwetschgenstrudel mit Vanillesauce und frischen Früchten<sup>8</sup>*

7,50 €

1. Farbstoff, 2. Konservierungsstoff, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. Schwefeldioxid, 6. Nitritpökelsalz, 7. Phosphat, 8. Milcheiweiß, 9. Koffein, 10. Süßstoff, 11. Rauch

Aufpreis für Beilagenänderung, jeweils 1,00 € / Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.

***DIE ALLERGIEAUFLISTUNG IST BEIM RESTAURANTLEITER ERHÄLTlich.***