

Speisekarte

Aperitif und Premium-Schorlen:

FRAENZI, Spumante, natur oder mit Rhabarbernektar	0,1 l 4,30 €
„Rosenzauber“-Spritz (alkoholfrei) Apfel Cider, Rosen, Minze, Waldbeere dazu Tonic	0,2 l 6,90 €
Apfelsaft von Streuobstwiesen, Kirschsafft, Birnensaft vom Traditionsunternehmen "Van Nahmen"	Saft 0,4 l 5,90 € Schorle 0,4 l 4,90 €
Marillennektar, 100% Marillensaft von "Wieser", dem Marillenspezialisten der Wachau	Schorle 0,4 l 5,90 €

Bierempfehlung: „1516 Kellerbier“ 0,5l 4,00 €
Bierspezialität mit der seltenen Hopfensorte Hallertauer Record

Bayerische Schmankerl:

Münchner Weisswurst, Hausmachersenf	Stk	2,70 €
"Obazda" mit roten Zwiebeln und Bauernbrot ⁸		8,50 €
Bayrischer Wurstsalat von der Regensburger „vom Strohschwein“ ^{2, 3, 4, 6, 10} mit roten Zwiebeln, Essiggurken und Bauernbrot		8,90 €
„Bräustüberl's Brotzeitbrettl“ ^{1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10} Edel-Salami, Leberwurst, Schinken, kalter Braten, frischer Meerrettich, Bergkäse, Essiggurke, Rucola-Frischkäse, Obazda, Bauernbrot		13,90 €
Würstl-Trilogie vom Rost: Nürnberger Würstl, Bier- und Schnapswürstl auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree und dreierlei Senf ^{2, 3, 4, 6, 7, 8, 11}		11,90 €

Unser Schmankerl-Tipp:

Hausgemachte Bratensülze „vom Strohschwein“ mit Gemüsewürfeln,
frischer Kräuterremouladensauce, Essiggurke, sowie gebratenen Röstispänen
mit Speck und Frühlingszwiebeln^{2, 4, 6, 8, 10, 11} 13,50 €

Suppe und Salat:

Kräftige Rinderkraftbrühe mit Kräuterpfannkuchen- und Gemüsewürfel⁸ 4,20 €

Weitere Suppen finden Sie auf unserer aktuellen Saisonkarte

„Vital Kick“ Bunter Quinoa-Salat in Zucchini mantel auf gegrillter Paprika,⁵
kl. Salat-Bouquet, Sprossen, dreierlei Humus mit Sesam-Cracker, Pesto (vegan) 13,50 €

"Weihenstephaner Sommersalat"^{2, 3, 6, 8, 11}

Saisonale Blattsalate mit Croûtons, Sonnenblumenkernen, Speck und Rucola-Dressing,
jeweils auf Paprika-Tomaten-Ragout mit zweierlei Pesto, dazu wahlweise:

- Hähnchenbrust gefüllt mit Frischkäse, Salbei und ital. Schinken 13,50 €
- mit gebratenem Ziegenkäse (vegetarisch, ohne Speck) 11,50 €

NEU
Regional

Hauptspeisen:

Bayrischer Schweinsbraten „vom Strohschwein“ ^{2, 3, 6, 10} mit Weihenstephaner Dunkelbiersauce, dazu Kartoffelknödel und Krautsalat	13,80 €
1/2 gegrillte Schweinsbaxe in Weihenstephaner Dunkelbiersauce mit Kartoffelknödel und Krautsalat ^{2, 3, 6, 10}	14,50 €
"Braumeister-Pfandl", drei Medaillons vom Rind und Schwein, Edelpilze in Rahm, mit Béarnaise-Sauce überbacken, dazu Bohnenbündchen, gebackener Speck und Spätzle ^{2, 3, 6, 8}	17,90 €
Wiener Schnitzel vom Kalb, gebraten in Weihenstephaner Fassbutter, dazu Kartoffelsalat oder Pommes frites ⁸	19,50 €
Weihenstephaner Korbinian-Bockbier-Gulasch ⁸ aus der Wade, vom bayrischen Weiderind, saftig gekocht, dazu Brezenknödel	13,50 €
Tafelspitz vom bayrischen Weiderind mit frischem Meerrettich, Spinat, Petersilienkartoffeln und Apfel-Meerrettich-Senfcreme ^{3, 5, 7, 8}	15,90 €
Bergschnitzel vom gereiften Schweinelendchen ⁸ in Brezen-Käse-Panade mit Pommes frites und kleinem Salat	16,50 €
Zwiebelrostbraten mit Schalottenschmelze, Pfeffer-Cognac-Sauce, Steinpilzcreme, Pommes frites und kleiner Salat ⁸	21,90 €
Kross gebratenes Saiblingsfilet auf Kräuterrisotto, an leichter Curcuma-Weißwein-Sauce ⁸	20,90 €

Vegetarisch:

Rahmschwammerl mit Steinpilzen, ⁸ frischen Kräutern und hausgemachten Brezenknödeln	10,90 €
Käsespätzle mit Lauchzwiebeln ^{4, 8} und dreierlei Allgäuer Käsesorten	10,50 €
Ratatouille-Polenta-Reindl mit Blattspinat, gebratenen Steinpilzen und Käse überbacken (vegan)	12,50 €

Desserts:

"Chefs Dessert Potpourrie" Dreierlei Dessert-Spezialitäten nach Art des Hauses - Lassen Sie sich überraschen! ⁸	9,50 €
Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und frischen Früchten ^{4, 8}	6,80 €
"Café Gourmand" ⁸ - Espresso mit zweierlei Dessert-Spezialitäten nach Art des Hauses	6,80 €
- Cappuccino oder Haferl Kaffee mit zweierlei Dessert-Spezialitäten	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.