Servus,

Grias God

&

an Guaden

Wanderstepfanner

Unsere Biere

Weihenstephaner Hefeweissbier	*vom Fass*	*0,3 l*	*3,90 €*
		0,5 l	*5,50 €*
		1,0 l	*10,50 €*
Weihenstephaner Original Hell	*vom Fass*	*0,3 l*	*3,90 €*
		0,5 l	*5,50 €*
		1,0 l	*10,50 €*
Radler	*vom Fass*	*0,3 l*	*3,90 €*
		0,5 l	*5,50 €*
		1,0 l	*10,50 €*
Alm-Radler	*vom Fass*	*0,3 l*	*3,90 €*
		0,5 l	*5,50 €*
		1,0 l	*10,50 €*
Weihenstephaner Hefeweißbier alkoholfrei	*Flasche*	*0,5 l*	*5,50 €*
		1,0 l	*10,50 €*
Weihenstephaner Kellerbier	*Flasche*	*0,5 l*	*5,50 €*
		1,0 l	*10,50 €*
Weihenstephaner Tradition Dunkel	*Flasche*	*0,5 l*	*5,50 €*
Weihenstephaner Kristall	*Flasche*	*0,5 l*	*5,50 €*
Weihenstephaner Original Alkoholfrei	*Flasche*	*0,5 l*	*5,50 €*

Biere - Spezialitäten

Weihenstephaner Vitus *Heller und würziger Weizenbock 7,7% Vol.*	*Flasche 0,5 l*	*5,90 €*
Weihenstephaner Kobinian *Dunkler Bock 7,4% Vol.*	*Flasche 0,5 l*	*5,90 €*

Aperitif

Aperol Spritz	*Glas 0,2 l*	*7,50 €*
Alm-Spritz	*Glas 0,2 l*	*7,50 €*
Rhabarber Spritz	*Glas 0,2 l*	*7,50 €*
Johannisbeer Spritz	*Glas 0,2 l*	*7,50 €*

Weihenstephaner

Kleine Leckereien *small delicacies*

Ofenfrische Laugenbrez´n pretzel	*3,50 €*
Ofenfrische Laugenbrez´n mit Butter butter pretzel	*3,90 €*
Ein Paar Weißwürste mit einer Brez´n white sausages with pretzel	*12,50 €*
Obazda mit einer Brez´n Bavarian soft cheese with pretzel	*11,90 €*
Wurstsalat mit einer Brez´n sausage salad	*12,50 €*
Rösti mit gebeiztem Lachs, Schmand und Salat *potato Rosti with pickled salmon, sour cream and salad*	*15,50 €*
Weihenstephaner Brettljause *kalt aufgeschnittener Schweinebraten, Schwarzwälder Schinken, Obazda, Bavaria Blue Käse, gekochtes Ei, Bauernkrustenbrot, Butter, Meerrettich* *farmhouse bread, cold cuts of roasted pork, blackforest ham, Bavaria Blue Cheese, boiled egg, butter and horseradish*	*17,50 €*
Alm-Currywurst mit Pommes frites und fruchtiger Currysauce *Alpine curry sausage with fruity curry sauce*	*12,50 €*
Sechs Nürnberger Würstchen mit Sauerkraut und Bauernkrustenbrot *six Nuremberg sausages with sauerkraut and farmhouse crusty bread*	*12,50 €*
Portion Pommes frites french fries	*4,90 €*

Flammkuchen *tarte flambée / alsatian thinly crusted pizza*

Klassik - mit Schmand, Schinken und roten Zwiebeln *classic version with sour cream, ham and red onions*	*14,00 €*
Lachs - mit Schmand, Rucola und Fenchel *salmon, sour cream, rucola and fennel*	*15,50 €*
Vegetarisch - mit buntem Gemüse, roten Zwiebeln und Rucola *vegetarian, with colourful vegetables, red onions and rocket salad*	*15,50 €*

Salate *salads*

Kleiner Beilagensalat — *5,50 €*
small salad

Großer Wildkräuter-Bauernsalat mit Hausdressing und Kürbiskernen — *14,50 €*
big wild herb farmers salad with our homemade dressing and pumpkin seeds
wahlweise mit / add with:

- *karamellisiertem Ziegenkäse* *caramelized goat cheese* — *7,80 €*
- *Backhänd´l* *Breadcrumbed fried chicken* — *8,00 €*
- *Schnitzelstreifen* *sliced schnitzel* — *8,50 €*

Suppen *soups*

Rinderkraftbrühe
mit Frittaten oder Leberknödel — *8,50 €*
Beef bouillon with pancakes or liver dumplings

Für unsere Vegetarier *vegetarian*

Käsespätzle, gratiniert mit Appenzeller Käse und gerösteten Zwiebeln — *15,50 €*
Swabian pasta with Appenzeller cheese and roasted onions

Gemüse-Quiche mit kleinem Salat — *13,00 €*
vegetable quiche with a small salad

Gebratene Gemüsemaultaschen mit Mangold und Brezelbröselbutter — *14,50 €*
Roasted vegetable maultaschen with chard and pretzel crumb butter

Wochenplaner

Unsere Spezialitäten *our specialities*

aus Topf, Pfanne und aus dem Rohr *from the pot, pan and oven*

Schweinebraten *mit Krautsalat und Kartoffelkloß* *roast pork, coleslaw and potato dumpling*	*18,90 €*
Hax´n auf Sauerkraut, *mit Weihenstephaner Schwarzbiersauce und Kartoffelstampf* *roasted pork knuckle with sour cabbage, dark beer sauce and mashed potatoes*	*19,90 €*
Kalbsschnitzel mit Brezelpanade *auf Kartoffel-Gurkensalat und Wildpreiselbeeren* *brezel breading Vienna veal schnitzel with potato-cucumber-salad and cranberries*	*25,50 €*
Knuspriges Backhänd´l *mit Kartoffel-Gurkensalat* *fried chicken with potato-cucumber salad*	*16,50 €*
Gebratener Leberkäse *mit Spiegeleiern auf Kartoffel-Gurkensalat* *fried liver loaf with fried eggs on potato and cucumber salad*	*15,50 €*
Forelle „Müllerin Art“ *mit Kartoffel-Mangoldgemüse* *Trout „Müllerin style“ with potato and chard vegetables*	*18,50 €*
Gekochter Tafelspitz mit Sahnemeeretich, Kartoffeln und Wurzelgemüse *Boiled boiled beef with creamed horseradish, potatoes and root vegetables*	*22,50 €*

Süße Sach´n *sweet things*

Kaiserschmarrn mit Pflaumenröster *sweet cut-up pancake with plum compote*	*11,00 €*
Apfelstrudel mit Vanillesauce *apple strudel with vanilla sauce*	*10,50 €*
Bayerische Creme mit frischem Obst und Karamellsauce *Bavarian cream with fresh fruit and caramel sauce*	*10,50 €*

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit,
bleiben Sie gesund und besuchen Sie uns bald wieder!

Ihr Team vom
Weihenstephaner Lichterfelde

We wish you a good appetite,
stay healthy and visit us again soon!

Your team from the
Weihenstephan Lichterfelde

Weihenstephaner

Kaltgetränke

Dem Brunnen entsprungen

Adelholzener Classic – Natürliches Mineralwasser	*Fl. 0,25 l*	*2,90 €*
	Fl. 0,75 l	*6,50 €*
Adelholzener Still – Natürliches Mineralwasser	*Fl. 0,25 l*	*2,90 €*
	Fl. 0,75 l	*6,50 €*

Limonaden

Almdudler	*Fl. 0,35 l*	*3,90 €*
Coca Cola: klassisch [1+2], *zero* [1+2] , *Spezi* [1+2], *Fanta* [1], *Sprite*	*Fl. 0,20 l*	*3,50 €*
Thomas Henry Tonic Water [3]	*Fl. 0,20 l*	*3,90 €*

Säfte & Schorlen

Säfte von Bauer		
Apfelsaft naturtrüb, Rhabarber, Johannisbeernektar	*Gl. 0,20 l*	*3,50 €*
	Gl. 0,40 l	*5,50 €*
Saftschorle	*Gl. 0,20 l*	*3,50 €*
	Gl. 0,40 l	*5,50 €*

Heißgetränke

Kaffeespezialitäten aus dem Hause Dallmayr

Kaffee Crema	*Tasse*	*3,00 €*
Cappuccino	*Tasse*	*3,50 €*
Milchkaffee	*Tasse*	*4,50 €*
Latte Macchiato	*Tasse*	*4,50 €*
Espresso	*Tasse*	*3,00 €*
Espresso doppelt	*Tasse*	*3,90 €*

Teespezialitäten aus dem Hause Dallmayr

Tee	*Glas*	*3,20 €*

Earl Grey
Japan Sencha
Pfefferminz
Alpenkräuter

Wallenstetteraner

Weißweine

offen oder als Flasche

Riesling
Vin ToSun - Rheinhessen /Deutschland

0,2 l 6,50 €
0,5 l 16,00 €
1,0 l 31,00 €

Tag für Tag Riesling, frische Aromen von Apfel, Pfirsich und gelben Früchten. Lebendige Säure mit eleganten Fruchtaromen und einem harmonischen Körper.
Day after day Riesling, fresh aromas of apple, peach and yellow fruit. Lively acidity with elegant fruit aromas and a harmonious body.

Grauburgunder
Vin ToSun - Rheinhessen /Deutschland

0,2 l 6,50 €
0,5 l 16,00 €
1,0 l 31,00 €

Kraftvoller Wein mit viel Schmelz, milder Säure und reifen Aromen gelber Früchte, der ein Allround-talent in der Begleitung von Speisen und sehr beliebt ist.
Powerful wine with a lot of melting, mild acidity and ripe aromas of yellow fruits. All-round talent, very popular when accompanying with food.

Chardonnay
Vin ToSun Venetien /Italien

0,2 l 6,90 €
0,5 l 17,00 €
1,0 l 33,00 €

Charaktervoll und herzhaft; harmonisch und erfrischend mit jugendlichem Charme. Leichte Würze, saftig und frisch mit einer angenehmen Säure. Er passt hervorragend zu Fisch, Geflügel und Salat.
Full of character and hearty; harmonious and refreshing with youthful charm. Light spice, juicy and fresh with a pleasant acidity. This means it goes perfectly with fish, poultry and salad.

Grüner Veltliner Selection
Weinviertel /Niederösterreich

0,75 l 38,00 €

Dieser Niederrußbacher „Grüner Veltliner“ aus dem südwestlichem Weinviertel in Niederösterreich, der von den besten ausgesuchten Veltliner Trauben händisch geerntet wird, hat ein Aroma von typischer Veltlinerwürze, buntem Pfeffer, Zitrus und Kernobst. Vielschichtig am Gaumen bietet der Wein einen tollen Trinkfluss, spannende Mineralik und einen knackig frischen Abgang.
This Niederrußbacher “Grüner Veltliner” from the southwestern wine area in Lower Austria, which is harvested by hand from the best selected Veltliner grapes, has an aroma of typical Veltliner spice, colorful pepper, citrus and pome fruit. The wine offers a complex palate, great drinking flow, exciting minerals and a crispy-fresh finish.

Rotweine

offen oder als Flasche

Merlot — *0,2 l 7,50 €* / *0,5 l 18,50 €* / *1,0 l 35,50 €*
Vin ToSun Venetien /Italien

Am Gaumen ist dieser Rotwein fruchtig und weich, in der Nase präsentiert er sich mit Aromen von Waldbeeren und Vanille. Passt hervorragend zur Entenbrust, aber auch zu Knödel und Pilzen.
This red wine is fruity, soft on the palate and has aromas of wild berries and vanilla on the nose. Goes well with duck breast, but also with dumplings and mushrooms.

Zweigelt Classic — *0,2 l 7,50 €* / *0,5 l 18,50 €* / *1,0 l 35,50 €*
Weinviertel /Niederösterreich

Aromen von dunklen Früchten, Kirsche und Weichsel; im Duft beerig. Dieser Wein ist mild, leicht würzig und bietet viel Trinkfreude. Ein fruchtiger, saftiger und eleganter Rotwein aus Niederösterreich, der gerne zu Laugengebäck gereicht wird.
Aromas of dark fruits, cherries and sour cherries; berry scent. This wine is mild, slightly spicy and it`s a real pleasure to enjoy. A fruity, juicy and elegant red wine from Lower Austria that is often served with pretzels.

Toro a´medo Tinto — *0,2 l 9,00 €* / *0,5 l 21,00 €* / *0,75 l 32,00 €*
Cariñena /Spanien

Ein Rotwein mit Ganache und Syrah, der sowohl jung als auch alt getrunken werden kann und vielfach prämiert wurde. Am Gaumen verzaubert dieser Rotwein mit seiner süffigen Struktur und seinem weichen, üppigen Stil. Ausgeprägte saftige Kirscharomen setzen sich im Gaumen mit einer unvergesslichen würzigen Note fort. Passt hervorragend zu Schweine- und Hax'n-Braten.
A red wine with ganache and Syrah that can be drunk both young and old and has won many awards. This red wine enchants on the palate with its tasty structure and its soft, lush style. Distinctive juicy cherry aromas continue on the palate with an unforgettable spicy note. Goes perfectly with pork and roast pork knuckles.

Casalecchio di Sorbo Primitivo-Syrah — *0,75 l 46,00 €*
Apulien /Italien

Ein wunderbares Cuvée aus Primitivo und Syrah, der in einem satten Dunkelrot funkelt. Im Duft kommen intensive Aromen von Beeren zum Vorschein, im Hintergrund etwas Lakritz. Am Gaumen präsentiert der Wein sich mit einem muskulösen Körper und kräftigen Tanninen.
A wonderful cuvée of Primitivo and Syrah that sparkles in a rich dark red. The scent reveals intense aromas of berries, with some licorice in the background. On the palate, the wine presents itself with a muscular body and strong tannins.

Weihensteiner

Roséweine

offen oder als Flasche

0,2 l	*8,50 €*
0,5 l	*21,00 €*
0,75 l	*30,00 €*

Leichtigkeit des Seins
Languedoc /Frankreich

Der Name ist Programm. Ein fein-fruchtiger Roséwein aus dem Süden Frankreichs, der angenehm nach Himbeeren, Erdbeeren und Melone duftet. Gut gekühlt ein idealer Begleiter zum Zanderfilet, zu Salaten wie auch zu Topfenknödel und Kaiserschmarrn.

The name says it all. A fine, fruity rosé wine from the south of France with a pleasant flavour of raspberries, strawberries and melon. An ideal accompaniment to zander fillet when well chilled, to salads as well as curd cheese dumplings and Kaiserschmarrn.

Sekt

0,1 l 6,00 €
0,75 l 36,00 €

Secco ToSun - Rosé

Rheinhessen /Deutschland

Fruchtiger, fein perlender Secco Rosé von Portugieser und Sankt Laurent, der im Aroma mit Kirsch- und Erdbeernoten verwöhnt und mit einem harmonisch-feinen Geschmack erfrischt.

Fruity, finely sparkling Secco Rosé from Portugieser and Sankt Laurent, whose aroma pampers with cherry and strawberry notes and refreshes with a harmonious, delicate taste.

0,75 l 45,00 €

Bouvet Ladubay Etienne Blanc Brut

Crémant de Loire /Frankreich

Dieser Bouvet präsentiert sich würzig ausgewogen und offenbart viel Finesse. Die gelbe Farbe mit strohgoldenen Reflexen ist typisch für diesen feinperligen Crémant de Loire. Sein Bouquet ist blumig mit einer fruchtigen Note, die an Trockenfrüchte erinnert. Er zeigt sich ausdrucksstark und wunderschön fruchtig am Gaumen, versehen mit einer rauchigen Nuance.

This Bouvet presents itself as spicy and balanced and reveals a lot of finesse. The yellow color with straw-gold reflections is typical of this fine-pearled Crémant de Loire. Its bouquet is floral with a fruity note reminiscent of dried fruits. It is expressive and beautifully fruity on the palate, with a smoky nuance.

.

Weinentdecker

Lantenhammer

Der herzliche Umgang miteinander, die Bereitschaft, vom anderen zu lernen und der Wunsch, und die Begeisterung aus Gutem etwas noch besseres zu machen – das verbindet die Menschen der Ausnahmedestillerie unweit des oberbayerischen Schliersees. Mehrere Generationen produzieren hier Tag für Tag mit unglaublichen Engagement und grenzenloser Kreativität pure Qualität – das ist La n t e n h a m m e r!

Obstbrand aus dem Holzfass	*40 Vol.%*	*2 cl*	*3,20 €*
		4 cl	*6,10 €*
Spezial Kräuter Liqueur	*38 Vol.%*	*2 cl*	*3,20 €*
		4 cl	*6,10 €*

Edelobstbrände – die Königsdisziplin der Brennkunst

Waldhimbeergeist - filtriert -	*42 Vol.%*	*2 cl*	*5,50 €*
Williamsbirnenbrand - filtriert -	*42 Vol.%*	*2 cl*	*5,50 €*
Haselnussgeist - filtriert -	*42 Vol.%*	*2 cl*	*5,50 €*
Marillenbrand - filtriert -	*42 Vol.%*	*2 cl*	*5,50 €*

Spirituosen

Aalborg Jubiläums Aquavit	*2 cl*	*3,20 €*
Grappa „di Prosecco Villa Sandi“	*2 cl*	*3,20 €*
	4 cl	*6,10 €*

Wodka

Bavarka Vodka	*43 Vol.%*	*2 cl*	*4,20 €*
		4 cl	*8,10 €*

Gin

Bombay Saphire Gin	*43 Vol.%*	*2 cl*	*4,20 €*
Nicht nur pur- sondern auch mit Tonic Water ein Genuss!		*4 cl*	*8,10 €*

Whisky

„Slyrs“ Bavarian Single Malt	*43 Vol.%*	*2 cl*	*4,80 €*
		4 cl	*9,50 €*

Longdrinks

Gin Tonic	*11,50 €*
Whiskey Cola	*13,00 €*
Alm Vodka	*13,00 €*

Weihenstephaner