



Kleine Leckereien small delicacies


<i>Ofenfrische Laugenbrez'n</i> <small>pretzel</small>	3,50 €	
<i>Ofenfrische Laugenbrez'n mit Butter</i> <small>butter prezn</small>	3,90 €	
<i>Ein paar Weißwürste mit einer Brez'n</i> <small>white sausage & pretzel</small>	12,50 €	
<i>Obazda mit einer Brez'n</i> <small>Bavarian soft cheese & pretzel</small>	11,90 €	
<i>Wurstsalat mit einer Brez'n</i> <small>sausage salad with pretzel</small>	12,50 €	
Weihenstephaner Brettjause	17,50 €	
<i>kalt aufgeschnittener Schweinsbraten, Schwarzwälder Schinken, Obazda, Bavaria Blue Käse, gekochtes Ei, Bauernkrustenbrot, Butter, Meerrettich</i>		
<i>cold cuts of roasted pork, ham, Bavaria blue cheese, boiled egg, butter & horseradish</i>		
<i>Alm-Currywurst mit Pommes und fruchtiger Currysoße</i>	12,50 €	
<i>Alpine curry sausage with fruit curry sauce & french fries</i>		
<i>Sechs Nürnberger Würstchen mit Sauerkraut und Bauernkrustenbrot</i>	12,50 €	
<i>Six Nuremberg sausages with sauerkraut & bread</i>		

Flammkuchen Flame cake

Klassisch- <i>mit Schmand, Schinken und Roten Zwiebeln</i>	14,00 €	
<i>Classic with sour cream, ham and red onions</i>		
Camembert- <i>mit Schmand und Preiselbeeren</i>	15,00 €	
<i>Camembert, sour cream & sweet cranberries</i>		
Lachs- <i>mit Schmand und Fenchel</i>	15,50 €	
<i>Salmon, sour cream & fennel</i>		
Vegetarisch- <i>mit Schmand, buntem Gemüse und roten Zwiebeln</i>	15,00 €	
<i>Vegetarian with sour cream, vegetables, red onions</i>		

Suppen *soups* Salate *salads* - und Mehr.... *and more*

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

Großer Wildkräuter-Bauernsalat mit Hausdressing 14,50 € 
und Kürbiskernen
Big farmer salad with homemade dressing & pumpkin seeds
wahlweise mit / add with

- Karamellisiertem Ziegenkäse 7,80 € 
Caramelized goat cheese

- Streifen von gebratener Hähnchenbrust 8,00 €
Baked tranches of chicken breast

Käsespätzle, überbacken mit Appenzeller Käse und Röstzwiebeln 15,50 € 
Spaetzle gratinated with appenzeller cheese and roasted onions

Gebratene Gemüseaultaschen mit Mangold 14,50 € 
und Brez'nbröselbutter *Roasted ravioli stuffed with chard*

Zur Suppe und Salat reichen wir einen Brotkorb!
We served a bread basket with the soup & salad

Weihenstephaner Wirtshausspezialitäten

Specials from Weihenstephaner

Schweinebraten mit Krautsalat und Kartoffelkloß 18,90 €
Roast Pork with coleslaw & potato dumpling

Hax'n auf Sauerkraut mit Weihenstephaner Schwarzbiersoße 19,90 €
und Kartoffelstampf
Roasted knuckle of pork with „sauerkraut“, dark beer sauce & mashed potatoes

Gebratener Leberkäs mit Spiegeleiern auf Kartoffel- Gurkensalat 18,50 €
Fried liver loaf with fried eggs & potatoe-cucumber salad

Schnitzelteller „Jäger Art“ zwei gebratene Schweineschnitzel natur 21,50 €
mit Pilzrahm und Pommes frites
Pork cutlets in cream with mushrooms and french fries

Kalbsschnitzel mit Brez'npanade auf Kartoffel-Gurkensalat, 25,50 €
dazu Wildpreiselbeeren
Vienna veal schnitzel with potatoe-cucumber-salad & cranberries

*Knuspriges **Backhend'l** mit Kartoffel-Gurkensalat* 16,50 €
Fried chicken with potatoe-cucumber salad

*Portion **Pommes Frites** Portion french fries* 4,90 € 

*Zu unseren Gerichten empfehlen wir einen **Beilagensalat*** 5,50 € 
As a side order we recommend a mixed salad

Süße Sachen...sweet things

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster 11,00 €
Sweet cutted pankake with plum compote

Apfelstrudel mit Vanillesoße 10,50 €
Apple strudel with custard

Bayerisch Creme mit frischem Obst und Karamelsoße 10,50 €
Bavarian cream with fresh fruits and caramel sauce

Kaffeespezialitäten aus dem Hause Dallmayer *Coffee made in Munich*

Tasse Café Crema 3,50 €

Espresso 3,50 €

Espresso macchiato 3,50 €

Espresso doppio 4,50 €

Cappuccino 4,50 €

Café au lait 4,50 €

Weitere Heißgetränke

Glas Tee 3,50 €

(Assam schwarzer Tee-Kamille-Pfefferminze-Sommerbeere-Grüner Tee)

Heißer Kakao mit Sahne 4,50 €

Grog mit 4 cl Rum 4,50 €

Glühwein (Saisonal) 4,50 €