

Weihenstephaner

BERLIN

Sollten Sie Ihre Gerichte teilen wollen, bitten wir zu beachten, dass für jedes weitere Gedeck ein Aufschlag von € 3,00 berechnet wird.

Please note that we charge € 3,00 per plate for shared orders.

Alpine Jausenschmankerl'

Speciality goods from the mountain region for snack time

Ofenfrische bayrische Brez'n mit Brez'nsalz <i>Original Bavarian Pretzel</i>	€ 1,80
Obatzda nach dem Weihenstephaner Originalrezept mit Hausbrot <i>Obatzda", a typical Bavarian homemade cream Cheese served with Bread</i>	€ 10,50
"Weihenstephaner Wurstsalat" Leberkäse und Emmentaler in feinen Streifen mit Zwiebeln und Gurken in Weißbiervinaigrette und Kernöl <i>Weihenstephaner Meat Salad made out of Meatloaf, Chopped Cheese, Onions, Pickles served with a Wheat Beer Vinaigrette and Styrian Pumpkin Seed Oil</i>	€ 10,50
Hubers Leberkäsvariation Feiner- und pikanter Husarenfleischkäse mit Erdäpfelsalat und 1 Spiegelei <i>Plain and spiced Meatloaf served with Potato Salad and one fried Egg</i>	€ 14,50
„Tiroler Brettjause“ Wurst- und Schinkenspezialitäten von unserem Kitzbüheler Hausmetzger Huber, Verhackertes, Grammelschmalz und Obatzda, dazu Radi, Butter und Bauernbrot <i>German Ham and cold Meat Specialties, cream Cheese, Lard and Minced Meat served with Bread and Butter</i>	€ 16,90
"Weihenstephaner Haussülze" Hausmacher Bratensulz mit Bratkartoffeln, Salatbouquet und Remoulade <i>Cold Pork in Aspic and Jelly served with Fried Potatoes, Remoulade and Lettuce</i>	€ 13,50
Knackige Blattsalate mit Honig-Senf-Dill Dressing und gebratenen Hähnchenbruststreifen <i>Mixed Salad served with fried Chicken Stripes and a Honey-Mustard Vinaigrette</i>	€ 14,90

"Weihenstephaner Wirts' reindl"

Different Weihenstephaner Specialties served in a Casserole

Schmanckerl' reindl – ab 2 Personen –	pro Person € 19,50
Schweinsbraten, halbe Grillhaxe, 3 Rostbratwürstl, zweierlei Leberkäs, Dunkelbiersauce, Sauerkraut und Kartoffelknödel <i>Roasted Pork, ½ Pork Knuckle, 3 fried Sausages, plain and spiced Meatloaf, Sauerkraut (Pickled Cabbage), Potato Dumplings and Dark Beer Sauce</i>	

Für Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeiten halten wir spezielle Speisekarten mit extra Allergiekennzeichnung bereit!

Weihenstephaner

BERLIN

Aus der Suppenküche

Soups

Alt-Bayrischer Kartoffeleintopf mit Wurzelgemüse und Rauchspeck € 7,90
dazu empfehlen wir 1 Paar St. Johanner Würstl zzgl. € 4,90

Bavarian Potato and Vegetable Stew with Bacon

We recommend a pair of St. Johanner Sausages to go with it

Kräftige Rinderbrühe € 8,50
mit Lebersknödeln und frischem Schnittlauch

Beef Broth served with Liver Dumplings and Chives

Unsere Würschtl' vom Hausmetzger aus Kitzbühel

Sausage Specialties from Kitzbühel

frisch aus dem Kessel

Boiled Sausages

1 Paar St. Johanner* € 10,50
1 pair of Weihenstephaner Beer Sausages

1 Paar Weißwürste mit Brezel
und süßem Senf € 8,90
1 Pair of "Weißwürste"
(Bavarian white Sausages served in a Bowl)
served with a Pretzel and sweet Mustard

frisch vom Grill

Grilled Sausages

1 Paar Käsekrainer* €10,50
1 Pair of "Käsekrainer" (Filled with Cheese)

6 Rostbratwürschtl' €10,90
mit Sauerkraut und Brot
wahlweise 9 Rostbratwürschtl' €12,90
6 "Rostbratwürste" (Small grilled Sausages)
served with Pickled Cabbage and Bread
optional 9 pieces

1 Paar Weihenstephaner Bierbratwürste* €10,90
1 pair of Weihenstephaner Beer Sausages

"Weihenstephaner Würschtl'platte"

Weihenstephaner Sausage Platter

eine Reise durch die Würschtl'welt von unserem Hausmetzger Huber
mit Kartoffelsalat und zweierlei Senf € 16,50

Five different Sausages served with Potato Salad and Mustard

*zu unseren Würschtl'spezialitäten servieren wir
Erdäpfelsalat, frischen Kren und Senf
**served with Potato Salad, Horseradish and Mustard*

„Weihenstephaner Almcurrywurst“

mit fruchtig - würziger Currysauce und Pommes frites € 12,50

„Weihenstephaner Mountain Currysausage“

Grilled Sausage topped with a Curry Sauce and served with French Fries

Weihenstephaner

B E R L I N

Weihenstephaner Ofenbraterl' aus dem Rohr

Fresh out of the Oven

Ofenfrischer Schweinsbraten – aus der Schulter geschnitten – € 16,50
vom Hausmetzger mit Weihenstephaner Dunkelbiersauce,
Sauerkraut und Kartoffelknödel

Roasted Pork Shoulder served with „Sauerkraut“ (Pickled Cabagge), Potato Dumplings and Dark Beer Sauce

Ofenfrische Schweins'hex'n - ein gutes Kilo - € 17,50

in Weihenstephaner Starkbiersauce auf Sauerkraut mit Kartoffelknödel

Pork Knuckle served with „Sauerkraut“ (Pickled Cabagge), Potato Dumplings and Dark Beer Sauce

Alpine Wirtshausklassiker

Mains and Classics

Bergbauernschnitzel vom Schwein € 16,50

mit Brezn und Bergkäse paniert, dazu Kartoffel – Gurken - Salat

„Schnitzel“ (Pork Cutlet) breaded with Pretzels and Cheese served with a Potato and Cucumber Salad

Saftgulasch vom Weiderind mit Servietten - Brez'nknödl und Sauerrahm € 19,50

Beef Goulash served with roasted Dumplings and Sour Crème

Gebratenes Zanderfilet auf Perl-Graupen-Gemüse Risotto € 17,50

mit cremiger Meerrettichsauce

Fried Pike Perch served with a Vegetable Risotto and Horseradish Sauce

Bayerischer Sauerbraten in Rotwein mariniert € 18,50

mit Rotkohl und Servietten - Brez'nknödl

Bavarian pot roasted Beef marinated in red Wine served with red Cabbage and roasted Dumplings

Unsere vegetarischen Klassiker aus der Alpenküche*

Vegetarian Dishes

Weihenstephaner Rahm-Kraut-Fleckerl mit Kirschtomaten € 13,50

Austrian Noodles served with creamy Cabbage, Cherry Tomatoes and Herbs

2 Stück Kas'pressknödel auf cremigem Bayerisch Kraut € 15,50

2 Tyrolean Cheese Dumplings served on top of Bavarian Cabagge

*zu unseren vegetarischen Gerichten servieren wir einen kleinen gemischten Salat

**Our vegetarian dishes are being served with a side Salad*

Weihenstephaner

B E R L I N

Süße Schmankerl

Desserts

„Weihenstephaner Strudelspezialität“ Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahne <i>„Apfelstrudel“ (German Apple Pie) served with Vanilla Sauce and whipped Cream</i>	€ 8,50
Vanilleeis mit steirischem Kernöl und gerösteten Kürbiskernen <i>Vanilla Ice Cream served with Styrian Pumpkin Seed Oil and roasted Pumpkin Seeds</i>	€ 5,90
„Weihenstephaner Kaiserschmarrn“ mit Preiselbeeren, Rosinen und Staubzucker <i>„Kaiserschmarrn“ (Austrian Pancake) served with Cranberries and Raisins</i>	€ 9,50

Kaffeespezialitäten aus München

Coffee made in Munich

Tasse Café crema	€ 2,90
Espresso	€ 2,60
Espresso macchiato	€ 2,80
Espresso doppio	€ 4,00
Cappuccino	€ 3,80
Latte macchiato	€ 4,50
Café au lait	€ 4,30
Glas Tee (verschieden Sorten)	€ 2,60
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 4,30



Weihenstephaner

B E R L I N

Wasser, Softgetränke

Water, Softdrinks

Mineralwasser

Adelholzener – Alpenquellen
perlend oder natürlich still 0,25l € 3,30

Adelholzener – Alpenquellen
Perlend oder natürlich still 0,75l € 7,50

Säfte

Johannisbeerschorle gespritzt 0,5l € 4,50
Holunderschorle gespritzt 0,5l € 4,50

Apfelsaft pur 0,3l € 3,90

Orangensaft gespritzt 0,3l € 3,10

Kirschnektar gespritzt 0,5l € 4,50

Bananennektar pur 0,2l € 3,20

Limonaden

Tirola Kola^{1,2} 0,3l € 3,00

Cola light^{1,2,4} 0,5l € 4,00

Zillertaler Orange¹

Zillertaler Zitrone¹

Zillertaler Cola-Mix^{1,2}

Almdudler 0,35l € 4,50



Schweppes

Schweppes Tonic Water³ 0,2l € 3,90

Schweppes Bitter Lemon³

Schweppes Ginger Ale¹

*1 = Farbstoff, 2 = Koffein, 3 = Chinin, 4 = Phenylalanin

Weihenstephaner

B E R L I N

Schnäpse und Edelbrände aus den Vorarlberger Alpen

... die Geister, die ich rief...

Freihof Destillerie Lustenau

Marillen Schnaps
Williams Birnen Schnaps
Himbeer Geist
Haselnuss
Enzian Schnaps

2cl € 3,50

4cl € 6,50

Hauser Tradition, Lustenau

Obstler

2cl € 3,50

4cl € 6,50

Spirituosen, Liköre, Kräuter je 4cl

Underberg 2cl	€ 4,00	Maltheser Kreuz	€ 6,00
Averna	€ 6,00	Jubiläums Aquavit	€ 6,00
Ramazotti	€ 6,00	Molinari Sambuca	€ 6,00
Jägermeister	€ 6,00	Nordhäuser Doppelkorn	€ 6,00
Absolut Vodka	€ 6,00	Grappa di Chardonnay	€ 6,00
Gordon´s Dry Gin	€ 6,00	Bailey's Irish cream	€ 6,00
		Disaronno Amaretto	€ 6,00
Remy Martin V.S.O.P. 2cl	€ 5,00	Hennessy V.S.O.P. 2cl	€ 5,00
Jim Beam 2cl	€ 5,00	Tullamore Dew 2cl	€ 5,00

Weihenstephaner

BERLIN

Die Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan Älteste Brauerei der Welt

Die Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan, gegründet im Jahr 1040, ist die älteste noch bestehende Braustätte der Welt. Als Regiebetrieb des Freistaates Bayern wird sie als modernes Unternehmen geführt, welches Biere von höchster Qualität braut und diese erfolgreich in über 40 Länder weltweit vertreibt.

Unsere Fassbierspezialitäten / Draft Beer



Hefeweißbier / Wheat beer

Nichts erfrischt Sie mehr als dieses naturtrübe Weißbier mit seinem wunderbar hefeblumigen Geschmack. Passt gut zu leichten Speisen, die nicht zu geschmacksintensiv sind, vor allem aber zur Weißwurst.

Smooth malt background, rich yeast flavors, spicy, with fruity banana overtones, reminiscent of clove.



Kristallweißbier / Crystal wheat beer

Perlend, prickelnder Geschmack mit frischen zitrusartigen Aromen. Die fein perlende Kohlensäure gibt ihm ein spritziges und belebendes Erscheinungsbild. Passt gut zu Fisch, Meeresfrüchten oder auch als Aperitif.

Refreshingly effervescent with banana and tropical flavors. Intensely spicy aroma with powerful hints of cloves and a gentle hint of hops.



Hefeweißbier Alkoholfrei / Non-alcoholic wheat beer

Guter Geschmack braucht keinen Alkohol. Deshalb schmeckt unser Weihenstephaner Hefeweißbier Alkoholfrei auch genauso wie ein Premium Hefeweißbier schmecken muss – spritzig, frisch und vollmundig.

Rich in taste without alcohol!



Original Helles / Original Helles

Ein gutes Bier braucht seine Zeit. Die lange Lagerzeit macht unser Helles zu einem milden, süffigen Biergenuss. Und das gebraut nach der Jahrhunderte währenden Biertradition am Weihenstephaner Berg.

Flowery, golden lager, sweet tasting with a big malty aroma, fruity, light sparkling.



Tradition Bayerisch Dunkel / Tradition Bayerisch Dunkel

Wie der Name schon sagt: Unser Dunkles wird nach überlieferter Brautradition hergestellt. Ein aromatisches Bier mit malzigem Charakter. Ein urtypisches bayerisches Bier.

Passt zu deftigen Speisen, besonders Braten, Geflügel und Wild.

Dark beer with a big malty aroma.



Pils / Pils

Unser Weihenstephaner Pils besticht mit einem ausgeprägten, hopfenblumigen Aroma und einer feinherben, angenehmen Bittere.

Remarkable bitterness, hoppy, harmonic, refreshing.



Vitus Weizenbock / Vitus spicy single-bock

Ein heller, würziger Weizenbock, der nicht nur Bockbierliebhaber begeistert. Die extra lange, kalte Lagerung sorgt für den unverwechselbar vollmundigen und kräftigen Geschmack.

Very powerful flavor, lots of ripe banana and tropical flavors. Good sweetness and alcohol in balance. Full malt back-ground, rich yeast flavors, spicy. Reminiscent of clove.

Weihenstephaner

BERLIN



Kellerbier / Kellerbier

Das Weihenstephaner Kellerbier ist eine leuchtend bernsteinfarbene Bierspezialität mit einer fruchtig-frischen Hopfenblume, einem vollmundigen Körper und einer angenehmen Karamellnote. Die Kombination aus dunklem Münchner und hellem Pilsner Malz mit traditionellen Hallertauer Hopfensorten, wie der seltenen Sorte Hallertauer Record, ergibt einen vollmundigen und unverwechselbaren Geschmack. Das Kellerbier reift nach traditioneller Art lange und kalt in den historischen Gewölbekellern am Weihenstephaner Berg und wird vor dem Abfüllen nicht filtriert. Durch die lange Lagerung setzt sich die untergärige Hefe naturgemäß am Boden ab. Das Bier erhält so seine opale Trübung und seine charakteristische Optik.

At the first sip this naturally cloudy, amber-orange-colored Kellerbier reveals a touch of caramel. Its fresh and fruity aroma is owed to the chosen hops and accompanied by a pleasant bitterness. In combination with a well-balanced malt body this wonderfully mild and smooth beer was created to please both, you tongue and mind.

Schnitt 0,3l	€ 3,90
Halbe 0,5l	€ 5,40
Maß 1,0l	€ 9,50

Unsere Flaschenbierspezialitäten / Beer from the bottle



Korbinian Doppelbock / Korbinian double-bock

Ein Doppelbock, der es in sich hat. Nicht nur für Starkbierliebhaber. Malzaromatisch und süffig zugleich ist unser Korbinian eine wahre Bierspezialität. Zu geräuchertem Fleisch und Fisch genauso wie zu Wildbraten und Geflügel.

full-bodied double-bock with a balance of fruity hints of plums and figs and a dark malt aroma – reminiscent of toffee, nuts and chocolate.



Hefeweißbier Leicht / Light wheat beer

Trotz seines geringen Alkoholgehaltes von 2,6% überzeugt das leichte Hefeweißbier mit seiner gold-gelben Farbe und seinem feinporigen, weißen Schaum. Bei **35%** weniger Kalorien und **50%** weniger Alkohol als unser Hefeweißbier bleibt der volle, feinmalzige Hefeweißbiergenuss erhalten und passt perfekt zu Pasta, Suppen und leichten Gerichten.

Smooth malt background, with a rich taste of yeast even with less than 50% alcohol, calories and volume, easily digestible.



Hefeweißbier Dunkel / Dark wheat beer

Weich, malzig und vollmundig. Der ausgewogene Geschmack ist die große Stärke unseres dunklen Weißbieres. Nicht nur als gute Kombination zu deftigen Speisen.

Flavors of dark malts and a rich fruitiness of banana, reminiscent of clove.



Original Helles Alkoholfrei / Non-alcoholic Original Helles

Feinherb, mild und süffig – durch ein spezielles, schonendes Verfahren hergestellt. Unser sonnengelbes „Original Helles Alkoholfrei“ ist eine kalorienarme Alternative zum Original Hellem und eignet sich als idealer Durstlöscher für den sportlich aktiven Menschen.

Rich in taste without alcohol!

Halbe 0,5l	€ 5,40
------------	--------

Weihenstephaner

B E R L I N

Liebe Gäste,

bei der Zusammenstellung unserer Weinkarte wurde sorgfältig darauf geachtet, dass ausschließlich Winzer und Weine unser Angebot prägen, die wir persönlich kennen, die Weingüter persönlich besucht haben und natürlich alle Weine gemeinsam mit den Winzern verkostet wurden.

Entsprechend unserer Philosophie haben wir uns auch hier auf die **Regionen Franken / Bayern, Österreich und Südtirol** konzentriert.

Unsere Empfehlung zum Aperitif

ECHTER SECCO, Weingut Juliusspital
– die fränkische Antwort auf Prosecco –
Aromen von Holunder, Honigmelone und Birne,
prickelnde Spritzigkeit mit ausbalanciertem Nachklang

Glas 0,10 l	€ 5,00
Glas 0,15 l auf Eis	€ 7,00
Flasche 0,75	€ 38,00

Unsere Schoppenweine vom Weingut Juliusspital, Würzburg Glas 0,2l

2017er Juliusspital Silvaner, trocken € 7,50
Ausgeprägte und brillante Fruchtaromen von gelber Birne und grünem Apfel,
lebendige Frische auf der Zunge

2017er Juliusspital Bacchus, halbtrocken € 7,50
Verspielte Aromen von gelben Früchten, leicht würzige Muskatanklänge,
animierendes Spiel zwischen Restsüße und Säurestruktur

2017er Juliusspital Rotling – rosé, halbtrocken € 7,50
Geschmeidig und vollmundig, der ideale Wein für gesellige Stunden in
ungezwungener Atmosphäre

Weinschorle süß oder sauer € 5,00

Spritzer Aperol € 7,50

Weihenstephaner

B E R L I N

Unsere Weißweine

White wine

Glas 0,2l

Flasche 0,75l

2017er Grüner Veltliner „Weinzierl“

€ 7,50

Feines Aroma von gelben Äpfeln, Orangen, Zitronen und Melone
Winzer Kreams, Niederösterreich, Österreich

2017er „Löss“ Grüner Veltliner

€ 29,00

Weingut Jurtschitsch, Langenlois, Kamptal DAC, Österreich
Apfel, Ananas und Zitrus Aromen ergänzen sich perfekt mit der würzigen
Struktur und die pfeffrige Note.

2017er „Steirischer Panther“

€ 29,00

Sauvignon Blanc, Muskateller, Pinot Gris, Chardonnay
Weingut Wohlmuth, Kitzek im Sausal, Südsteiermark, Österreich
Vielschichtige, verspielte und brillante Aromatik; animierendes Frucht – Säure Spiel
6facher österreichischer Sommerwein Gewinner!

2017er Sauvignon Blanc Klassik

€ 35,00

Weingut Wohlmuth, Kitzek im Sausal, Südsteiermark, Österreich
Elegante Aromen von reifen gelben – roten Früchten, Paprika und Kräuter:
temperamentvoll, mineralische Würze, bringt den Schiefer perfekt zum Ausdruck.

2017er Chardonnay DOC

€ 35,00

Weingut Elena Walch, Tramin, Südtirol, Italien
Klare Aromen von Banane, exotische Früchte und Nüsse;
elegant, mittelkräftig, gut eingebundene Säure, ausbalanciert.

Unsere Rotweine

Red wine

Glas 0,2l

Flasche 0,75l

2016er Würzburger Spätburgunder, trocken

€ 29,00

Fruchtbetonte Art, Aromen von Wildkirsche bis hin zu Erdbeere.
Weingut Juliuhsppital, Franken

2017er Blauer Zweigelt „Lössterrassen“

€ 7,50

Österreichs meistgepflanzte Rebsorte. Jugendliche Kirschnase,
fruchtig zugänglich. Für alle, die traditionellen Rotwein bevorzugen.
Winzer Kreams, Niederösterreich, Österreich

2017er Blaufränkisch „Kalkstein“

€ 38,00

Weingut Claus Preisinger, Gols, Burgenland, Österreich

Verführerische Aromen von Flieder, Himbeere und Schwarzkirsche;
tolle Struktur, mineralisch, würzige Gerbstoffe.

2016er Merlot DOC

€ 35,00

Weingut Elena Walch, Tramin, Südtirol, Italien
Intensive Aromen nach Waldbeeren, Brombeeren und süßlichem Holz;
Körperreich und elegant, gehaltvoll und geschmeidig mit weichen Tanninen.