



Weißbräu - Klassiker

„Allgäuer Schmankerl“ mit Jungschweinemedailon, Fleischpflanzerl, Käsespätzle, Schwammerlsoße und Röstzwiebeln	9,65
„Bayerisches Krautschmankerl“ Jungschweinebraten, geräuchertes Wammerl, Leberknödel und Semmelknödel auf hausgemachtem Weinsauerkraut	9,65
„Weißbräuschmankerl“ Entenbraten, Schweinebraten, Fleischpflanzerl und Nürnberger Rostbratwürstel mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut	11,45

<i>frisch aus dem Bratrohr</i>	Jungschweinebraten		<i>frisch aus dem Bratrohr</i>
	mit dunkler Biersoß´ und Kartoffelknödel	7,30	
	- mit Speckkrautsalat	9,25	

	1/4 knusprige Bauernente		
	mit Soß´ und Kartoffelknödel	9,25	
	- mit Apfelblaukraut	11,10	

Zwiebelrostbraten von der Mastochsenlende mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	11,95		
Gesottenes Tellerfleisch vom Weideochsen mit Wurzelgemüse, frisch geriebenem Kren und Petersilienkartoffeln oder lauwarmem Kartoffelsalat	8,75		
Jungschweinelendchen vom Grill mit Rahmschwammerl und Butterspätzle	8,95		
Jungschweinelendchen „Bayerische Art“ in würziger Biersoß´ auf gerösteten Speckknödeln	8,30		
Ochsenlendensteak mit Pfeffersoße, frischem Sommergemüse und Nußkartoffeln	11,90		
„Wiener Schnitzel“ goldbraun in Butter gebraten, mit Zitrone und Bratkartoffeln			
vom Schweinelendchen	7,95	vom Kalb	11,85



Suppen

Bayerische Brezensuppe mit abgeschmolzenen Brezen, Zwiebeln und frischem Schnittlauch	2,95
Hausgemachte kräftige Ochsenbrühe	
- mit frischem Schnittlauch	2,20
- mit Ei	2,40
- mit Pfannkuchenstreifen	2,85
- mit Leberknödel	3,05
Rahmsuppe von frischen Waldpfifferlingen mit Kräutern	3,20

Tageskarte

Kässpatz'n mit Speck und Röstzwiebeln	6,50
2 Stück hausgemachte Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat	8,35
Kalbslüngerl sauer mit Semmelknödel	4,90
„Salat Waldeslust“ mit frischen gebratenen Pfifferlingen, Speck und Kräutern	8,95
Waldfrische Pfifferlinge mit Kräuter in Weißweinsahnesoße dazu Semmelknödel oder mit Jungschweinelendchen und Spätzle	8,50 9,95
Lauwarme Brezenknödel „sauer“ mit Speck und gebratenen Pfifferlingen	8,50
Bandnudeln mit frischem Gemüse, Kirschtomaten und Kräutern in Zitronensoße	8,50



Rahmsauerbraten <i>mit Blaukraut und Brezenknödel</i>	9,50
Lammhüfte -rosa gebraten- <i>auf Bohnengemüse mit Nußkartoffeln</i>	10,50
Lachsforellenfilet <i>auf Bandnudeln mit geschmolzenen Kirschtomaten und frischem Basilikum</i>	11,50
Kalbsleber „Berliner Art“ <i>mit gebratenen Apfelingeln, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree</i>	11,50
„Maredo Lendensteak“ <i>mit gebratenen Pfifferlingen, Pfefferrahmsauce, frischem Gemüse und Macaire Kartoffeln</i>	12,90

Dessert

Warmer Apfelstrudel <i>mit Vanillesoße und Schlagrahm</i>	4,30
Topfopalatschinken <i>mit Vanilleeis und Schlagrahm</i>	4,30
Gemischtes Eis	3,50
Gemischtes Eis mit Sahne	3,95
„Weißbräu-Schlemmerbecher“ <i>mit Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis, garniert mit Fruchtcocktail, Sahne und Eierlikör</i>	5,10
Apfelkücherl <i>mit frischen Beeren, Früchtgarnitur und Vanilleeis</i>	4,60
Bayrisch Creme <i>und Orangencreme auf Kirschragout</i>	4,50
Kaiserschmarrn „Wiener Art“ <i>mit Rosinen, gerösteten Mandeln und Zwetschgenkompott</i>	4,50



Fisch

Hausgebeizter Wildlachs

mit Dillsensoße, Kräuterkartoffeln und Salatsträußerl

als Vorspeise 5,80 als Hauptspeise 9,10

Matjesfilet und hausgebeizter Wildlachs

mit zweierlei Soßen, Kräuterkartoffeln und Salatsträußerl

als Vorspeise 6,30 als Hauptspeise 9,40

Frische holländische Matjes „Hausfrauen Art“

in Apfel-Zwiebel-Sauerrahm mit Bratkartoffeln oder Butterkartoffeln

als Vorspeise 5,80 als Hauptspeise 9,10

Goldbarschfilet gebacken

mit Kartoffelsalat, Zitrone und hausgemachter Remouladensoße

9,10

Donau-Wallerfilet mit Wurzelgemüse

frisch geriebener Meerrettich und Petersilienkartoffeln

11,45

Zanderfilet in Riesling-Kräutersoße

mit frischem Sommergemüse und Petersilienkartoffeln

12,45

Wurstküche

2 Paar Wiener

mit Kartoffelsalat

4,15

5,15

6 Stück Nürnberger Rostbratwürstel auf Weinsauerkraut

6,20

Leberkäs abgebräunt

mit Soß´, Ochsenaug und Kartoffelsalat

6,80

Milzwurst gebacken oder in Butter gebraten

mit Soß´ und Kartoffelsalat

6,80



Salate

Bunter Sommersalat mit Tomaten, Gurken und frischen Kräutern	klein 3,30	groß 5,20
Salat „Weißbräu“ großer, bunter Salat mit geräuchertem Schinken, Käsestreifen und Ei		7,95
„Bayerischer Salatteller“ mit Kartoffelsalat, Speckkrautsalat, Gurkensalat, Tomaten und Blattsalat	klein 3,30	groß 5,20
Kartoffelsalat		2,35
Speckkrautsalat		2,10
Gurkensalat in Dillrahm		2,65
Tomatensalat mit Zwiebeln		2,65

Wahlweise mit cremigem Frenchdressing oder bayerischem Dressing

Brotzeiten

Brotzeit

Wurstsalat von Regensburgern mit Zwiebeln, Ei, Gurkerl und Hausbrot	5,80
Schweizer Wurstsalat von Regensburgern mit Käsestreifen, Zwiebeln, Ei, Gurkerl und Hausbrot	6,50
Kalter Braten - fein geschnitten- garniert mit Ei, Gurkerl, Meerrettich, Butter, Schnittlauchbrot und Hausbrot	6,50
Südtiroler Speck - fein geschnitten- mit zweierlei Gurkerl, bunt garniert mit Schnittlauchbrot und Hausbrot	7,85
„Große Weißbräu-Brotzeit“ mit kaltem Braten, Regensburger, Tiroler Speck, Obatzda; Emmentaler, Ei, Gurkerl, Schnittlauchbrot, Butter und Hausbrot	8,90
Bayerischer Obatzda mit Ei, Schnittlauchbrot, Trauben, Zwiebeln und Hausbrot	5,75
Allgäuer Emmentaler - fein geschnitten-bunt garniert mit Butter und Hausbrot	5,50