

Frühlings Weichandhof Zeitung

München - Obermenzing

Ausgabe 2018 / 2. Auflage

Weichandhof Gaststätte GmbH • Betzenweg 81 • 81247 München • Telefon 089 - 89 11 60 0



Grüß Gott



Geschichte Weichandhof

Der denkmalgeschützte Weichandhof findet im Jahr 1755 unter dem Namen Samerhof zum ersten Mal urkundliche Erwähnung. Für die nächsten 150 Jahre wird das an der Würm gelegene Anwesen als Bauernhof betrieben und nur geringfügig erweitert. Um das Jahr 1900 wird der Hof schrittweise

in eine Hühnerzucht und dann in eine Schreinerei umgebaut. Aufgrund mangelnden Erfolgs verkaufen die Besitzer das Gut jedoch Anfang der 30er Jahre an das Schauspieler-Ehepaar Josephine und Philipp Weichand. Bis 1935 wird der Hof grundlegend umgebaut, geplant sind ein Künstlercafé mit Bühne, eine Kegelbahn und der Restaurantbetrieb. Philipp Weichand verstirbt jedoch nur kurze Zeit später. Das Haus wird seither zunächst von Josephine Weichand und anschließend von zwei weiteren Wirtsfamilien als Gaststätte betrieben. Im Juni 2017 übernehmen Peter Kinner und Michael F. Schottenhamel den Restaurantbetrieb.

Die Wirte



Peter Kinner



Michael F. Schottenhamel

Peter Kinner und Michael F. Schottenhamel blicken auf eine langjährige gemeinsame Erfahrung als Wirte zurück. Ihre Partnerschaft begann 2003 mit ihrem ersten Projekt, dem Vinorant Alter Hof. 2005 betrieben sie die große Gastronomie auf der Bundesgartenschau in München-Riem. Seit neun Jahren bewirtschaften der ehemalige Sternekoch Kinner und der Wiesnwirt Schottenhamel nun erfolgreich die Schlosswirtschaft Schwaige im Nymphenburger Schloss. An diesen Erfolg knüpft nun der Weichandhof an. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Weichandhof JUVENTA

WEINEXPERTISE - JUVENTA RIESLING 2016

Jahrgang:	2016	Weinlinie:	- Sommerliche Hochgefühle pur! Unsere jugendlich verspielte Weinlinie als Synonym für Lebensfreude, Heiterkeit und spontane fröhliche Leichtigkeit. Nehmen Sie unsere Weine mit in alle Jahreszeiten und lassen Sie sich vom Sommer umarmen!
Bezeichnung:	JUVENTA	Charakterisierung:	Fruchtbetonte Aromatik von reifen Zitrusfrüchten und Äpfeln begleitet von mineralischen Noten.
Rebsorte:	Riesling	Serviertemperatur:	8 - 10 °C
Qualität:	Qualitätswein b. A.	Speisempfehlung:	Wunderbar zu Meeresfrüchten, Muscheln oder Seefisch.
Geschmacksrichtung:	trocken		
Ausstattung:	Bordeauxflasche 0,75 ltr. / Stelvin Drehverschluss		
Weinnummer:	2144-161		
Analysedaten:	Alkohol: 11,22 % vol. Restzucker: 6,7 g/l Säure: 7,7 g/l		
Boden:	Muschelkalk		
Ausbau:	Edelstahl		

1951 aus Notwendigkeit in der schwierigen Wirtschaftslage Nachkriegsdeutschlands als Winzergenossenschaft von Nordheim am Main gegründet, entwickelte sich DIVINO im Laufe der Jahrzehnte zu einem der führenden Weinerzeuger Deutschlands. Durch die 2012 vorgenommene Fusion mit der bereits 1930 gegründeten Genossenschaft von Thüngersheim entstand der zweitgrößte Weinbaubetrieb im fränkischen Weinland mit jährlich durch internationale Preise bestätigter Weinqualität. Durch das hohe Engagement und die gewissenhafte Umsetzung der Vorgaben durch unsere Mitgliedswinzer steht DIVINO seit Jahren für Qualität, höchsten Genuss und Frankens feine Weine.

Das Küchen Team



Jörg Römermann Küchenchef | **Marcel Neubert** Sous Chef | **Edyta Glowacka** Köchin | **Leo Ganserer** Koch | **Natalija Krizanovic** Küchenhilfe | **Manja Loibl** Küchenhilfe | Apfelstrudel

Weichandhof „Kaiserschmarrn“

Für 4 -6 Personen

Zutaten

- 100g Rosinen
- 1 EL Grand Marnier
- 6 Eigelb
- 1 Pck. Bourbon-Vanillezucker
- 3 EL, gehäuft Zucker
- 1 Prise Salz
- 250g Mehl
- 500ml Milch
- 50g Butter, zerlassen
- 6 Eiweiß
- 4 TL Puderzucker



Zubereitung

Das Eigelb mit dem Vanillezucker, einer Prise Salz und 1 geh. EL Zucker mit dem Handrührgerät schaumig aufschlagen.

Nach und nach abwechselnd jeweils einen Löffel Mehl und einen guten Schuss Milch einrühren, bis alles aufgebraucht ist. Anschließend die zerlassene Butter einrühren.

Eiweiß zu einem festen Eischnee aufschlagen und mit einem Löffel langsam aber gründlich unter die Teigmasse heben.

Es sollten keine Eiweißflocken mehr zu sehen sein. Danach die Rosinen unterheben. In einer Pfanne die Butter zerlassen und darin Zucker karamellisieren.

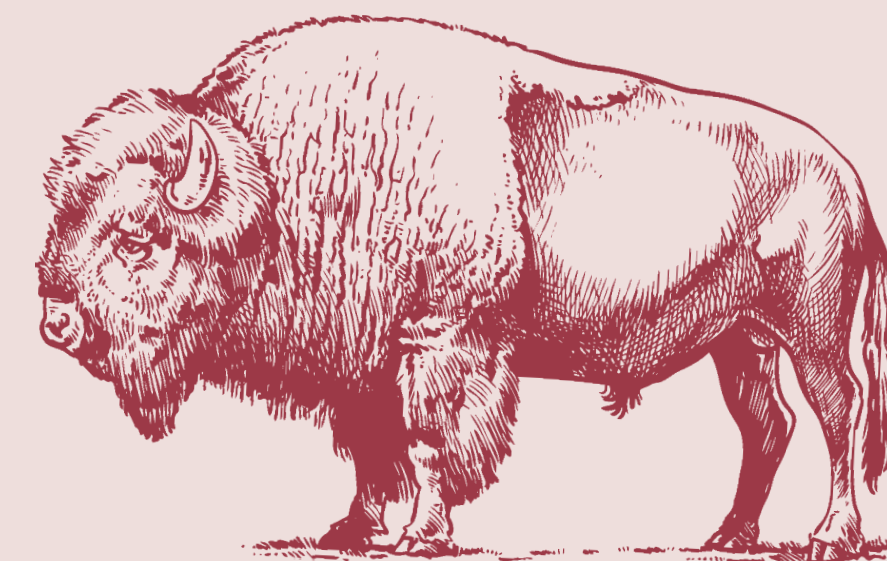
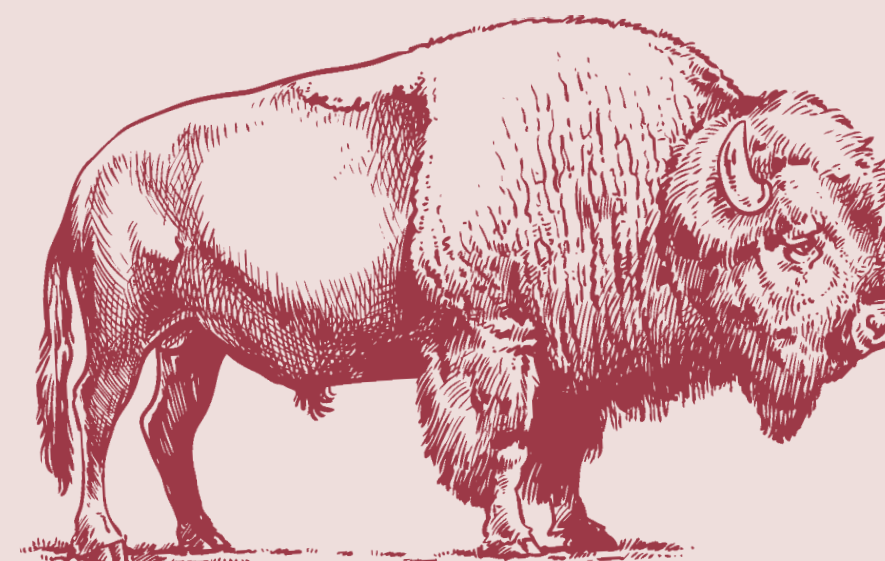
Nun den Teig ca. 1 cm hoch eingießen. Hitze etwas reduzieren und goldgelb anbacken lassen.

Immer mal wieder drunter schauen. Die Masse vierteln, umdrehen und wieder anbacken lassen.

In mundgerechte Stücke teilen. Danach mit Mandelblätter und Zucker bestreuen und in den vorgeheizten Backofen (mit Grillfunktion im Ofen bei 200 Grad karamellisieren - ca. 5 Min.).

Auf Tellern anrichten mit Grand Marnier parfümieren und danach mit Puderzucker bestäuben.

Traditionell wird der Kaiserschmarrn mit Pflaumenröster serviert.



Bisonfleisch

der Geheimtipp für Genießer und Gesundheitsbewusste!

Bisonfleisch gehört zweifellos an die Spitze aller Qualitätsfleischarten, denn es vereint edlen Fleischgeschmack mit hervorragenden Inhaltsstoffen. Bisonfleisch, aus medizinischwissenschaftlicher Sicht betrachtet, ist mit eine der gesündesten und nährstoffreichsten Fleischarten, die man sich heute kennt. Kein anderes Fleisch enthält so viele wichtige und gesunde Nährstoffe, dazu in der hohen Konzentration wie Bison.

Seine extrem hohen Anteile an guten, leicht aufspaltbaren Eiweißen, Vitaminen, insbesondere Thiamin (Vitamin B1-Variante), Eisen, Zink und vor allem Selen machen es gesundheitlich sehr wertvoll auch wegen seines niedrigen Fett- und Cholesterin-Anteils. Besonders Sportler wissen dies zu schätzen. Sie können problemlos kurz vor dem Training oder Wettkampf noch ein Steak essen, ohne müde zu werden.

Nährstoffe	Einheit	Bison	Rind
Wasser	g	44,57	56,06
Energie	kcal	109,00	310,00
Energie	kJ	456,00	1297,00
Protein (Eiweiß)	g	33,78	16,62
Total Fett	g	1,84	26,55
Mineralien			
Calcium, Ca	mg	7,00	8,00
Eisen, Fe	mg	4,86	1,73
Magnesium, Mg	mg	25,00	16,00
Phosphor, P	mg	239,00	130,00
Kalium, K	mg	343,00	228,00
Natrium, N	mg	54,00	68,00
Zink, Zn	mg	8,64	2,55
Kupfer, Cu	mg	0,208	0,062
Mangan, Mn	mg	0,017	0,017
Selen, Se	mg	41,70	12,70



Vorspeisen und Salate

Blattsalate in leichtem Kräuter-Senf-Dressing mit Kirschtomate, Radi, Radieschen, Karotte und Sprossen	€ 5,90*
Feldsalat mit Weichandhof Haselnuss-Dressing, Kirschtomaten und Kürbis-Streusel	€ 6,90*
Gebackene Spanferkelbackerl auf Artischocken-Tomatensalat mit Bärlauch-Pesto	€ 10,80*
Gebeizter Lachs mit Apfel-Selleriesalat, weißer Balsamico und Wildkräutern	€ 13,00
Gebatene Zwergerl (Kas-Kartoffelpflanzerl) auf Frühlingszwiebel-Radieschen mit jungen Blattsalaten	€ 9,60*

Brotzeit

Weißbier Obazda mit blauen Zwiebelringen und Radieserl und Tresterbrot	€ 8,90*
Bayrischer Wurstsalat von der Regensburger in Senf-Essig-Sud mit blauen Zwiebelringen und Gewürzgurken	€ 8,90*
6 Nürnberger Rostbratwürstl auf Speck-Sauerkraut und Bratensaft	€ 9,50
Kalbsfleischpflanzerl auf heißem Stein mit dreierlei Saucen-Dip und hausgemachtem Kartoffel-Endivien-Salat	€ 9,80

Suppen

Brennessel-Kartoffelsuppe mit Speckkrusterln	€ 5,60
Kaspessknödel in Rinder-Bouillon mit Röstzwiebeln	€ 5,90

Vegetarisch

Allgäuer Kasspatzen mit Röstzwiebeln und gemischten Blattsalaten in French Dressing	€ 11,80*
Dreierlei Knödel Spinat, Schwammerl, Blumenkohl-Meerrettich auf brauner Butter mit gehobeltem Parmesan und Sauerkraut	€ 14,50

Vegan

Arborio-Risotto-Kroketten auf Gemüse Bolognese und Blattsalaten in Balsamicodressing	€ 12,80*
--------------------------------------------------------------------------------------	----------

Hausgemachte Nudeln

Tiroler Schlutzkrapfen mit Kartoffel-Thymian-Füllung in Schnittlauchbutter	€ 14,90*
----------------------------------------------------------------------------	----------

Weichandhof Klassiker

Alpen-Burger vom bayrischen Rind 180g mit Bergkäse, Speck und Pommes frites	€ 10,90
Ausgelöstes Wiener Backhuhn knusprig gebacken auf Heu mit hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat und steirischem Kürbiskernöl	€ 11,90*
Ofenfrischer Schweinskrustenbraten aus artgerechter Haltung von der Schulter mit handgedrehten Kartoffelknödeln und hausgemachtem Speck-Krautsalat	€ 11,90*
Portion resch gebratene bayrische Bauernente vom Lugeder Hof in Honig-Bier-Glasur mit handgedrehten Kartoffelknödeln und Apfelblaukraut	€ 14,50
Wiener Kalbsschnitzel im Butterschmalz wellig gebraten mit kalt gerührten Preiselbeeren und hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat	€ 20,50*

Kalbsleberscheiben in Südtiroler Apfel-Schalotten-Butter mit hausgemachtem Kartoffelstampf und jungem Spinat	€ 17,80*
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------

Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Weiderind mit Zwiebel-sauce, Röstzwiebeln, Ratatouille-Gemüse und Bratkartoffeln	€ 19,80*
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------

Bison Steak aus der Hüfte, rosa gebraten, unter der Thymiankruste mit Rotwein-Schalotten-Sauce, Bohnengemüse, und hausgemachten Kartoffelrösti	180g € 26,50 250g € 35,50
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------

Bisonfetzen mit pikanter Senfkruste auf Bratensauce mit Bohnen-Tomaten-Gemüse und Bratkartoffeln	€ 21,50*
--------------------------------------------------------------------------------------------------	----------

Fisch

Saiblingsfilet in Heusahne pochiert mit Kohlrabi und Kartoffelpüree	€ 19,80*
---------------------------------------------------------------------	----------

Resch gebratenes Zanderfilet auf bunten Graupen-Risotto mit Bärlauchpesto	€ 18,90*
---------------------------------------------------------------------------	----------

Hausgemachte Nachspeisen

Weichandhof Kaiserschmarrn mit Mandeln, Rosinen und Burgenländer Zwetschgenröster	€ 9,80
-----------------------------------------------------------------------------------	--------

Heiße Liebe 3 Kugeln cremiges Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagrahm	€ 6,90*
------------------------------------------------------------------------------	---------

Mousse von der Toblerone Schokolade in Blaubeersüppchen mit Mandelhippe	€ 6,50*
-------------------------------------------------------------------------	---------

„Probierkücherl“ Ein Apfelkücherl und ein Marillenkücherl mit Schlagrahm und cremiges Vanilleeis	€ 4,90
--------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

Marias Apfelstrudel seit 1975 aus eigener Produktion mit Schlagrahm dazu cremiges Vanilleeis	€ 5,60
----------------------------------------------------------------------------------------------	--------

* Diese Gerichte bieten wir Ihnen auch als kleine Portionen an.

Sollten Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, können Sie sich jederzeit gerne an unser Servicepersonal wenden.