Frühlings Weichandhof Zeitung

München - Obermenzing

Ausgabe 2024 / 13. 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.

Mehr Informationen zum Weichandhof finden Sie unter www.restaurant-weichandhof.de

Weichandhof HONIG
direkt von der Würm

REGIONALE HONIGSPEZIALITÄT | Die Bienenstöcke unseres Imkers Stefan Vogt auf dem Grundstück des Weichandhofs an der Würm produzieren unseren Honig. Probieren Sie unsere neue regionale Köstlichkeit. Zu erwerben bei uns im Restaurant: pro Glas 9,50 € + 1 € Pfand.

Spinatknödel und Rote Bete Knödel

für 6 Personen

Spinatknödel

Zutaten

500g Knödelbrot
250g Blattspinat
350ml Milch
5 Eier
1 Zwiebel 100g Butter
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Den Blattspinat waschen und in heißem Wasser kurz blanchieren. Zusammen mit den Eiern im Mixer verrühren. Die Zwiebeln in der Butter anschwitzen, zum Knödelbrot geben und mit warmer Milch übergießen. Anschließend die Spinat-Eiermasse dazu geben. Alles gründlich verkneten und mit den Gewürzen abschmecken. Aus der Teigmasse Knödel formen. Diese in kochendes Wasser legen und anschließend ca. 20 Minuten in heißem Wasser ziehen lassen.

Guten Appetit

Rote Bete Knödel

Zutaten

500 g Knödelbrot
300g Rote Bete Püree
300g geriebene Rote Bete
4 Eier
300 ml Milch
1 Zwiebel
50 g Butter
Salz, Pfeffer, Thymian, Kümmel Muskat

Zubereitung

Rote Bete Püree und Eier im Mixer verrühren. Die Zwiebeln in der Butter anschwitzen, zum Knödelbrot geben und mit warmer Milch übergießen. Anschließend die Rote Bete-Eiermasse und die geriebenen Rote Bete dazu geben. Alles gründlich verkneten und mit den Gewürzen abschmecken. Aus der Teigmasse Knödel formen. Diese in kochendes Wasser legen und anschließend ca. 20 Minuten in heißem Wasser ziehen lassen.

Sauerkraut

Zutaten

700g Sauerkraut
Butter
Weißwein zum Ablöschen
100g Apfelmus
Lorbeerblatt, Wacholder, Nelke
1g Ingwer, 1g Kümmel

Zubereitung

Zwiebel in Butter anschwitzen und mit Weißwein ablöschen und Lorbeerblatt, Wacholder und Nelke zugeben.
Das Sauerkraut, Apfelmus sowie Ingwer und Kümmel hinzufügen und alles einköcheln lassen.

Die Knödel anrichten, mit Butter übergießen und Parmesan bestreuen.

Weichandhof | Unsere neuen Bio-Weine

GUSTAVSHOF PUR
BIODYNAMISCH

RIESLING TROCKEN | NATURWEIN

Alkohol: 12,5 % vol | Säure: 5,2 g/l | Vegan: yes
Restzucker: <3,0 g/l | Freier Schwefel: 0 mg/l

Der Gustavshof PUR ist unser naturbelassener Riesling aus der Pfaffenmütze, dem Kernstück, der Eideswiese. Hier stehen die Reben auf schweren, kalkreichen und kargen tertiären Mergelböden und treiben ihre Wurzeln jedes Jahr ein kleines Stück tiefer in den komplexen Boden, um sich mit seiner Mineralität zu bereichern. Dank der Biodynamie und der geringen Traubenzahl pro Rebe erreichen die Trauben hier eine vollkommene Reife und einen einzigartigen Charakter.

Der PUR zeigt im Duft Nuancen von reifen Äpfeln und Feigen. Sein Geschmack ist füllig, ohne dabei schwer zu werden. Die ausgeprägte Mineralität paart sich mit einem langen Geschmack und der ganzen eigenen Rieslings-Charakteristik. Der Wein ist ungeschwefelt und nicht filtriert.

Ideale Trinktemperatur ist 10-12°C | **0,75l € 41,00**

GUSTAVSHOF BLANC DE NOIRS
BIODYNAMISCH

WEISSER WEIN AUS ROTEN TRAUBEN

Alkohol: 11,5 % vol | Säure: 5,8 g/l | Vegan: yes
Restzucker: 5,5 g/l | Freier Schwefel: 20 mg/l

Blanc de Noirs ist ein feinfruchtiger eleganter Essens- und Abendbegleiter mit dem Schwerpunkt auf der Rebsorte St. Laurent. Geschmacklich verfeinert wird der Wein durch seine Partner, den traditionellen Spätburgunder und den seltenen Cabernet Cortis. Sein zartes Rosé entstammt der schonenden Trennung der roten Beerenhäute vom Saft der Trauben. Sein Duft ist herrlich fruchtig und erinnert an Erdbeeren, Himbeeren und schwarze Johannisbeeren. Am Gaumen ist er saftig, sanft und harmonisch mit einer herrlichen leichten herben Note.

Die Weinberge dieses Weines stehen in den windgeschützten Seitentälern des Kloppberges und werden biologisch dynamisch bewirtschaftet. Gerne wird der Blanc de Noir als Abendbegleiter genossen.

Ideale Trinktemperatur ist 10-12°C | **0,75l € 43,00**

Weichandhof BIERSPEZIALITÄTEN

Tegernseer Quirinus Bock | Saisonales Bier

Die gehaltvolle Bierspezialität. Gebraut nach dem bayerischen Reinheitsgebot. Dunkles Spezialmalz, altüberlieferte klösterliche Braukunst, in Ruhe ausgereift in den Gemäuern des ehemaligen Benediktinerklosters Tegernsee, gegründet 746, wie anno dazumal das Fastenelixier der Mönche. **QUIRINUS, ein echtes vollmundiges, malzaromatisches Bier.**

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz und Hopfen
Alkoholgehalt: 7,0% Vol.

Jetzt probieren!

Tegernseer Biere - Handwerkliche Braukunst. Qualität und Nachhaltigkeit statt Menge. Was die Benediktiner als erste Tegernseer Brauherrn vormachten, bestimmt bis heute unser Handeln. So verbinden sich in den Bieren des Herzoglichen Brauhauses die überlieferten Braurezepturen der Mönche mit den Erkenntnissen modernster Brautechnologie: Hohes handwerkliches Können, beste Rohstoffe und eine konsequent traditionsbewusste Herstellungsphilosophie. Unverfälschte Bierqualität aus einer der ältesten Brauereien Bayerns.

Weichandhof | GENUSS mit gutem Gewissen

Weichandhof

Liebe Gäste,

seit dem Jahr 2019 beziehen wir unser Strohschwein von der Landmetzgerei Gassner. Mittlerweile verwenden wir auch für unseren Tafelspitz ausschließlich Strohrind von der Simmentaler Färse aus dem Chiemgau.

Die Frühling-, Sommer- und Herbst-Monate verbringen die Rinder auf der Wiese. Den Winter verbringen Sie im Stall und dies ausschließlich freilaufend auf Stroh. In Außenklimaställen mit viel Tageslicht, frischer Luft und hervorragendem Grundfutter, können sie sich prächtig entwickeln. Das Wohl der Tiere spielt für mich eine wesentliche Rolle. Für alle unsere Speisen wie Wurstsalat, Schweizer Wurstsalat, Hopfenbratwurst und natürlich unserem Schweinsbraten werden ausschließlich Schweine aus Stroh-Haltung verwendet.

Ich bin stets auf der Suche nach Produkten, die aus einer **artgerechten Tierhaltung** stammen. Die Reduzierung der Medikamente und natürlich die ebenso hochwertige Fleischqualität sind für mich im Hinblick auf die Zukunft meiner Restaurants ein wichtiger Bestandteil.

Mit freundlichen Grüßen

Peter Kinner

Ihr Wirt vom Restaurant Weichandhof
Peter Kinner

Peter Kinner | Wirt vom Restaurant Weichandhof

Vorspeisen und Salate

Blattsalate
in leichtem Kräuter-Senf-Dressing
mit Kirschtomaten, Radi, Radieserl,
Karotten und Sprossen 8,20*

Feldsalat mit Kirschtomaten,
Weichandhof-Haselnuss-Dressing
und Kräuter-Streusel 9,50*

Rindertatar
mit gerösteten Tramezzini,
Weichandhof Mixed Pickles
und Trüffel-Mayonnaise 18,90

Gebratener Ziegenkäse
an bunten Blattsalaten mit Apfel-
Dressing, Rote Bete und
Pastinakenchips 15,70

Brotzeit

Dreierlei Aufstriche
Griebenschmalz, Getrocknete-
Tomaten-Rucola-Frischkäse
und Kürbiskern-Frischkäse
mit Treberbrot 10,50

Hopfenbratwurst vom Strohschwein
auf Weinsauerkraut
mit Kräutersenf 15,80*

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Schnittlauch
und Kräuterpfannkuchen 7,80

Rinderkraftbrühe
mit Kaspressknödel 8,20

Cremesuppe von der Urkarotte
mit Apfelschaum 7,80

Fisch

Gebratenes Wallerfilet
mit Curry-Weißweinschaum
und Spinatrisotto 24,50*

Rollmops von der Forelle
auf Rahmwirsing
und Kartoffelpüree 24,90*

Weichandhof Klassiker

Alpen-Burger vom bayerischen Rind 180g
mit Bergkäse, Speckmarmelade,
Meerrettich-Mayonnaise und
Pommes frites 19,90

Ausgelöstes Wiener Backhuhn,
knusprig gebacken auf Heu
mit Kartoffel-Gurken-Salat
und steirischem Kürbiskernöl 19,80*

Weichandhof Fleischpflanzerl
mit Schalottensauce und
Kartoffel-Gurken-Salat 18,90*

Ofenfrischer Schweinskrustenbraten
vom Strohschwein aus artgerechter
Haltung mit Kartoffelknödeln,
Bratenjus und Speck-Krautsalat 19,80*

Portion resch gebratene bayerische
Bauernente vom Lugeder Hof
in Honig-Bier-Glasur mit Kartoffel-
knödeln und Apfelblaukraut 26,50

Wiener Schnitzel
in Butterschmalz wellig
gebraten mit kalt gerührten Preisel-
beeren und Kartoffel-Gurken-Salat 32,50*

Rinderroulade
mit Blaukraut und Kartoffelknödel 26,40

Gebratene Kalbsleber
an Kalbssauce mit Balsamico,
dazu Apfelragout, Rotweinzwiebeln,
Kohlrabi-Rahmgemüse und
Kartoffelpüree 25,80*

Rindergulasch vom Strohrind
mit Wirsing und
Semmel-Brezenknödel 26,20*

Zwiebelrostbraten
von der Rinderlende
mit Zwiebel-Portweinsauce,
Röstzwiebeln, Rahmwirsing
und Bratkartoffeln 32,80

Cordon Bleu vom Strohschwein
mit Honigschinken und
Bergkäse gefüllt, dazu
Kartoffel-Gurken-Salat 21,50*

Vegan

Grillgemüse-Pfanne
mit Soja-Tzatziki 18,20*

Wirsingroulade mit Gemüse gefüllt
auf Rosmarinsauce und
Pastinakenpüree 18,50*

Vegetarisch

Spinat-Kässpatzen mit Röstzwiebeln
und gemischten Blattsalaten
in Kräuter-Senf-Dressing 15,80*

Rote Beteknödel und Spinatknödel
auf Sauerkraut mit brauner Butter
und Parmesan 16,90*

Sellerieschnitzel
auf Rahmwirsing mit
Rosmarin-Mascarpone-Dip 17,40*

Hausgemachte Nachspeisen

Weichandhof-Kaiserschmarrn
mit Mandeln, Rosinen, Grand Marnier
und wahlweise mit Burgenländer
Zwetschgenröster oder Apfelmus 14,80

Heiße Liebe
2 Kugeln cremiges Vanilleeis mit heißen
Himbeeren und Schlagrahm 9,90*

Probierkücherl
Ein Apfelkücherl und ein Marillenkücherl
mit Schlagrahm und cremigem Vanilleeis 9,90

Weißes Mohnmousse
an Mangoragout mit Mandelstreusel 9,50

Apfeltarte
mit Vanille-Mascarponecreme 9,20

Veganes Himbeermousse
mit Passionsfruchtsorbet und
Schokoladen-Minzpesto 9,50

* **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.

Weichandhof EXPERTISE | HASELNUSS SPIRITUOSE

Die Spirituose mit Haselnussgeschmack erinnert durch ihren intensiven und kräftigen Nussgeschmack an Nuss-Nougat-Creme.
Duftende Auszüge zerkleinerter und angesetzter Haselnüsse werden mit wohlschmeckendem Weizenfeindestillat vermengt. Dieser nussige Geschmack mit 32% Vol. Alkohol kommt auch gekühlt sehr gut zur Geltung und begeistert jeden Nussliebhaber.

TIROLS ÄLTESTER EDELBRENNER Seit 1651

ERBER