

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

König-Ludwig-Cocktail

Lassen Sie sich von unserem königlichen Aperitif verzaubern



Im Sektglas

- Prosecco
- Kirschsafft
- Calvados
- Kaltgerührte Preiselbeeren
- Minze zum Dekorieren

Prosecco und Kirschsafft nacheinander in das Glas gießen. Calvados langsam einfließen lassen.

Kaltgerührte Preiselbeeren zum Schluss dazugeben. Mit Minze garnieren.

Weichandhof GESCHENK-GUTSCHEIN

Sie sind auf der Suche nach einem Geschenk?

In unserer Bankettmappe oder auf unserer Speisekarte ist für jeden etwas dabei: ob Geburtstag, Hochzeit, Weihnachten oder andere familiäre Anlässe ...

Gerne können Sie einen Gutschein online unter www.restaurant-weichandhof.de bestellen oder direkt bei unserem Serviceteam kaufen!



Geschenk-Gutschein

Für

Wert

in Worten

Nummer

Einzulösen nur im Weichandhof
Wert nicht in Geld einlösbar!

Alpen-Burger mit hausgemachter Jack-Daniels-Sauce

Alpenburger

Zutaten

Burgerbrot (ein Stück)

180g Rindfleischpatty

1 großes Blatt Lollo Rosso

3 eingelegte Gewürzgurken

2 Scheiben Rispentomaten

2 Scheiben Cheddar

50ml Jack-Daniels-Sauce

Zubereitung

Rinderhack roh mit Pfeffer, Cayenne, Paprika und Knoblauch würzen.

Anschließend zu Pattys formen, flach drücken und braten. Den Burger nach Belieben mit den Zutaten belegen.

Jack-Daniels-Sauce

Zutaten

10g weiße Zwiebeln

1g Knoblauch gehackt

25g frische Tomaten

5ml Worcestersauce

ein Schuss Zitronensaft

eine Messerspitze Tafelsenf,

eine Messerspitze Cayenne-

pfeffer, Basilikum, Thymian

150g Tomatenketchup

2ml Rapsöl

8ml Kalbsjus

4g Pfeffer grün in Lake

3g Jalapeños

6g brauner Rohrzucker

3g Chili chipotle

8ml Leitungswasser

8ml Jack Daniels

4ml Apfelessig



Zum
Erwerb im



Weichandhof

Zubereitung

Die Zwiebel anschwitzen, Chilizutaten zugeben und mitschwitzen. Den braunen Zucker hinzufügen und mitkaramellisieren. Mit Kalbsjus und Wasser aufgießen, 10-15 Minuten köcheln lassen und anschließend pürieren. Alle restlichen Zutaten bis auf Jack Daniels zufügen, ca. 3-5 Stunden langsam einkochen und anschließend erneut mixen. Zum Schluss Jack Daniels zufügen, die Sauce aber nicht mehr zum Kochen bringen.

Die Sauce können Sie auch bei uns im Restaurant erwerben: 125ml für 4,90€ | 250ml für 8,20€

GENUSS mit gutem Gewissen



STROHSCHWEINE

WAS SIND DENN EIGENTLICH STROHSCHWEINE?

Schweine, die auf Stroh gehalten werden, wachsen **besonders artgerecht** auf. Ganz nach ihrem natürlichen Instinkt können die neugierigen Tiere ...



im **Untergrund** wühlen und sich an ihre Artgenossen kuscheln

schmerzfrei und verletzungsfrei aufwachsen

sich sicher auf **weichem Stroh** statt auf hartem Spaltenboden bewegen

Glückliche Schweine - gutes Fleisch - zufriedene Landwirte

Unsere Tiere bezieht unsere Landmetzgerei Gassner aus Evenhausen/Amerang von **Bauern aus der hiesigen Gegend**. Zusammen unterstützen wir aus Überzeugung die Landwirte dabei, ihre Schweine auf Stroh zu halten. Strohschweine haben ein **größeres Platzangebot**, können sich **mehr bewegen**, haben eine längere Mastzeit und somit auch ein **festeres Fleisch**.

Unterstützen Sie die Region

Für eine **artgerechte Tierhaltung**, Reduzierung der **Medikamente** und natürlich **hochwertige Fleischqualität**. Übrigens helfen Sie gleichzeitig dabei, die kleinbäuerliche Landwirtschaft unserer Heimat langfristig zu erhalten.

Weichandhof WEINEXPERTISE · PINOT NOIR

FRANKENS FEINE WEINE · DIVINO Großes Gewächs

Jahrgang: 2018

Rebsorte: Pinot Noir

Qualität: Qualitätswein b. A.

Ausbau: Maischegärung im Edelstahltank und anschließende schonende Pressung. Im Anschluss 24-monatiges Barriquelager in unserem Zehnthof-Keller mit begleitender Batonnage.

Allergene: Enthält Sulfite

Produktlinie: Unsere GROßEN GEWÄCHSE wachsen in von unserem Qualitätsmanager Paul Glaser selektionierten Weinbergen. Der Anbau unterliegt strengen, auf Premiumwein ausgerichteten Produktionsrichtlinien. Diese werden während der Vegetationsphase mehrfach kontrolliert und bonitiert. Durch die starke Ertragsreduzierung auf 1 Traube je Trieb liegt die Ernte bei maximal 40 hl/ha. Die vollreifen Trauben werden selektiv von Hand gelesen, das Mostgewicht muss min. 90° Oechsle betragen. Mit viel Raffinesse und Liebe zum Detail werden die Weine anschließend nach traditionellen Produktionsverfahren vinifiziert. Der Status GROßES GEWÄCHS unterliegt einer strengen Prüfung durch Kellermeister und Qualitätsmanager. Mit dieser Weinlinie schafft DIVINO ein herausragendes Weinerlebnis, welches wie kein Zweites für die Visionen und die Weinbegeisterung in Franken steht.

Beschreibung: Im Glas mit brillanter, mittelkräftiger rubinroter Färbung und an den Rändern mit großen Tränen, die auf einen hohen Extrakt des Weins hinweisen. In der Nase sehr komplex und vielschichtig mit anfangs sehr kühlem, fast ätherischen Duft von reifen Erdbeeren und Minze, der dann mit zunehmender Belüftung weitere Fruchtaromen von Sauerkirsche und Cassis sowie würzige Noten von Nelken, Piment und Schokolade hinzugewinnt. Am Gaumen von höchster Eleganz, präsentiert sich der Wein mit einer vitalisierenden Säure, einem festen, jedoch fantastisch feinkörnigen Tanningerüst sowie einem fruchtig-würzigen, schier endlosen Nachhall.

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. **0,75l 41,00€**

Geschmacksrichtung: trocken

Bezeichnung: Großes Gewächs

Alkohol in Vol. %: 13,19

Speisenempfehlung: Ein großartiger Wein, der perfekt zu rosa gebratenem Wild passt und auch ganz für sich alleine als fantastischer Solist zu überzeugen weiß.

Serviertemperatur: 16-18 °C





Vorspeisen und Salate

Gemischte Blattsalate vom Keltenhof mit Rohkost und hausgemachtem Kräuterdressing	5,90
Grobes Forellenmousse auf Rote-Bete-Carpaccio mit feiner Kräuter-Vinaigrette, Forellenkaviar und Croutons	13,90
Winterliches Ofengemüse mit karamellisiertem Ziegenkäse, Senfkörnersauce und Grana-Padano-Spänen	10,90

Suppen

Topinamburcremesuppe mit Rotweinessenz und Hirschrückenstreifen	8,90
Rinderkraftbrühe mit Tafelspitzwürfeln und Schnittlauch, dazu servieren wir Maultaschen gefüllt mit Schweinefleisch oder vegetarisch	6,90

Vegetarisch

Rote-Bete-Knödel auf winterlichem Bulgursalat und Chili-Sauerrahm	17,90
Hausgemachte Maultaschen mit Rahmwirsing und Schmelzzwiebeln	19,20*
Allgäuer Kässpätzchen mit Röstzwiebeln und hauseigener Käsemischung	15,90*

Vegan

Rotwein-Risotto mit sautiertem Radicchio und Pistazien	16,90
Hausgemachte vegane Maultaschen mit Rahmwirsing und Schmelzzwiebeln	19,20*



Weichandhof Klassiker

Unser Weichandhof Salatteller mit Blattsalaten vom Keltenhof mit Gurken-Dill-Rahm, Karotten, Krautsalat, Kartoffelsalat, Malz-Croutons und gerösteten Kerndln, Kräuterdressing oder Haselnussdressing	12,90
Wahlweise servieren wir dazu: Ausgelöstes Wiener Backhuhn mit Kürbiskernen	10,50*
Zwei Scheiben gebratenen Ziegenkäse	9,00*



Alpen-Burger vom bayerischen Rind 180g mit Cheddar, hausgemachter Jack-Daniels-Sauce und Pommes frites	21,50
--	-------

Ausgelöstes Wiener Backhuhn knusprig gebacken mit Kartoffel-Gurken-Salat und steirischem Kürbiskernöl	
---	--



Sous vide gegarter Schweinskrustenbraten vom Strohschwein aus artgerechter Haltung mit Hopf-Weißbiersauce und Kartoffelknödeln mit Krautsalat	16,90* 4,00
---	----------------



Hausgemachte Rinderroulade (260g roh) mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelknödeln	26,90
--	-------

Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz wellig gebraten mit kalt gerührten Preiselbeeren und Petersilien-Butterkartoffeln	29,90*
--	--------

Münchner Schnitzel vom Strohschwein mit Meerrettich und Senf mariniert dazu Kartoffel-Gurken-Salat	18,90
--	-------



Kalbstafelspitz mit Meerrettich-cremesauce, frischem Kren und Petersilienkartoffeln	23,50*
---	--------

Wiener Zwiebelrostbraten in Rotwein-Schalottensauce mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	29,50*
---	--------

Cordon Bleu vom Kalb mit Pastramischinken aus der Rinderbrust und Allgäuer Bergkäse gefüllt, dazu Kartoffel-Gurken-Salat	33,90
--	-------

Fisch

Saiblingsfilet auf der Haut gebraten mit frittiertem Rucola, confierten Tomaten und Rotwein-Risotto	27,50
---	-------

Hausgemachte Nachspeisen

Weichandhof Kaiserschmarrn mit Mandeln und Rum-Rosinen	10,90
wahlweise mit Burgenländer Zwetschgenröster, rustikalem Apfelmus oder Preiselbeeren pro Schale	3,00

Pistazien Cheesecake „mal anders“ auf Heidelbeer-Lorbeerragout im Willi-Becher serviert	9,50
---	------

Landapfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagrahm	8,20
--	------

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

Gemischtes Eis von „Unser Hofeis“, regional, handgefertigt und nachhaltig in den Sorten Vanille, Schokolade, Sauerrahm, Butterkeks (Creme-Eis) und Erdbeere (Sorbet vegan) pro Kugel	2,50
--	------

Sauerkirschmousse mit Butterkekseis und knusprigen Keksen	8,50
---	------

* 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 HONIG » DIREKT VON DER WÜRM

Die Bienenstöcke unseres Imkers Stefan Vogt auf dem Grundstück des Weichandhofs am Ufer der Würm produzieren unseren Honig, der durch die reiche Vielfalt der umliegenden Natur geprägt ist. **Regionalität und Nachhaltigkeit** sind uns im Weichandhof sehr wichtig: So werden unsere Bienen mit größter Sorgfalt gepflegt und wir unterstützen damit nicht nur die lokale Artenvielfalt, sondern auch die ökologische Balance unserer Umgebung.

Probieren Sie unsere neue regionale Köstlichkeit!

Zu erwerben bei uns im Restaurant: pro Glas 9,50€ + 1€ Pfand.

