



Vorspeisen und Salate

Gemischte Blattsalate vom Keltenhof mit Rohkost und hausgemachtem Kräuterdressing



6,10

Feldsalat mit Kirschtomaten, hausgemachtem Haselnussdressing und Kräuter-Streusel

7,50

Portion Obazda (eine Kugel) aus dem Hause Dahlhoff mit Zwiebeln, Tomaten und geröstetem Malzbrot

7,50

Bayrischer Wurstsalat aus Regensburger vom Strohschwein in Senf-Essig-Sud mit blauen Zwiebelringen und Gewürzgurken

12,90

Schweizer Wurstsalat mit Käse

14,90

Alpen-Speckbrett mit rohgeräuchertem Wammerl, Südtiroler Schinken, Chiemgauer Hüttenspeck und Schinkenspeck, dazu frischer Kren, confierte Tomaten, Salzbutter und Brot

20,90

Suppen

Mediterrane Paprikasuppe pikant mit Croutons

6,90

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch

6,90

Flammkuchen

Original Elsässer Art mit Speck und Zwiebeln

15,90

Griechische Art mit Weißkäse und Peperoni

15,90

Vegane Art mit Soja, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Paprika, Rotkraut, Champignons und Frühlingszwiebeln



21,90

Vegetarisch

Handgemachte Maultaschen auf lauwarmem Linsensalat und Schmelzzwiebeln

19,50 *

Allgäuer Kässpätzten mit Röstzwiebeln und hauseigener Käsemischung

15,90 *

Hausgemachte Kaspress-Stangerl auf cremigem Chardonnay-Kraut und Butterkeksbrösel

17,90 *

Vegan

Handgemachte vegane Maultaschen auf lauwarmem Linsensalat und Schmelzzwiebeln



19,80 *

Weichandhof Klassiker

Unser Weichandhof Salatteller mit Blattsalaten vom Keltenhof mit Gurken-Dill-Rahm, Karotten, Krautsalat, Kartoffelsalat, Malz-Croutons, gerösteten KerndlIn und Kräuterdressing oder Haselnussdressing

12,90

Wahlweise servieren wir dazu:

- Ausgelöstes Wiener Backhuhn mit Kürbiskernen



10,50 *

- gebratene Entenbrust niedertemperiert

15,00

- Zwei Scheiben gebratenen Ziegenkäse

9,00 *

- 1/2 Avocado in Panko gebacken

6,50

- Lachsfilet auf der Haut gebraten

17,90

- 3 Stück Black Tiger Garnelen

16,00

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

21,50

Hopfenbratwurst vom Strohschwein auf cremigem Chardonnay-Kraut und Kräutersenf



18,90

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



19,90 *

Sous vide gegarter Schweinskrustenbraten vom Strohschwein aus artgerechter Haltung mit Hopf-Weißbiersauce und Kartoffelknödeln mit Krautsalat



16,90 *
4,00

Tiroler Gröstl mit wildem Brokkoli, Knödelscheiben, Speck und Ei

18,90

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

Auf der Haut gegrillte Entenbrust niedertemperiert, mit Balsamicojus, zweierlei Linsen und Gemüse

27,50

Wiener Zwiebelrostbraten in Rotwein-Schalottensauce mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln

29,80 *

Fisch

Lachsfilet auf der Haut gebraten mit Kräuter-Pilz-Risotto und Malzbrot-Chip

27,90

Pappardelle mit Chardonnay-Weißweinsauce, gebratenen marinierten Black Tiger Garnelen und Grana Padano

23,90

Hausgemachte Nachspeisen

Weichandhof Kaiserschmarrn mit Mandeln und Rum-Rosinen

11,90

mit Burgenländer Zwetschgenröster, rustikalem Apfelmus oder Preiselbeeren | pro Schale

3,00

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

2,80

Passionsfruchtmousse mit Mangoparfait auf Granatapfel-Rotweinsauce und KerndlIn

9,90

Landapfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagrahm

8,20

* 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 AUS OBERMENZING

Die Bienenstöcke unseres Imkers Stefan Vogt auf einem Grundstück in Obermenzing 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.

