



Vorspeisen und Salate

- Gemischte Blattsalate vom Keltenhof mit Rohkost und hausgemachtem Kräuter dressing **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 roheräuchertem Wammerl, Südtiroler Schinken, Chiemgauer Hüttenfleisch 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 Schmelzwiebeln **19,50***

* 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.

- Allgäuer Kässpätzlen 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 Schmelzwiebeln **19,80***

Weichandhof Klassiker

- Unser Weichandhof Salatteller mit Blattsalaten vom Keltenhof mit Gurken-Dill-Rahm, Karotten, Krautsalat, Kartoffelsalat, Malz-Croutons, gerösteten Kerndl 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***
- 100% VEGAN **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

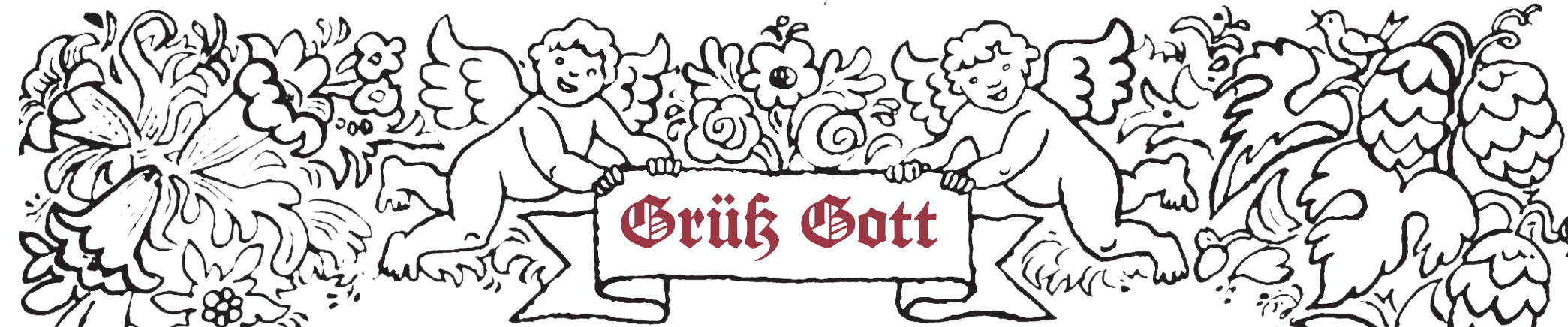
- Weichandhof Kaiserschmarrn mit Mandeln und Rum-Rosinen mit Burgenländer Zwetschgenröster, rustikalem Apfelmus oder Preiselbeeren | pro Schale **11,90**
- Probierkücherl **3,00**
- Ein Apfelkücherl und ein Marillenkücherl mit Schlagrahm und cremigem Vanilleeis **9,90**
- Gemischtes Eis von „Unser Hofeis“, regional, handgefertigt und nachhaltig in den Sorten Vanille, Schokolade, Sauerrahm, Butterkeks (Creme-Eis) und Erdbeere (Sorbet | vegan) | pro Kugel **2,80**
- Passionsfrucht mousse mit Mangoparfait auf Granatapfel-Rotweinsauce und Kerndl **9,90**
- Landapfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagrahm **8,20**

Frühlings Weichandhof Zeitung

München - Obermenzing

Ausgabe 2025 / 16. Auflage

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



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



Unser Limoncello Spritz

Frühlingsgefühle IM WEICHANDHOF

Im Sektglas

- Prosecco
- Mineralwasser
- Limoncello
- Kaltgerührte Preiselbeeren
- Minze u. Zitronenscheibe zum Dekorieren

Prosecco und Limoncello nacheinander in das Glas gießen. Mit Mineralwasser und Eiswürfel auffüllen. Kaltgerührte Preiselbeeren zum Schluss dazugeben. Mit Minze und Zitronenscheibe garnieren.

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.



Weichandhof MONATS-SPEZIAL

Genießen Sie unsere exklusiven Monatsangebote!

Im Weichandhof haben wir für Sie im März und April kulinarische Highlights vorbereitet, die garantiert für Genussmomente sorgen: Lassen Sie sich im März von unseren unwiderstehlichen Burger-Kreationen verführen! Und im April dürfen Sie sich dann auf leckere Schnitzel-Variationen freuen! Im Mai dreht sich bei uns alles um den Spargel - genießen Sie frische, saisonale Spargelgerichte! Werfen Sie einen Blick auf unsere zusätzlichen Monats-Specials und lassen Sie sich von der Vielfalt unserer Gerichte begeistern - nur für kurze Zeit!

M Ä R Z

Burger

Crispy Chicken Burger
im Cornflakes-Mantel
mit Coleslaw-Salat

Ziegenkäse Burger
mit Rosmarinhonig und Feldsalat

Veganer Burger
von der Avocado
mit Balsamico-Zwiebeln

Zu allen Burgern servieren wir
Mango-Chili-Chutney und Pommes
frites

19,90 €

A P R I L

Schnitzel

Schnitzel Wiener Art
vom Strohschwein
mit Pommes frites 13,50 €

Maispouarden-Schnitzel
in Rahm
mit Spätzle 19,50 €

Cordon Bleu von der Pute
gefüllt mit Putenschinken und
Allgäuer Bergkäse,
dazu Kartoffel-Gurken-Salat
19,80 €

M A I

Spargel

Grün-weiße Spargel-Pasta
mit Zitronen-Buttersauce, Pistazien
und Grana Padano 20,90 €

Frühlings-Flammkuchen
mit Spargel, Kirschtomaten, Allgäuer
Bergkäse und Speck 26,50 €

Portion heimischer weißer
Stangenspargel
mit Petersilienkartoffeln,
dazu hausgemachte Sauce Hollandaise
oder braune Butter 29,50 €

Wiener Backhuhn knusprig gebacken mit Kartoffel-Gurken-Salat für 4 Pers.

Zutaten Kartoffel-Gurken-Salat

- 800 g Kartoffeln
- 1 Gurke
- Essig und Öl
- 1 EL Meerrettich
- 1 EL mittelscharfer Senf
- 250 ml Brühe
- 1 rote Zwiebel
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 1 Bund Petersilie, Schnittl. u. Dill
- Salz und Pfeffer

Zubereitung Kartoffel-Gurken-Salat

Zuerst die Kartoffeln waschen und mit Schale kochen. In dieser Zeit die Zwiebeln in Würfel und die Lauchzwiebeln in Ringe schneiden, Petersilie, Schnittlauch und Dill grob hacken und Gemüsebrühe heiß werden lassen. Wenn die Kartoffeln gar sind, abgießen und etwas abkühlen lassen, anschließend schälen und in Scheiben schneiden. Die Brühe mit den Zwiebeln nach und nach über die Kartoffeln geben, bis die gewünschte Konsistenz vorhanden ist. Die Kartoffeln sollten auf jeden Fall noch warm sein und die Brühe heiß. Für die Vinaigrette Essig, Öl, Salz, Pfeffer, Meerrettich und Senf in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Dann die fertige Salatsauce über den Kartoffelsalat geben, diesen ca. eine Stunde ziehen lassen und mit den Kräutern garnieren.

Zutaten Gewürzmischung

- 3g Paprika edelsüß
- 1,5g Paprika geräuchert
- 0,5g Cayenne Pfeffer
- 0,5g Ingwer gemahlen
- 1 Messerspitze Chili geschrotet
- 3g Knoblauchpulver
- 0,5g Pfeffer weiß gemahlen

Guten Appetit!

Zutaten Backhuhn

- 740g Hähnchenunterkeule
- 240g Semmelbrösel
- 6 Eier
- 250g Mehl
- 10ml Kürbiskernöl
- 5l Rapsöl
- 1 Zitrone zur Dekoration

Zubereitung Backhuhn

Die Hähnchenunterkeule in 50-60g große Stücke schneiden und mit der Gewürzmischung marinieren und ziehen lassen. Anschließend werden die Hähnchenunterkeulen paniert. Dafür das Fleisch salzen, die ganzen Hähnchenstücke in Mehl wenden, durch die verquirlten Eier ziehen und zum Schluss locker in den Semmelbröseln wenden. Die Hähnchenteile in einen heißen Topf (160 Grad) mit Rapsöl geben und goldbraun backen. Die fertigen Hähnchenteile mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Zitronenecken garnieren.



NEU! ERLEBNISDINNER IM Weichandhof

Sie sind auf der Suche nach einem Geschenk?

Magisches Dinner

Zauberhafter Genuss - ein unvergessliches Erlebnis aus Magie und kulinarischen Highlights im Weichandhof.



Erleben Sie ein MAGISCHES DINNER im Restaurant Weichandhof - ein Abend, der kulinarische Höhepunkte mit faszinierender Magie vereint. Genießen Sie ein exklusives 3-Gänge-Menü, während der Zauberkünstler Dirk Wiedemann Sie mit verblüffenden Kunststücken begeistert. Planen Sie für Ihren Besuch etwa vier Stunden ein, um das 3-Gänge-Menü und die begleitende Zaubershow zu genießen. Ein unvergessliches Erlebnis für alle Sinne - lassen Sie sich von köstlichen Speisen und Magie verzaubern!

SA, 18.10.2025 BEGINN 19 UHR | EINLASS 18 UHR | € 75,00

SA, 22.11.2025 BEGINN 19 UHR | EINLASS 18 UHR | € 75,00

INFO | TERMINE | TICKETS | GUTSCHEINE:



DAS KRIMINAL DINNER

Spannender Genuss - ein unvergessliches Erlebnis aus Krimi und kulinarischen Highlights im Weichandhof.



In Zusammenarbeit mit DAS KRIMINAL DINNER, unserem Partner für Krimi-Events in München, entführen wir Sie in eine Welt voller kulinarischer Genüsse und rätselhafter Verbrechen: Genießen Sie nicht nur ein exquisites 3-Gänge-Menü, sondern werden Sie selbst Teil des Geschehens! Erleben Sie Nervenkitzel, großartige schauspielerische Darbietungen und ein unvergessliches Menü im Restaurant Weichandhof - ein wahrhaft außergewöhnlicher Theaterabend, der alle Sinne anspricht.

SO, 2.11.2025 | BEGINN 17 UHR | EINLASS 16:30 UHR | € 94,90

MI, 10.12.2025 | BEGINN 19 UHR | EINLASS 18:30 UHR | € 99,90

INFO | TERMINE | TICKETS | GUTSCHEINE:



Weichandhof WEINEXPERTISE · Welschriesling

In Biovino veritas WELSCHRIESLING TROCKEN, FEINWÜRZIG aus Österreich

WELSCHRIESLING WEINVIERTEL - SPONTANVERGOREN, KEIN ZUCKER ZUGESETZT

Dieser Welschriesling aus dem Weinviertel wurde spontanvergoren, also ohne den Zusatz von Reinzuchthefen, wodurch sich sein natürlicher Charakter voll entfalten kann. Die spontane Gärung bringt komplexe Aromen und eine vielschichtige Struktur hervor. In der Nase zeigt er frische Noten von grünem Apfel, Zitrusfrüchten und einem Hauch von Kräutern. Am Gaumen präsentiert sich der Wein straff und lebendig mit einer prägnanten Säure, die für Frische sorgt. Durch den Verzicht auf Zuckerzusatz bleibt das Geschmacksprofil klar, trocken und puristisch.

Dieser Welschriesling eignet sich ideal als Begleiter zu leichten Speisen, Fisch oder einfach als erfrischender Wein für Liebhaber authentischer, unverfälschter Weine. 0,1l 4,50€ | 0,2l 8,50€ | 0,5l 18,90€

Charakterisierung

- » Klarer, animierender Duft nach grünem Apfel, Zitrusfrüchten und einem Hauch von Kräutern
- » straff und lebendig mit einer prägnanten Säure

Geschmacksgrad trocken, feinwürzig

Herkunftsland Österreich

Marke In Biovino veritas

Rebsorte Welschriesling

Jahrgang 2021

Alkohol 11,0 Vol%

Herkunft

- » Welschriesling aus Österreich/Weinviertel
- » Das nördlich von Wien gelegene Weinviertel blickt auf eine lange Tradition im Weinanbau zurück. Urkundlich wurde der Weinanbau in der Region bereits im 12. Jahrhundert zum ersten Mal erwähnt. Für lange Zeit waren die Weine aus dem Weinviertel unbedeutend und wurden hauptsächlich als Grundweine zur Sektherstellung benutzt. Das änderte sich jedoch vor etwa 20 Jahren schlagartig. Auf 13.000 Hektar werden heute herausragende Weine angebaut.

Genuss Ideale Trinktemperatur ist 9-11°C

