Sommer Weichandhof Zeitung

München - Obermenzing

Ausgabe 2025 / 17. 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

Hopf Natur Russ 0,0%

Die sommerlich fruchtige Erfrischung für alle Weißbierliebhaber! **Fruchtig. Süffig. Hopf.**

Durch die Kombination von Weißbier Alkoholfrei 0,0% und spritziger Zitronenlimonade entsteht der erfrischende **Hopf Natur Russ 0,0%**. Ein fruchtig-herber Weißbiergenuss, der sich als Durstlöscher für zwischendurch bestens eignet. Die ausgewogene Rezeptur komplett **ohne Alkohol** und mit **100% natürlichen Zutaten** macht den alkoholfreien Hopf Natur Russ 0,0% so unverwechselbar.

Jetzt probieren! Neue Sommerspezialität von der Weißbierbrauerei Hopf

Weichandhof MONATS-SPEZIAL

Genießen Sie unsere exklusiven Monatsangebote! **Ab 14:30 Uhr**

Ab 14:30 Uhr erwarten Sie im Weichandhof monatlich wechselnde **Specials von Juni bis September:** Freuen Sie sich im Juni auf BBQ vom Mangalitza-Schwein und Hopfenbratwurst vom Strohschwein, im Juli auf kreative Burger-Variationen mit Pommes frites, im August auf feine Pfifferling-Gerichte und im September auf herbstliche Kürbis-Spezialitäten. Alle Gerichte vereinen kulinarische Kreativität mit hochwertigen regionalen Zutaten – ein saisonaler Genuss, nur für kurze Zeit!

W BBQ JUNI

Kotelette vom Mangalitza-Schwein* 25,90 €

Nackensteak vom Mangalitza-Schwein* 21,90 €

Hopfenbratwurst vom Strohschwein 18,90 €

vom Green Egg mit Ofenkartoffel und Kräuter-Knoblauch-Schmand

**Mangalitza Wollschweinrasse · ganzjährig im Freien · cholesterinarm · reich an Omega-3-Fettsäuren · Schweinefleisch, wie es ursprünglich geschmeckt hat*

W Burger JULI

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

Ziegenkäse-Burger mit Rosmarinhonig, Mango-Chili-Chutney und Feldsalat

Veganer Avocado-Burger mit Rotwein-Zwiebeln, Mango-Chili-Chutney und Weißkrautsalat

Zu allen Burgern servieren wir **Pommes frites** 21,90 €

W Pfifferlinge AUG

Saure Knödel
mit roten Zwiebeln, Kresse
und frischen Pfifferlingen 18,50 €

Rahmpfifferlinge
mit hausgemachtem Semmelknödel 18,90 €

Flank-Steak (300g)
mit sautierten Pfifferlingen und
bunten Blattsalaten vom Keltenhof 33,50 €

W Kürbis SEPT

Hokkaido Kürbissuppe
mit Cayenne-Pfeffer, gerösteten Kürbiskernen
und Kürbiskernöl 8,90 €

Kürbisrisotto mit Alpenspeck, Maronen, Walnüssen
und Salbeibutter 19,50 €

Lachsfilet auf der Haut gebraten
mit Hokkaido Kürbisrisotto, Malzbrotchip
und Kresse 28.90 €

Kaspress-Stangerl mit Chardonnay-Kraut

Zutaten Kaspress-Stangerl: für ein Stangerl

- 20 ml Milch
- 2 Eier
- 35 g Knödelbrot
- 5 g Zwiebel
- 2 g Petersilie
- 12 g geriebener Käse
- 11 g Frischkäse
- 2 g Schnittlauch
- 2 g Butter

Zubereitung Kaspress-Stangerl

Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Die Zwiebeln in der Butter andünsten, Petersilie, Schnittlauch und Frischkäse unterrühren. Milch erhitzen, über das Knödelbrot gießen und ziehen lassen. Anschließend alles vermengen, geriebenen Käse zugeben und das Eiweiß unterziehen. Die Masse zu einer Rolle formen und in eine Frischhaltefolie wickeln. Diese in heißem Wasser bei max. 80 Grad 40 Minuten ziehen lassen. Anschließend in Scheiben schneiden und in einer Pfanne anbraten.

Zutaten Chardonnay-Kraut: ca. 6 Portionen

- 1,5 kg Weißkraut
- 0,8 l Chardonnay
- 40 g Zwiebeln
- 125 g Butter
- 13 g Kümmel ganz
- 100 g Zucker
- 0,4 l Wasser
- 40 g Salz
- Gewürzsackerl (2 g Lorbeer, 3 g Wacholderbeeren, 2 g Pfeffer ganz, 1 g Nelken)

Guten Appetit!

Zubereitung Chardonnay-Kraut

Weißkraut in feine Streifen schneiden und in Chardonnay und Wasser über Nacht einlegen.
Zwiebeln in Würfel schneiden, in Butter glasig schwitzen und das Kraut mit der Flüssigkeit hinzufügen. Die restlichen Gewürze unterrühren, den Gewürzsack zugeben und 2-3 Stunden bei leichter Hitze köcheln lassen, bis das Kraut weich ist. Sollte die Flüssigkeit zu schnell verdampfen, mit Wasser aufgießen.

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:

Candle Light Dinner *Deluxe* für Zwei

Genießen im Kerzenschein – Romantik pur im Restaurant Weichandhof: Ein exklusives Candle-Light-Dinner mit feinem Menü und besonderem Ambiente.

Genießen Sie ein stilvolles ‚**CANDLE LIGHT DINNER *DELUXE* FÜR ZWEI**' im Weichandhof – ein exklusives 5-Gänge-Menü bei Kerzenschein, serviert in romantischer Atmosphäre. Perfekt für Zweisamkeit, besondere Anlässe oder einfach einen genussvollen Abend. Das Dinner ist täglich von Mittwoch bis Sonntag ab 18 Uhr buchbar. Freuen Sie sich auf kulinarische Höhepunkte, herzlichen Service und unvergessliche Momente im Kerzenschein.

MITTWOCH-SONNTAG | AB 18 UHR | 5-GANG-MENÜ *DELUXE*
FÜR 2 PERSONEN € 159,00 | INKL. BEGRÜSSUNGSAPERITIF

INFO | TERMINE | TICKETS | GUTSCHEINE:

Unser Limoncello Spritz

Sommergefühle 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.

Bewerten Sie uns auf Google

Wir freuen uns über eine positive Bewertung ★★★★★

Speisenkarte

Vorspeisen und Salate

Gemischte Blattsalate vom Keltenhof mit Rohkost und hausgemachtem Kräuterdressing 6,20

Feldsalat mit Kirschtomaten, hausgemachtem Haselnussdressing und Kräuter-Streusel 7,80

Unser Weichandhof Salatteller
mit Blattsalaten vom Keltenhof
mit Gurken, Karotten, Krautsalat,
Linsensalat, Malz-Croutons, gerösteten Kerndln und Kräuterdressing
oder Haselnussdressing 13,40*

Wahlweise servieren wir dazu:

- Ausgelöstes Wiener Backhuhn mit Kürbiskernen 11,50*
- gebratene Entenbrust niedertemperiert 16,00
- Zwei Scheiben gebratenen Ziegenkäse 9,00*
- 1/2 Avocado in Panko gebacken und Mangochutney 8,50
- Lachsfilet auf der Haut gebraten 17,90

Brotzeiten

Portion Obazda (eine Kugel)
aus dem Hause Dahlhoff
mit Zwiebeln, Tomaten
und geröstetem Malzbrot 7,90

Bayrischer Wurstsalat aus Regensburger vom Strohschwein in Senf-Essig-Sud
mit blauen Zwiebelringen
und Gewürzgurken 12,90
Schweizer Wurstsalat mit Käse 14,90

Hausgemachte Tellersülze
vom Strohschwein mit roten Zwiebeln,
Bratkartoffeln und Salatbouquet 14,90

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch 6,90

Joghurt-Gurkenkaltschale
mit Schnittlauchöl und Kresse 7,90

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

Spinatrisotto mit Röstzwiebeln,
confierten Tomaten und Kresse 19,50*

Allgäuer Kässpatzen 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*

Sommerliches Ofengemüse
nach Art des Hauses mit Kräuter-
Senfkörner-Sauce und Kresse 16,50*

Fisch

Lachsfilet auf der Haut gebraten
mit Spinat-Risotto mit Pinienkernen
und Malzbrot-Chip 28,90

Weichandhof Klassiker

Alpen-Burger
vom bayrischen Rind 180g
mit Cheddar, hausgemachter Jack-Daniels-Sauce und Pommes frites 21,90

Ausgelöstes Wiener Backhuhn
knusprig gebacken mit
Kartoffel-Gurken-Salat und
steirischem Kürbiskernöl 20,90*

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

Weichandhof Fleischpflanzerl
mit Schalottensauce
und Kartoffel-Gurken-Radieserl-Salat 19,80*

Wiener Schnitzel vom Kalb
in Butterschmalz wellig gebraten
mit kalt gerührten Preiselbeeren
und Kartoffel-Gurken-Radieserl-Salat 29,90*

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

Auf der Haut gegrillte Entenbrust niedertemperiert, Schalottensauce, Blaukraut
und Kartoffelknödel 27,50

Gegrilltes Flank-Steak (300g)
mit Kräuterbutter, Tomaten-Feldsalat
mit Kräuterdressing und
Pommes frites 29,50

Hausgemachte Nachspeisen

Weichandhof Kaiserschmarrn
mit Mandeln und Rum-Rosinen 12,90
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), Mango und
Erdbeere (Sorbet | vegan) | pro Kugel 2,80

Passionsfruchtmousse
mit Mangosorbet auf Granatapfel-Rotweinsauce und Kerndln 10,90

Landapfelstrudel
mit Vanilleeis und Schlagrahm 8,90

Zweierlei Parfait von Erdbeere und Mango
auf Beerenragout und Butterstreusel 11,90

*** Diese Gerichte bieten wir Ihnen auch als kleine Portionen an.** Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich gerne jederzeit an unser Servicepersonal.

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.