

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 Durstlöcher 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**

Täglich ab 14:30 Uhr erwarten Sie im Weichandhof monatlich wechselnde **Specials von Juni bis September**: Freuen Sie sich im Juni auf feine vegetarische Kreationen, im Juli auf sommerlich-frische Salatvariationen, im August auf aromatische Pfifferlinggerichte und im September auf herzhaftes Schnitzelklassiker. Alle Gerichte vereinen kulinarische Kreativität mit hochwertigen Zutaten - ein saisonaler Genuss, nur für kurze Zeit!

W Vegetarisch JUNI

Schlutzkrapfen gefüllt mit Spargel
auf zerlassener brauner Butter
mit geriebenem Schafskäse 21,90

Penne Rigate Arrabiata
mit pikanter Tomatensauce und Grana Padano 17,90

Rote-Bete-Knödel
mit Meerrettichsauce und
frischen Frühlingszwiebeln 18,90

W Salat JULI

Marinierte Rote Bete und Hirtenkäse
mit Cashewkernen und buntem Salat 18,90

Burrata in Balsamicodressing
auf Tomaten-Rucola-Salat 19,50

Bunter sommerlicher Salat
mit gebratenen Austernpilzen
und gerösteten Haselnüssen 17,90

W Pfifferlinge AUG

Frische gebratene Pfifferlinge
mit Kirschtomaten
auf Kartoffelrösti 22,90

Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm
mit hausgemachtem Semmelknödel 24,90

Bayerisches Rinderlendensteak
mit Pfifferling-Peperonata-Gemüse 34,90

W Schnitzel SEPT

Cordon-Bleu vom Strohschwein
gefüllt mit Schinken und Käse
mit Pommes frites 26,90

Schweineschnitzel
auf Speck-Essiggurken-Peperonisauce
mit Kartoffel-Gurken-Salat 24,90

Münchner Hähnchenschnitzel in der Brezenpanade
mit Kartoffel-Gurken-Salat 25,90

Wiener Schnitzel in Butterschmalz wellig gebraten mit kalt gerührten Preiselbeeren und Kartoffel-Gurken-Vogerl-Salat für 4 Personen

Zutaten Kartoffel-Vogerl-Salat

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

Zubereitung Kartoffel-Gurken-Vogerl-Salat

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, bis sich alle Zutaten verbunden haben. Dann die fertige Salatsauce über den Kartoffelsalat geben und diesen ca. eine Stunde ziehen lassen. Den Vogerlsalat und die Kräuter erst kurz vor dem Servieren unterheben.

Zutaten Preiselbeeren

- 100 g Preiselbeeren
- 70 g Zucker
- Limettensaft

Zubereitung Preiselbeeren

Preiselbeeren mit Zucker und einem Spritzer Limettensaft verrühren. In einer Küchenmaschine ca. 60 Minuten immer wieder rühren lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Zutaten Schnitzel

- 8 Stück Kalbsschnitzel à 80 g
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- 100 g Weizenmehl
- 2 Eier
- 1L Rapsöl
- 300 g Semmelbrösel
- 300 g Butter
- 1 Zitrone

Zubereitung Schnitzel

Die Kalbsschnitzel zwischen zwei Frischhaltefolien behutsam dünn klopfen. Das Fleisch beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden, abklopfen, durch die Eier ziehen und locker in den Semmelbröseln wenden. Die Schnitzel in einer Pfanne mit Rapsöl goldgelb backen. Während des Backens die Pfanne immer wieder ein wenig rütteln, damit die Schnitzel gleichmäßig braun werden und schön aufgehen. Zum Schluss die Butter in die Pfanne geben und fertig backen. Die Schnitzel herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Guten Appetit!



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, 17.10.2026 | BEGINN 19 UHR | EINLASS 18 UHR | € 75,00
SA, 14.11.2026 | BEGINN 19 UHR | EINLASS 18 UHR | € 75,00

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:



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.

FR, 15.5. / 2.10. | MI, 9.12. | FR, 18.12.2026 | BEGINN 19 UHR
SO, 8.11.2026 | BEGINN 17 UHR | 3-GANG-MENÜ | € 99,90

INFO | TERMINE | TICKETS | GUTSCHEINE:



Münchner Heimatgeschichten

Sagenhafte Münchner Legenden, Erzählkunst und feine Kulinarik: Ein exklusiver, moderierter Dinnerabend mit feinem Menü im stilvollen Ambiente.



Erleben Sie einen besonderen Abend mit den **,Münchner Heimatgeschichten'** im Weichandhof - ein stilvolles Dinner, begleitet von Sagen, Legenden und Erzählkunst aus München. Zwischen den Gängen entführen wir Sie in vergangene Zeiten, erzählen von geheimnisvollen Gestalten, kleinen Wundern und echten Münchner Geschichten. Freuen Sie sich auf ein feines Menü, stimmungsvolles Ambiente und einen Abend voller Genuss und besonderer Momente.

DONNERSTAGS | BEGINN 19 UHR | 4-GANG-MENÜ DELUXE FÜR 2 PERSONEN € 139,00 | TERMINE IM INTERNET

INFO | TERMINE | TICKETS | GUTSCHEINE:





Vorspeisen und Salate

Gemischte Blattsalate mit Rohkost und hausgemachtem Kräuterdressing 6,80



Feldsalat mit Kirschtomaten, hausgemachtem Haselnussdressing und Kräuter-Streusel 8,20

Angemachtes Rindertatar mit Zwiebeln, Kapern, Senf, Ei und einem Hauch Worcestershiresauce serviert mit knusprigem Brot 21,90

Ziegenkäse mit Honig gratiniert auf bunten Blattsalaten, Rote Bete, Tomaten, Gurken, Wassermelone und Granatapfelkernen in Kürbiskern-Dressing 17,50

Caesar-Salat
Romanosalat mit Kirschtomaten in Parmesandressing mit gebratenen Hähnchenstreifen 18,90*



Brotzeiten

Portion Obazda mit roten Zwiebeln, Radieschen, Tomaten und geröstetem Malzbrot 12,90

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



Suppen

Tafelspitzkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch 7,80

Gurkenkaltschale mit Schnittlauchöl und Kresse 7,90

Vegan

Gemüse-Kokos-Curry
Buntes Gemüse in cremiger Kokos-Currysauce mit duftendem Basmatireis 18,90*



Vegetarisch

Krautfleckerl
Geröstetes Weißkraut mit Fleckerlnudeln 16,90*

Allgäuer Kässpätzlen mit Röstzwiebeln und hauseigener Käsemischung 16,90*

Weichandhof Klassiker

Alpen-Burger vom bayerischen Rind 180g mit Cheddar und fruchtiger BBQ Sauce 19,50
wahlweise mit Kartoffel-Wedges oder Pommes frites 3,90

Ausgelöstes Wiener Backhuhn knusprig gebacken mit Kartoffel-Gurken-Salat und steirischem Kürbiskernöl 21,80*



Ofenfrischer Schweinsbraten vom Strohschwein mit Dunkelbiersauce und Kartoffelknödeln 16,90*
mit Krautsalat 4,00



Weichandhof Fleischpflanzerl mit Schalottensauce und Kartoffel-Gurken-Salat 19,90*

Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz wellig gebraten mit kalt gerührten Preiselbeeren und Kartoffel-Gurken-Vogerl-Salat 31,00*



Münchner Schnitzel vom Strohschwein mit Meerrettich und Senf mariniert, dazu Kartoffel-Gurken-Vogerl-Salat 21,50

Weichandhof Kalbsgulasch
Zart geschmortes Kalbfleisch in aromatischer Sauce mit frischem Gemüse und hausgemachten Spätzle 24,80*

Auf der Haut gegrillte Entenbrust nieder-temperiert, Schalottensauce, Blaukraut und Kartoffelknödel 27,50

Zwiebelrostbraten (170g) mit knusprigen Röstzwiebeln und Petersilienkartoffeln 34,90

BBQ

Rinderlendensteak 170g 32,50

Tomahawk vom Schwein
sous vide gegart 280g 26,80

Tomahawk vom Rind 1000g für 2 Personen 110,00

Lachssteak 27,90

Zu allen Gerichten servieren wir Kräuterbutter, zweierlei Dip, Rosmarinkartoffeln und einen kleinen Salat

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



Hausgemachte Nachspeisen

Weichandhof Kaiserschmarrn mit Mandeln und Rum-Rosinen 14,50
mit Burgenländer Zwetschgenröster dazu wahlweise rustikales Apfelmus oder Preiselbeeren oder Vanilleeis, pro Schale 3,40

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, Sauer-rahm, Butterkeks (Creme-Eis), Mango und Erdbeere (Sorbet) | pro Kugel 3,40

Heiße Liebe
Zwei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagrahm 10,90*

Marinierte Erdbeeren mit gerösteten Mandeln und Schokoladeneis 12,00

* 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

Regionaler Honig aus qualitätsbewusster Imkerei - nachhaltig, naturverbunden und 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.

