





## 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.

