



Vorspeisen und Salate

Gemischte Blattsalate
mit Rohkost und hausgemachtem
Kräuterdressing 6,90



Feldsalat mit Kirschtomaten,
hausgemachtem Haselnussdressing
und Kräuterstreuseln 8,40

Schweinebraten-Carpaccio
in Kürbiskernmarinade mit Essig-
gurken, roten Zwiebeln, Lauch,
Tomaten und geröstetem Brot 14,50



Bayerischer Kartoffelkäs
mit Topfen-Kartoffeln, roten
Zwiebeln, Radieschen und Breze 12,90

Rinderlenden-Tatar
auf Kartoffel-Meerrettich-Apfelspalten
mit Radieschen-Feldsalat 21,80

Suppen

Kartoffel-Ingwersuppe mit Majoran und
knusprigen Röstzwiebeln 8,50

Tafelspitzkraftbrühe
mit Pfannkuchenstreifen und
Schnittlauch 8,20
mit Leberknödel und Schnittlauch 8,20

Vegetarisch

Hokkaido-Kürbisrisotto
mit Kräutersaitlingen, geschmorten
Tomaten, Rucola und Parmesan 21,50*

Allgäuer Kässpätzlen mit Bergkäse,
Röstzwiebeln und kleinem
gemischtem Salat 17,50*

Geschmortes Ofengemüse
mit in Honig und Thymian gegrilltem
Ziegenkäse und Rucola 19,50

Rahmschwammerl
mit Semmelknödel 19,80

Vegan

Spinatknödel auf Soja-Schmand
mit geschmorten Kirschtomaten,
Pinienkernen und kleinem Blattsalat 19,90*



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 22,50*



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



Portion resch gebratene bayrische
Bauernente von WICHMANN
ENTENSPEZIALITÄTEN
in Honig-Bier-Glasur mit Apfelblaukraut
und Kartoffelknödeln
¼ Ente 25,90
½ Ente 35,90



Geschmorte Ochsenbacken
auf Rahmwirsing mit Kartoffelpüree
und Kürbiskernpesto 27,50*

Wiener Schnitzel vom Kalb
in Butterschmalz wellig gebraten
mit kalt gerührten Preiselbeeren und
Kartoffel-Gurken-Vogerl-Salat 31,50*

Münchner Schnitzel vom Strohschwein
mit Meerrettich und Senf mariniert,
dazu Kartoffel-Gurken-Vogerl-Salat 23,20



Gesottener Rindertafelspitz
auf Meerrettichsauce mit Butter-
kartoffeln und kleinem Salat 25,50*

Schweinefiletmedaillons vom Grill
mit Röstzwiebeln, Rahmschwammerl
und Spätzle 27,50

Lende vom bayerischen Ochsen
mit Kräuterbutter, dazu Ofenkartoffeln
mit Kräuterschmand und
kleinem Salat 33,50

Fisch

Saiblingsfilet auf der Haut kross gebraten
auf Hokkaido-Kürbis-Tomatenrisotto 27,50

Gebackenes Rotbarschfilet
mit Remouladensauce und
Kartoffel-Vogerlsalat 21,50

Hausgemachte Nachspeisen

Weichandhof Kaiserschmarrn
mit Mandeln und Rumrosinen 12,50
wahlweise mit Burgenländer
Zwetschgenröster, rustikalem Apfelmus
oder Preiselbeeren
pro Schale 2,50

Probierkücherl
Ein Apfelkücherl und ein Marillenkücherl
mit Schlagrahm und cremigem
Vanilleeis 9,90

Marillen-Topfenknödel
mit Vanilleeis 9,90

Apfelstrudel
mit Vanilleeis und Schlagrahm 9,90

Gemischtes Eis von „Unser Hofeis“,
regional, handgefertigt und nachhaltig,
in den Sorten Vanille, Schokolade, Sauer-
rahm, Cookie (Creme-Eis), Mango
und Erdbeere (Sorbet)
pro Kugel 3,40

* Diese Gerichte bieten wir Ihnen auch als
kleine Portion an. Bei Allergien oder Unver-
träglichkeiten wenden Sie sich gerne jederzeit
an unser Servicepersonal.

Werfen Sie auch einen Blick auf unsere MONATS-SPECIALS! Exklusiv und nur für kurze Zeit!
OKT - KÜRBIS | NOV - WILD | JAN - SCHNITZEL | FEB - BURGER

Speisekarte, Mittagkarte,
Kinderkarte, Getränke & Specials
QR-CODE SCANNEN



Weichandhof HONIG » DIREKT AUS OBERMENZING

Regionaler Honig aus qualitätsbewusster Imkerei - nachhaltig, naturverbunden und direkt aus Obermenzing

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

