

GETRÄNKE



Weihenstephaner Biere

Festbier/Radler	1,0l	11,20 €
Hefeweißbier/Russ	1,0l	12,20 €
Helles alkoholfrei	1,0l	11,20 €
Weißbier alkoholfrei	1,0l	12,20 €

Alkoholfreie Getränke

Adelholzener Mineralwasser Classic oder Still	0,75l	7,90 €
Tafelwasser	0,5l	4,90 €
Apfelschorle	0,5l	4,90 €
Johannisbeerschorle	0,5l	5,90 €
Zitronenlimo	0,5l	4,90 €
Cola Mix ^{A,C}	0,5l	4,90 €

Wein & Co.

Grüner Veltliner No 6 Thomas Lehner* Niederösterreich	0,2l	6,90 €
Primitivo IGT La Piazzetta* Apulien	0,2l	8,50 €
Weinschorle*	0,5l	7,20 €
Spritz*	0,2l	8,20 €



Weiß

Weißer Burgunder* Kabinett, trocken, A. Diehl, Pfalz, Deutschland	0,75l	35,00 €
Lugana Limne* DOC, trocken, Tenuta Rovaglia, Italien	0,75l	42,00 €
Grüner Veltliner »Fass 4«* Bio Qualitätswein, Bernhard Ott, Wagram, Österreich	0,75l	55,00 €
Rockabilly Weißburgunder Weinviertel Österreich	1,50l	76,00 €

Rosé

Rockabilly Weinkult Betty Rosé Weinviertel Österreich	0,75l	35,00 €
	1,50l	72,00 €

Rot

Primitivo IGT La Piazzetta* Apulien, Italien	0,75l	33,00 €
--	-------	----------------

Prosecco / Champagner

Moët Chandon Ice Imperial Brut	0,75l	125,00 €
Guy Charbaut Champagner Rosé Brut Premier Cru	0,75l	85,00 €
	1,50l	169,00 €
Prosecco Le Contesse Spumante extra dry	0,75l	36,00 €

Schnaps

Pircher Williams	2 cl	4,90 €
Lantenhammer Waldhimbeergeist	2 cl	9,50 €
Lantenhammer Walnusslikör	2 cl	5,70 €

Mix & Drink

Flasche Hendrick's Gin mit Thomas Henry Tonic Water	0,7l	125,00 €
Flasche Absolut Vodka mit Red Bull	0,7l	125,00 €

UNSER PROGRAMM

IN DER WEIHENSTEPHANER BERGHÜTTN

TÄGLICH

Montag – Samstag
ab 11:30 Uhr Mittagstisch
sonntags
ab 11:00 Uhr Festtagsessen mit Blasmusik
ab 17:00 Uhr Volksfestschmankerl
ab 18:00 Uhr Start Gaumengaudi Menü
ab 19:30 Uhr Live Musik mit Party



UNSERE LIVE-BANDS

täglich ab 19:30 Uhr
Live Musik und Partystimmung
Freitag 06.09. – Montag 09.09. mit den Wuidara Pistols
Dienstag 10.09. – Mittwoch 11.09. mit GamsKULT
Donnerstag 12.09. mit SAXNDI
Freitag 13.09. – Samstag 14.09. mit 7PROMILLE



IMMER SONNTAGS

ab 11:00 Uhr
FESTTAGSSESSEN MIT BLASMUSIK
Es gibt knusprige Ente und feine à-la-carte-Schmankerl,
dazu zünftige Unterhaltung
am 08.09. mit den Kohlstatt Musikanten
am 15.09. mit der Freisinger Tanzlmusi



UNSERE VOLKSFEST-HIGHLIGHTS

Montag 09.09. ab 11:00 Uhr
SENIOREN-NACHMITTAG
mit ¼ Ente samt Blaukraut und Kartoffelknödel und anschließend
Kaffee und Kuchen (für die Seniorengutscheine der Stadt Freising)

Donnerstag 12.09. ab 13:00 Uhr
THE VOICE OF FREISING
Kindernachmittag mit Karaoke und tollen Preisen

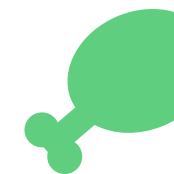
Freitag 13.09. ab 11:00 Uhr
WEISSWURST-PARTY MIT DA FRANZE & SAXNDI
Reservierungen sind tischweise möglich
Ab 16 Jahren



Sonntag 15.09. um 19:30 Uhr
CUBA BOARISCH 2.0
Grandioser Volksfest-Abschluss und Hüttengaudi
Einlass in die Hütte ab 18:30 Uhr mit vorheriger
Reservierung bzw. gültigem Ticket



SPEISEN & GETRÄNKE



Schuhbauers
**GAUMEN
GAUDI**

WEIHENSTEPHANER BERGHÜTTN



Weihenstephan
ÄLTESTE BRAUEREI DER WELT

SPEISEN

KLASSISCHE VOLKSFESTKÜCHE



- ☼ **Rahmschwammerl** ^{1,2,3,4,*} **17,50 €**
von frischen Pfifferlingen mit Semmelknödel
- ☼ **Gaumen Gaudi Brett'l für 2 Personen** ^{3,4,5,a,c} **17,90 €**
pro Person
Bauernobatzda vom Biolandhof Braun, Erdäpfelkäse, hauchdünn g'schnittens Hausgeräuchertes, herzhaftes Wildschweinleberwurst und Chilipeitschen aus Schuhbauers Metzgerei, an Bergkäs, rosa Brotzeiteier, hausgemachtes Essiggemüse, Radieserl und a frischer Kren
- ☼ **Zum auf's Brot schmiern** ^{3,5} **13,50 €**
Bauernobatzda vom Biolandhof Braun, Tatar von der gezupften Räucherforelle der Fischzucht Baumgartner, Erdäpfelkäse mit frischem Hausbrot
- ½ ofenfrische Bauernente im eigenen Safterl** ^{2,*} **27,50 €**
mit Blaukraut und Kartoffelknödel
- Portion knusprige Schweinshaxn** ¹ **19,90 €**
vom Freisinger Land Bio Schwein mit Dunkelbiersoße, Knedl und Chili-Kraut-Salat
- ☼ **Saftiges Biergulasch vom Freisinger Land Bio Weideochsen** ^{1,2,3,5,C,*} **23,90 €**
mit Semmelknödel
- ☼ **Spinatknödel** ^{1,3,4} **15,50 €**
mit Salbeibutter und Parmesan



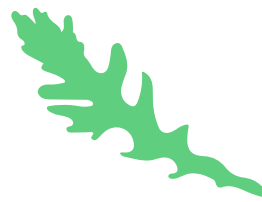
AUS SCHUHBAUERS METZGEREI

- ☼ **Bayerischer Wurstsalat** ^{a,b,c} **11,00 €**
von der Lyoner, mit roten Zwiebeln und Kirschtomaten
- ☼ **Schweizer Wurstsalat** ^{3,a,b,c} **11,90 €**
von der Lyoner, mit roten Zwiebeln, Kirschtomaten und Emmentaler
- Feine Bratensülze** ⁴ **16,50 €**
mit frischem Kren und Bratkartoffeln
- Gebräunte Milzwurst** ^{2,5,b} **15,90 €**
mit Bratensoße und Kartoffelsalat
- ☼ **Fränkische Rostbratwurst** ^{2,5,c} **12,50 €**
mit Sauerkraut und frischem Hausbrot
- Schuhbauers Extrawurst** ^{3,a,b} **12,90 €**
Käse-Jalapeño-Bratwurst mit Pommes und fruchtigem Tomaten-Curry-Ketchup



☼ Mittagstisch **alle Preise inkl. MwSt. und Service**

SCHUHBAUERS SCHMANKERL



- Beef Tatar »Asia«** ^{1,6,7,D} **21,50 €**
vom Freisinger Land Bio Rind, mit Ingwer, Chili und frischem Hausbrot
- Cevapcici vom Freisinger Land Bio Rind** ^{c,*} **19,90 €**
mit Ajvar Soße, Pommes frites, Fetaspitzkrautsalat mit Chili und Limette
- Bayerischer Caesar Salat** ^{1,3,4,c,D} **16,50 €**
mit geriebenem Bergkäse, Speck, Brotzeitei und Gartenkresse | vegetarische Variante ohne Speck **14,90 €**
- Käspressknödel** ^{1,3,4} **19,50 €**
mit Chili-Bayerisch-Kraut, Kräuterkartoffeln, Quark-Dip
- Schuhbauers Ofenhendl für 2 Personen** ^{1,2,3,4} **22,90 €**
pro Person
von Marias Geflügelhof in Hohenwart auf Reindl-gemüse mit Semmelknödel – im Ganzen serviert zum selbst Tranchieren
- Knusprige Käsespätzle Rollen** ^{1,3,4} **17,50 €**
mit Röstzwiebeln

KINDERGERICHTE

- Chicken Nuggets mit Pommes** ^{1,2,4,5} **9,50 €**
von Marias Geflügelhof in Hohenwart
- ☼ **Kartoffelknödel mit Soße** ¹ **6,10 €**
- ☼ **Portion Pommes** **5,90 €**



NACHSPEISEN & WARMER GETRÄNKE

- ☼ **Apfelstrudel** ^{1,3,4} **7,70 €**
mit Sahne
- Karamellierter Kaiserschmarrn für 2 Personen** ^{1,3,4} **11,00 €**
pro Person
mit Zwetschgenröster und hausgemachtem Apfelmus
- Kaffee**
Kaffee Creme ^A **3,50 €**
Cappuccino ^A **4,20 €**
Espresso ^A **2,90 €**



Zusatzstoffe

- a Nitritpökelsalz
- b Phosphat
- c Antioxidationsmittel
- A koffeinhaltig
- B enthält eine Phenylalaninquelle
- C Farbstoff
- D Konservierungsstoff
- * Sulfit

Allergene

- 1 Getreideprodukte
- 2 Sellerie
- 3 Milch und Lactose
- 4 Eier
- 5 Senf
- 6 Sojabohnen
- 7 Sesamsamen



AUSSERDEM



UNSER GAUMENGAUDI MENÜ



STARTET TÄGLICH AB 17:30 UHR
NUR MIT RESERVIERUNG

Vorneweg gibt's Allerlei auf'm Brett'l:

Da wär zum Beispiel ein Beef Tatar »Asia« vom Freisinger Land Bio Rind, hauchdünn g'schnittens Hausgeräuchertes und herzhaftes Wildschweinleberwurst aus Schuhbauers Metzgerei, ein bayerischer Caesar Salat mit geriebenem Bergkäse sowie Brotzeiteier und Gartenkresse, 3erlei zum auf's Brot schmiern, hausgemachtes Essiggemüse und Radieserl.

Den Hauptgang servieren wir im Reind'l:

Hier treffen sich unsere Schweinshaxe »Teriyaki Style« vom Freisinger Land Bio Schwein samt Chili-Bayerisch-Kraut und Kräuterkartoffeln mit Schuhbauers »Extra Wurst« mit Tomaten-Curry-Ketchup sowie knusprige Ente mit Blaukraut und Kartoffelknödel. Dazu servieren wir Kässpätzlerollen und Spinatknödel.

Hinterher gibt's für die Naschkatzn:

Unseren feinen Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster, Apfelmus und einer Vanille- und Schokosoß zum Dahinschmelzen.

Preis 6er Tisch 359,40 €
Preis 10er Tisch 599,00 €

UNSERE VOLKSFESTKÜCHE



TÄGLICH AB 17:00 UHR
& SONNTAGS AB 11:00 UHR

MONTAG – SAMSTAG
MITTAGSTISCH AB 11:30 UHR

Auch ohne Reservierung

Wählts je nach Gusto zwischen warmen und kalten Gerichten aus unserer Volksfestküche oder besonderen Schuhbauers Schmankerln.

Mit Reservierung

Tisch mit Verzehrmarken in der Berghüttn (pro Person im Wert von 2 Mass Bier und ½ Ente). Reservierungen im Biergarten sind ab 20 Personen inkl. Verzehrmarken möglich (gerne vor Ort bei unserem Servicepersonal anfragen).

