Traditionelle Rinderbrühe mit Leber- und Brätknödel, Eierschoberl € 3,50

*A traditional Beef broth with liver and minced meat dumplings*

Pastinakencremesuppe mit Sahnehäubchen und steirischem Kürbiskernöl €3,90

*Pastinakes cream soup with whipped cream and pumpkin oil*

Übernacht gegarte Kalbsbäckchen €15,90  
mit Speckböhnchen und hausgemachten Spätzle an Spätburgundersoße, Salat

*Braised veal cheeks with green beans in ham, egg noodles and Pinot Noir sauce, salad*

Zarter Kalbsrahmbraten mit hausgemachten Spätzle aus regionalem Gelbweizenmehl   
mit Rieslingrahmsoße und knackigem Salatteller €14,90

*Roast from the veal with Spätzle, creamy gravy and side salad*

Gedünsteter Bach-Saibling auf buntem Zucchingemüse und Reis, Salatteller €14,90

*Steamed Saibling on zucchini vegetables, rice and side salad*

Weberhansteller €15,90  
Schweinefilet in einem Brätmantel mit Speck- und Gemüsewürfeln und Champignons  
hausgemachte Spätzle und feiner Riesling Rahmsoße, Salat

*Weberhans Speciality  
filet of pork in a coating of minced meat, mushrooms, diced bacon. We serve homemade Bavarian “egg noodles” and a creamy Riesling gravy, side salad*

**Vegetarisches**

Käsespätzle mit Gouda, Gemüsewürfeln und Röstzwiebeln und bunter Salat €8,90

*Cheese-Spätzle = Bavarian egg noodle   
with Gouda cheese, diced vegetables and roasted onions, side salad*

Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt und Sesam-Karottentaschen €10,90  
mit Zucchinigemüse und einem bunten Salatteller

Potato pockets filled with creamy cheese and sesame carrot pockets  
with zucchini vegetables mix, side salad

Kartoffelknödel mit Kürbis-Parmesan Füllung auf Rahmchampignons €10,90

*Potatoe Dumpling with pumpkin and parmesan filling, on creamy mushrooms,side salad*

**Wildes aus dem Walde**

Rehkeulen Braten €15,90  
mit Apfelblaukraut, hausgemachten Spätzle, Preiselbeeren, Salatteller

*Roast from the venison with homemade egg noodles, blue cabbage, side salad*

Wilderer Teller €18,90  
Rehgulasch und Medaillons vom Rehrücken mit Apfelblaukraut,   
hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren, Salatteller

*Deer Variation  
Stew from the deer and medallions from the deer tenderloin  
with homemade egg noodles, blue cabbage, side salad*

**Steak it Easy**

mit hausgemachter Bärlauch-Kräuter-Butter, Pommes, Salatteller

*Steaks are served with homemade herbal butter, fries and side salad*

Argentinisches Rib Eye Ladies cut (ca. 200g) // 18,90

Gentlemen cut (ca. 300g) // 22,90

Argentinisches Steak aus der Rinderhüfte Ladies cut (ca. 200g) // 16,90

*Argentinian beef from the hip* Gentlemen cut (ca. 300g) // 20,90

**Extra Beilagen:**

Speckbohnen // 2,90

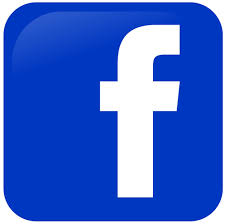
Grillgemüse // 2,90

Pfeffersauce // 1,50

Dukaten Chips statt Pommes // 1,50

Knusprige Dipper Chips statt Pommes // 1,50

Salat statt Pommes // 1,50

 **Besuche Landgasthof Weberhans auf Facebook**

**Like uns / Check in und folge unseren Aktionen**

 **und kommenden Events**

**Wir freuen uns auch über eine**

**Bewertung von Ihnen!**