



Lieferanten

Getränke:	Herrnbräu GmbH
Wein:	Weingut Klumpp – Bruchsal Weinschmecker Ingolstadt
Spirituosen:	Kramlich Schnaps – Donaumoos Lantenhammer Destillerie – Schliersee Josef A. Korn GmbH & Co. Weinhandels- KG Schönacher Geflügel – Ingolstadt, Haunwöhr
Geflügel:	Metzgerei Ott – Wiesmühl / Alz
Metzgerei:	Landwirtschaft Antonius Schwaige – Fam. Höcker
Eier:	Fischzucht Manfred Tyroller – Pförring
Fisch:	Kramlich Kartoffel – Donaumoos
Kartoffel / Knödelteig:	Dinzler Kaffeerösterei – Irschenberg
Kaffee:	Bäckerei Rudolf Sengl – Ingolstadt, Harderstraße
Brot & Kuchen:	Backhaus Hackner – Gaimersheim
Brezen:	Fritz Ganz Obst & Gemüse Großhandel – Ingolstadt
Gemüse:	Gärtnerei Christoph Trögl – Ingolstadt Bienenzuchtverein Ingolstadt e.V.
Honig:	1A Garten Zitzelsberger – Ingolstadt, Gerolfing
Blumen, Floristik & Bepflanzung:	

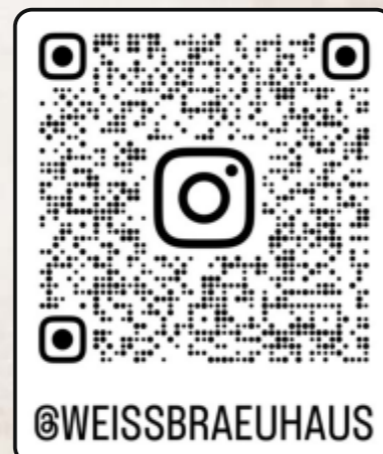
Alle Preisangaben verstehen sich in Euro.
Für Umbestellungen werden 1,50 € berechnet.

Zusatzstoffe:

- 1) Konservierungsstoffe
- 2) Geschmacksverstärker
- 3) Stabilisator
- 4) Emulgator
- 5) Antioxidationsmittel
- 6) Farbstoff
- 7) Säuerungsmittel
- 8) Verdickungsmittel
- 9) Süßungsmittel
- 10) Koffein

Allergenkennzeichnungen können Sie gerne bei unserem Personal erfragen.

FOLGEN SIE UNS AUF INSTAGRAM



**BAYERISCH. REGIONAL.
IM HERZEN DER ALTSTADT.**

SPEISEKARTE

WEISSBRÄUHAUS INGOLSTADT
DOLLSTRASSE 3
85049 INGOLSTADT

TEL.: 0841 / 32890

WWW.WEISSBRAEUHAUS-IN.DE





HERZLICH WILLKOMMEN
IM WEISSBRÄUHAUS INGOLSTADT!

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN ANGENEHMEN AUFENTHALT
UND GUTEN APPETIT!

FRISCH AUS DEM SUPPENKESSEL – HAUSGEMACHTE TAFELSPITZBRÜHE

Pfannkuchenstreifen mit Wurzelgemüse und Schnittlauch	7,20
Hausgemachte Leberknödel mit Schnittlauch	7,50
Grießnockerl mit Gemüsestreifen	7,50
Weissbräu Nudelpopf - Suppenfleisch, Wurzelgemüse und Nudeln	7,90

GESUNDES & KNACKIGES VOM VIKTUALIENMARKT

Beilagensalat mit Hausdressing	6,50
Portion Gurkensalat – essigsauer mariniert mit Dill	5,50
Großer Bunter Salat mit knackigen Rohkost- und Blattsalaten	10,90
Viktualienmarktsalat - gebratene Pilze in Kräutermarinade, geröstete Nüsse	14,90
Grillhendlsalat mit Speck und Croutons	17,50
Rote Beete und Bunte Rüben – sauer eingelegt mit Frischkäse, Honig & gerösteten Nüssen	14,50

FLEISCHLOSER GENUSS

Cremige Rahmschwammerl mit Pilzen der Saison, frischen Kräutern und Semmelknödel	15,50
2 St. Geröstete Spinatknödel auf Tomatenragout mit Nussbutter, Bergkäse und Salat	15,50
Schupfnudeln in Rahm mit Blattspinat, Bavaria Blu und Kirschtomaten	15,20
Allgäuer Käsespätzle mit Schmorzwiebeln im Gusspfand'l & Beilagensalat	16,90

HAUPTGERICHTE VOM GRILL

Weissbräupfandl – Schweinefiletmedaillons vom Grill mit Champignons a la Creme, Viktualienmarkt Gemüse und Butterspätzle	23,90
Zwiebelrostbraten vom bayrischen Rind (Dry Aged) 250g medium gegrillt mit Schmorzwiebelsoße, Röstzwiebel und Bratkartoffeln	31,50
Knusprige Maishendlbrust mit Kräuterbutter, Grillgemüse und Bratkartoffeln	19,80
Brauhausplatte Ente, Schweinebraten, Haxe mit Apfelblaukraut und zweierlei Knödel	26,50



Spirituosen, Whisky & Brände - Mixgetränke

Aquavit, Malteser	2cl	3,50
Nonino Grappa Chardonnay (41%)	2cl	3,90

Feinste Edelbrände aus dem Hause Lantenhammer Schliersee / Oberbayern

Williams Birne (42%)	2cl	4,90
Vogelbeere (42%)	2cl	4,90
Schlehe (42%)	2cl	4,90
Wallnussliquer (30%)	2cl	4,90
Marillenbrand (42%)	2cl	4,90

SLYRS Bavarian Single Malt Whisky (43%)	2cl	8,00
---	-----	------

Brennerei Kramlich - Donauoos / Oberbayern

Himbeere im Holzfass gereift (40%)	2cl	4,50
Haselnuss im Holzfass gereift (40%)	2cl	5,50
Weltendreher Likör (52%)	2cl	4,50

KAFFEE UND TEE

Kaffeespezialitäten vom Dinzler am Irschenberg

Tasse Kaffee ⁽¹⁰⁾	2,90
Haferl Kaffee ⁽¹⁰⁾	3,90
Espresso ⁽¹⁰⁾	2,60
Doppelter Espresso ⁽¹⁰⁾	3,90
Cappuccino ⁽¹⁰⁾	3,90
Latte Macchiato ⁽¹⁰⁾	3,90
Milchkaffee ⁽¹⁰⁾	3,90
Glas Tee	2,70
Schwarztee, Kräutertee, Früchtetee, Kamillentee, Grüntee	

WEINE

Offene & Flaschenweine

0,1l 0,2l 0,75l

Weißwein aus Deutschland & Österreich

Weißweincuvée Weissbräuhaus Edition 2023

Biologischer Wein, QbA, Weingut Klumpp, Baden	4,60	7,20	27,00
Grauer Burgunder – Neef-Emmich, Rheinhessen	4,70	7,40	28,00
Scheurebe – Max Müller, Franken	4,90	7,80	29,00
Silvaner – Max Müller, Franken	4,70	7,40	28,00
Grüner Veltliner – Erich Berger, Kremstal	4,20	6,40	24,00

Rotweine aus Deutschland & Österreich

Dornfelder „Brot & Butter“, Strub, Rheinhessen	4,60	7,20	27,00
Cuvee No.1 – Blaufränkisch, St. Laurent, Spätburgunder und Cabernet, QbA, – Weingut Klumpp, Baden	4,60	7,20	27,00
Blauer Zweigelt „Haid“ – Berger, Kremstal	4,60	7,20	27,00

Weinschorle rot/weiß	0,2l	0,5l
	3,80	6,80

Unseren limitierten Editionswein mit hauseigenem Etikett, sowie weitere Köstlichkeiten aus der Region finden Sie als kleines Präsent oder Mitbringsel in unserer Vitrine – nicht zum Verzehr im Haus!

APERITIF

Winzersekt C.Stahl – Bubbles against Troubles	0,1l	0,75l
eine Würze in Duft und Geschmack. Saftig, aromatisch und weich	4,20	27,00

Aperol Sprizz – Aperol mit Prosecco und Orange auf Eis	0,2l	7,50
Hugo – Winzersekt mit Holunderblütensirup und Minze auf Eis	0,2l	7,50
San Bitter Weißwein	0,2l	7,50
San Bitter Orangensaft	0,2l	7,50

GEISTREICHES AUS BAYERN

Obstler	2cl	3,80
Enzian	2cl	3,80
Blutwurz	2cl	3,80

Bitter Spirituosen

Fernet Branca	2cl	3,50
Fernet Menta	2cl	3,50
Ramazotti auf Eis	2cl	3,70
Jägermeister	2cl	3,50
Underberg	2cl	3,50

HAUPTGERICHTE AUS DEM OFEN UND DEM SCHMORTOPF

Ofenfrischer Schweinebraten vom Traunsteiner Strohschwein mit Dunkelbiersoße, hausgemachtem Krautsalat und Kartoffelknödel	16,90
1/2 Schweinshaxe mit Dunkelbiersoße, hausgemachtem Krautsalat und Kartoffelknödel	18,20
Braumeistergulasch vom bayrischen Weideochsen mit Schmorzwiebel im Jubiläumssud geschmort mit Schmand und Semmelknödel	17,50
Gesottene Ochsenbackerl in der Brühe serviert mit Wurzelgemüse, frischem Meerrettich und Butterkartoffeln	19,50
Geschmorte Lammkeule im badischen Hauswein geschmort mit Butterbohnen und Bratkartoffeln	19,50
Saures Kalbsrahmlüngerl mit Semmelknödel und Beilagensalat	16,90
Portion Bauernente mit eigener Soße, Apfel - Blaukraut und Kartoffelknödel	(1/4) 19,50
	(1/2) 24,90
Rindertafelspitz mit Meerrettichsoße, Wirsinggemüse und Butterkartoffeln	18,50

PFANNENGERICHTE FRISCH AUS DEM BUTTERSCHMALZ

Wiener Schnitzel vom bayrischen Milchkalb, mit Preiselbeeren, Zitrone und Bratkartoffeln	27,50
Münchener Schnitzel vom Schwein mit Senf & Meerrettich mariniert, paniert und gebacken mit Zitrone und Bratkartoffeln	17,50
Champignonrahmschnitzel Natur von der Schweinelende mit Butterspätzle	17,50
Cordon Bleu vom Schwein, gefüllt mit Schinken & Käse dazu Preiselbeeren und hausgemachtem Kartoffelsalat	19,50
Schnitzel „Wiener Art“ aus der Schweinelende mit essigsaurem Gurkensalat und Butterkartoffeln	17,50

FANGFRISCH AUS DER REGION

Knuspriges Bachsaiblingsfilet mit Wurzelgemüse, würziger Meerrettichsoße und Petersilienkartoffeln	23,50
Hausgemachte Fischpflanzerl mit Remouladensoße und Kartoffelsalat	16,50
Ganze Forelle „Müllerin Art“ mit Nussbutter, Salzkartoffeln und Beilagensalat	22,50
Gebackener Seelachs mit Remoulade und hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat	17,50

FRISCHES AUS DER WURSTKÜCHE

2 St. Weiße mit süßem Senf und Breze ⁽⁵⁾	7,20
1 Paar Wiener Würstel mit scharfem Senf und Breze ⁽⁷⁾	6,20
Kalbsbratwürstel (3 St.) vom Grill, mit scharfem Senf und Kartoffelsalat	9,50
Original Fränkische Bratwürste (2 St.) mit Fasssauerkraut, Senf und Gewürzbrot	9,20

Hauptgerichte, soweit möglich, bereiten wir Ihnen abzüglich 1,50 € als kleine Portion zu.



BROTZEIT

Bayrischer Wurstsalat – Stadtwurst in Essig & Öl mit Zwiebelringen und Essiggurken ^(1,2,5,7)	8,90
Schweizer Wurstsalat – Stadtwurst und Emmentaler in Essig & Öl mit Zwiebelringen und Essiggurken ^(1,2,5,7)	9,20
Weissbräubazda mit Zwiebelringen, bunt garniert mit ofenfrischer Breze	9,50
Kalter Braten mit Essiggurke, Meerrettich und Zwiebelringen	11,50

Alle Brotzeiten servieren wir mit unserem Gewürzbrot nach Hausrezept.

Portion Gewürzbrot (2 Scheiben)	1,50
Ofenfrische Hacknerbrezen	1,50
Portion Butter	0,80
Portion Ketchup, Majo, Senf oder Preiselbeeren	0,80

HAUSGEMACHTE NACHSPEISEN UND EIS

Oma´s Apfelstrudel mit cremigem Vanilleeis und Sahne	8,10
Weissbräu Bieramisu – Tiramisu mit feiner Weißbiernote und Honig, Nuss Likör, Keks und Himbeeren im Krügerl	8,10
2 St. Hausgemachte Apfelkücherl in Zimt & Zucker mit cremigem Vanilleeis und Sahne	8,10
Pfeiffturmbecher – 3 Kugeln cremiges Vanilleeis mit frischen Früchten, Joghurt und Sahne	9,50
Dampfnudel Donnerstag Hausgemacht mit Vanillesoße und Butterbrösel	8,50
Gemischtes Eis je Kugel	1,80
Portion Sahne	1,20



GETRÄNKEKARTE

Bierspezialitäten von Herrnbräu	0,33l	0,25l	0,5l
Altbayrisch Hell, vom Fass		3,50	4,90
Radler		3,50	4,90
Tradition		3,50	4,90
Hell alkoholfrei		3,50	4,90
Dunkel Export		3,50	4,90
1516 Jubiläumssud		3,50	4,90
Premium Pils vom Fass	3,90		
Zwickl			4,90
Hefe Weißbier – Hell vom Fass			4,90
Altbayrisch Weisse			4,90
Hefe Weißbier – Dunkel			4,90
Hefe Weißbier – Leicht			4,90
Hefe Weißbier – alkoholfrei			4,90

Saisonbiere

Operator Starkbier			5,50
Schneewalzer			5,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Bernadett Brunnen – aus den Tiefen des Juragesteins	0,25l	0,5l
Mineralwasser (sanft/spritzig)	2,80	3,70
Bernadett Zitrone ^(5,7)	3,10	3,90
Bernadett Orange ^(3,5,6,7)	3,10	3,90
Bernadett Amigo (Cola Mix) ^(3,5,6,8,10)	3,10	3,90
Bernadett Apfelschorle	3,10	3,90
Bernadett Johannisbeerschorle ⁽⁷⁾	3,10	3,90
Coca Cola ^(6,7,10)	3,50	4,90
Coca Cola Zero ^(6,7,9,10)	3,50	4,90
Vaihinger Direktsäfte – Fein. Feiner. Vaihinger. Orange, Apfel, Maracuja, Rhabarber		
Saft Pur	3,20	4,90
Saftschorle	3,00	3,90
Teinacher Gourmet Mineralwasser		0,75l
Classic – spritziges, natürliches Mineralwasser		6,20
Naturell – stilles, natürliches Mineralwasser		6,20