

HERZLICH WILLKOMMEN  
IM

Weberhaus



FROHE OSTERN!

AN DEN OSTERTAGEN  
SONNTAG 31.03. UND MONTAG 01.04.

9:00 UHR BIS 12:00 UHR  
FRÜHSTÜCKSBUFFET 25 € (NUR SONNTAG)

AB 12:30  
FESTTAGSESSEN  
ALS VIER-GANG-MENÜ 49,90 €

AB 15:00 UHR  
KAFFE & KUCHENBUFFET 10,90 €

AB 17:00  
FESTTAGSESSEN  
ALS VIER-GANG-MENÜ 49,90 €

# EINSTIMMUNG AM FESTTAG

Der Aperitif ist nicht nur eine köstliche Einstimmung auf die kommenden Gänge, sondern dient auch als feierlicher Startpunkt, um den Gaumen auf die Vielfalt der Aromen vorzubereiten.

## APERITIF

### APEROL SPRITZ

APEROL, PROSECCO, SODA

Glas 0,2 6,90 €

### LILLET WILD BERRY

LILLET, SCHWEPPES WILD BERRY

Glas 0,2 6,90 €

### WEBER SPRITZ

WEBERMEISTER (KRÄUTERLIKÖR  
NACH HAUSREZEPT), INDIAN TONIC

Glas 0,2 6,90 €

### LAVA SPRITZ

LAVENDELKÖR, PROSECCO, SODA

Glas 0,2 7,90 €

### GIN TONIC

GIN, INDIAN TONIC

Glas 0,2 7,90 €

alle Aperitife auch alkoholfrei erhältlich!

## SEKT / CHAMPAGNER

### SEKT / ALKOHOLFREIER SEKT HAUSMARKE

Glas 0,1 4,90 €

### PROSECCO VDP

Glas 0,1 6,90 € / Flasche 0,75 19,90 €

### CRÉMANT AOP

Crémant, edelster Schaumwein  
für besondere Momente

offener Aussschank, Glas 0,1 9,90 €

### CHAMPAGNER MOET CHANDON

CHAMPAGNER BRUT »IMPÉRIAL«

Flasche 0,75 99 €

## FESTTAGSMENÜ

Unser besonderes Angebot an Ostertagen ist unser Festtagsmenü, das aus vier aufregenden Gängen besteht und Ihnen einen unvergleichlichen Genuss verspricht.

Beginnen Sie Ihre kulinarische Reise mit unserer delikateten Suppe, unsere Festtagssuppe wird traditionell aus dem Rinderknochen gekocht und enthält keinerlei künstliche Zusatzstoffe. Die mit sorgfältig ausgewählten Zutaten und einer harmonischen Balance an Geschmacksnuancen zubereitete Karotten-Vanillicremesuppe bieten eine alternative für fleischlosen Genuss beide sind der perfekte Auftakt für ein festliches Mahl.

Im Anschluss laden wir Sie ein, sich von unserem reichhaltigen kalten Vorspeisenbuffet verführen zu lassen. Genießen Sie eine vielfältige Auswahl an feinen Köstlichkeiten, von frischen Salaten über marinierte vegetarische Köstlichkeiten bis hin zu exquisiten Fischgerichten. Hier ist für jeden Feinschmecker etwas dabei.

Der Höhepunkt Ihres Menüs erwartet Sie mit unserem Hauptgang, der Ihnen am Tisch serviert wird und eine Auswahl an herausragenden Gerichten bereithält. Ob Sie sich für zartes Fleisch, frischen Fisch oder eine köstliche vegetarische Option entscheiden - unser Küchenchef Dennis Bender zaubert für Sie ein unvergessliches Geschmackserlebnis.

Zum krönenden Abschluss laden wir Sie ein, sich an unserem verlockenden Dessertbuffet zu bedienen. Süße Versuchungen in Hülle und Fülle erwarten Sie hier, von himmlischer Mousse über fruchtige Desserts bis hin zu verführerischer Eiscreme. Gönnen Sie sich einen süßen Ausklang und lassen Sie ihr Menü genussvoll enden.

Entscheiden Sie sich für unser Festtagsmenü und genießen Sie nicht nur eine geschmackliche Vielfalt, sondern auch ein unschlagbares Angebot. Mit dem Viergangmenü erhalten Sie alle Komponenten zu einem attraktiven Preisvorteil, der Ihnen ein erstklassiges kulinarisches Erlebnis zu einem unschlagbaren Preis bietet.



# VORSPEISEN

Sehr verehrte Gäste wir freuen uns Sie an diesem höchsten Feiertag des christlichen Kalenders in unserem Hause begrüßen zu dürfen. Heute präsentieren wir Ihnen und Ihren Gästen mit unserem Festtagsmenü das Beste aus der Weberhausküche in vier Gängen, welche Sie aber auch einzeln genießen können: Zunächst servieren wir ihnen eine Suppe am Tisch, hier wählen Sie zwischen der Meller Festtagsuppe oder einer Gemüsecremesuppe.

## SUPPEN

### MELLER FESTTAGSSUPPE

HAUSGEMACHTE RINDERBRÜHE MIT EIERSTICH, NUDELN, MARKKLÖSSCHEN UND GEMÜSEINLAGE

Im Menüpreis enthalten, Einzelnd: 7,50 €

### KAROTTEN-VANILLE-CREME-SUPPE <sup>[vegan]</sup>

CREMIGE SUPPE MIT KAROTTEN, ORANGE UND VANILLEAROMEN DAZU REICHEN WIR BAGUETTE

Im Menüpreis enthalten, Einzelnd: 7,50

Danach dürfen Sie selbst zusammenstellen und sich an unserem festlichen Vorspeisenbuffet bedienen. Probieren Sie sich durch die ganze Bandbreite unsers Vorspeisenrepertoire und genießen Sie die Abwechslungsreiche heimische Küche. Auf dem Vorspeisenbuffet finden Sie zB:

## KALTES VORSPEISENBUFFET

### SALATVARIATIONEN

WEBERBROT UND HAUSDIPPS <sup>[veggy]</sup>

GANZER LACHS MIT HONIGSENF

HIRSCH ROSA AN WALDORFSALAT

NUDELSALAT ITALIENISCH <sup>[veggy]</sup>

RÄUCHERFORELLE AN MEERRETTICHCREME

ROTE BEETE CARPACCIO <sup>[vegan]</sup>

UND VIELES MEHR

Im Menüpreis enthalten, Einzelnd: 16,90 €



Den Hauptgang servieren wir am Tisch, hier können Sie zwischen zahlreichen Gerichten wählen:

## VEGGY

### KRÄUTERRISOTTO [vegan]

CREMIGES RISOTTO MIT KRÄUTERN AUS EIGENEM ANBAU DAZU GRÜNER SPARGEL UND GLASIERTE KIRSCHTOMATEN

Im Menüpreis enthalten, Einzelnd: 19,90 €

WEINEMPFEHLUNG: LANDPARTIE BIO WEISS  
Glas 0,2 7,90 €

## WILD

### WILDRAGOUT

MIT WALDPILZEN, PREISELBEERBIRNE UND SEMMELKNÖDELN

Im Menüpreis enthalten, Einzelnd: 22,90 €

WEINEMPFEHLUNG: SPÄTBURGUNDER V. BRITZINGEN  
Glas 0,2 7,90 €

## ENTE

HALBE ENTE, KNUPRICH GEBRATEN MIT GEMÜSEVARIATIONEN AN EINEM ERBSEN-MINZ PÜREE DAZU KARTOFFELGRATIN UND ORAGNENJUS

Im Menüpreis enthalten, Einzelnd: 25,90 €

WEINEMPFEHLUNG: NERO D'ÁVOLA VDP  
Glas 0,2 8,90 €

## FISCH

### WILDLACHS

FRISCHES WILDLACHSFILET IN WEISSWEINSAUCE MIT GEMÜSE DER SAISON AN EINEM ERBSEN-MINZ PÜREE DAZU KARTOFFELGRATIN

Im Menüpreis enthalten, Einzelnd: 27,90 €

WEINEMPFEHLUNG: GRAUER BURGUNDER, FRANK MEISER Glas 0,2 9,50 €

## FLEISCH

### SCHWEINEFILET

SCHWEINEFILETMEDALLIONS MIT GEMÜSE DER SAISON AN EINEM ERBSEN-MINZ PÜREE DAZU KARTOFFELGRATIN

Im MENÜ oder Einzelnd 26,90 €

WEINEMPFEHLUNG: LANDPARTIE BIO ROSÉ CUVEÉ, DEUTSCHLAND Glas 0,2 7,90 €

### LAMMHAXE

GESCHMORRTE LAMMHAXE BESTER QUALITÄT MIT ROTWEINSAUCE MIT GEMÜSE DER SAISON AN EINEM ERBSEN-MINZ PÜREE DAZU KARTOFFELGRATIN

Im MENÜ oder Einzelnd 29,90 €

WEINEMPFEHLUNG: MERLOT DOC  
Glas 0,2 8,20 €

### OCHSENBÄCKCHEN

VOM HEIMISCHEN RIND, GEMORRT IN EINER JUS-MIT GEMÜSEVARIATIONEN AN EINEM ERBSEN-MINZ PÜREE DAZU KARTOFFELGRATIN

Im MENÜ oder Einzelnd 34,90 €

WEINEMPFEHLUNG: PRIMITIVO DOC  
Glas 0,2 8,90 €

### MAISPOULARDE

AN FRISCHEM FRÜHLINGSSALAT, GEFÜLLT MIT GETROCKNETER TOMATE UND FRISCHKÄSE DAZU EIN CREMIGER KRÄUTERDIPP UND BAGUETTE

Im MENÜ oder Einzelnd 26,90 €

WEINEMPFEHLUNG: RIESLING, KNIPSER - VDP Glas 0,2 10,90 €

## KINDER

### OSTERNEST

MIT EIERSPÄTZLE, EINER FRUCHTIGEN TOMATEN SAUCE OHNE KRÄUTER UND KLEINEN LECKEREN GEFLÜGELFLEISCHBÄLLCHEN

Im MENÜ oder Einzelnd 16,90 €



## DIGESTIVE

### LIKÖRE

KISKER WACHOLDER	2 cl	3,50 €
FRANGELICO	2 cl	4,50 €
LINIE AQUAVIT	2 cl	3,50 €
MOLINARI SAMBUCA	2cl	3,70 €
RAMAZZOTTI	4 cl	4,90 €
JÄGERMEISTER	2 cl	3,70 €
BAILEYS IRISH CREME	4 cl	5,90 €

### BRÄNDE

WEBERBRAND					
HAUSEIGENER BRAND AUS ALTEN BIRNENSORTEN					
Glas	2cl	3,90 €	Flasche	0,5 l	32,90€

BOMBAY SAPPHIRE	2 cl	4,90 €
HENDRICKS'S GIN	2 cl	8,90 €
BACARDI 8 AÑOS	2 cl	7,90 €
JACK DANIEL`S	2 cl	7,90 €
42 BELOW WODKA	2 cl	4,50 €
TEQUILA JOSÉ	2 cl	3,90 €

### EDELBRÄNDE

GRAPPA CABERNET BARRIQUE	
2 cl	6,90 €

LANTENHAMMER	
MARILLE, WILLIAMSIRNE, SCHLEHE, HASSELNUSS	
2cl	5,90 €

Selbstverständlich halten wir noch viele weitere Spiritousen für Sie bereit, fragen Sie bei spezielleren Wünschen bitte beim Serviceteam nach...

## HEISSGETRÄNKE

KAFFEE CRÈME	3,70 €
POTT KAFFEE	4,20 €
ESPRESSO	3,00 €
ESPRESSO DOPPIO	3,90 €
ESPRESSO MACHIATTO	3,50 €
CAPPUCINO	3,90 €
LATTE MACHIATTO	4,20 €
MILCHKAFFEE	4,50 €
HEISSE SCHOKOLADE	4,50 €

## BIO TEE`S

VERSCHIEDENE SORTEN	4,50 €
---------------------	--------



Herzlich willkommen zum süßen Abschluss unseres kulinarischen Erlebnisses! Tauchen Sie ein in die verlockende Welt unserer köstlichen Nachspeisen, die sorgfältig für Sie ausgewählt und zubereitet wurden. Von himmlischen Klassikern bis zu innovativen Kreationen - lassen Sie sich von unserer Dessertauswahl verführen und gönnen Sie sich einen Digestiv-Abschluss, der die Sinne belebt und das Herz berührt.

## DESSERTBUFFET



### CREMEISVARIATIONEN

MIT BROWNIE CRUMBLE, SCHOKOSTREUSEL, SCHOKOSAUCE, WAFFELN, VANILLIESAUCE, FRUCHTKOMPOTT UVM...

### MOUSSE AU CHOCOLAT

### PANNA COTTA ERDBEERE

### JOGHURTMOUSSE

### LIMETTENMOUSSE

### OBSTSALAT

### UND VIELES MEHR

Im Menüpreis enthalten, Einzelnd: 8,90 €



# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

## WASSER

### FEINPERLIG/ NATURELL

0,25 l 2,90 €

0,75 l 6,90 €

## EISTEE

Hausgemacht, mit Schwarz- und Grünteeextrakt in den Sorten:

BLAUBEER-THYMIAN / PFIRSICH-ZITRONE

HIMBEERTEE-MANGO / INGWER-MANDARINE

0,4 l 4,90 €

## LIMONADE

Hausgemacht, in den Sorten:

MARACUJA-ZITRONE / HOLUNDER-LIMETTE /

HIMBEER-MINZE / BROMBEER-ROSMARIN /

ERDBEER-BASILIKUM / COLA-ZITRONE /

COLA ZUCKERFREI-LIMETTE

0,4 l 4,90 €

## SCHORLEN

APFEL / BIRNE / MARACUJA /

RHABARBER / CRANBERRY / KIRSCH

0,4 l 4,70 €

## SÄFTE

APFEL, BIRNE, ORANGE, MARACUJA, CRAN-  
BERRY, KIRSCH, BANANE

0,4 l 4,70 €

# BIER

## VELTINS

Helles, goldgelb glänzendes Pils mit leicht fruchtigem Aroma, fein-herb und spritzig im Charakter.

### PILS / ALSTER

0,25 l 3,50 € 0,4 l 4,90 €

## MAISEL'S WEISSE

Das typisch bayrische Weissbier mit der milden Würze aus Malz-, Frucht- und Nelkenaroma.

0,3 l 3,90 €

0,5 l 5,10 €

## WEBERBIER

Die bayreuther Privatbrauerei füllt dieses exklusive Bier für die Freunde des Weberhauses ab. Das charakteristische Landbier hat einen besonderen mild süffigen Charakter.

0,3 l 3,90 €

0,5 l 5,10 €

## BAYREUTHER HELL

Der frisch-würzige Geschmack und der süffige Biergenuss sind charakteristisch für die traditionell bayrische Bierspezialität.

0,5 l 5,10 €

## MAISEL'S WEISSE DUNKEL

Das dunkle Original aus Weizenmalz und karamellisierten Spezialmalzen.

0,5 l 5,10 €

## MAISEL'S WEISSE KRISTALL

Die herrlich prickelnde kristallklare Erfrischung.

0,5 l 5,10 €

## ALKOHOLFREI

### VELTINS ALKOHOLFREI

0,33 l 3,90 €

### MAISEL'S WEISSE ALKOHOLFREI

0,5 l 5,10 €

### VELTINS MALZ

0,33 l 3,90 €



