

Restaurant **Weberhaus**

**Herzlich Willkommen bei uns
im Restaurant WEBERHAUS in Mindelheim.**

**Schlemmen in der idyllischen Altstadt
am Unteren Tor in Mindelheim**

Das Weberhaus blickt auf eine lange Geschichte zurück. Der Name ist mit der Familie Weber verbunden, die in mehreren Generationen bis in die späten 1930er Jahre eine Mehlhandlung und Garküche betrieb.

Einige Utensilien aus dem damaligen Weberhaus sind im Heimatmuseum in Mindelheim zu besichtigen. Anfang der 1980er Jahre wurde das Juwel mit viel Liebe zum Detail von Grund auf restauriert. Das heutige Restaurant Weberhaus konnte 2018 das 35jährige Jubiläum feiern.

Wir möchten Sie noch gerne darauf hinweisen, dass im Weberhaus eine Bildergalerie ausgestellt ist.

Die Künstlerinnen Susanne Seibold und Silvia Klaus stellen ihre Bilder zur Verfügung. Sollten Sie für etwaige Anlässe noch kein passendes Präsent haben, können Sie diese Bilder ganz in Ruhe besichtigen und käuflich erwerben.

Unsere Fleischprodukte kommen ausschließlich von einer regionalen Landmetzgerei. Sie erhalten bei uns frisch zubereitete Speisen und bitten Sie daher, uns auch die Zeit für die Vor- und Zubereitung zu lassen.

**Einen angenehmen Aufenthalt im Weberhaus und einen „Guten Appetit“
wünschen Heinzler & Shaini**

Bei weiteren Fragen zu den Allergenen wenden Sie sich gerne an unser Personal.

Öffnungszeiten

Dienstag - Samstag	11.30 bis 14.30 Uhr	Sonntag	11.30 bis 14.30 Uhr
	17.30 bis 22.30 Uhr		

Warme Küche: Mittags bis 13.30 Uhr und abends bis 21.30 Uhr
Montag ist Ruhetag

Restaurant

Weberhaus

VORSPEISEN

Beilagensalat	(g,m)	5,90
Gebratene Maultasche		
auf Pilzragout mit Rucola und Parmesan	(c,g,a)	6,90
Rinder carpaccio		
mit Rucola, Parmesan und Baguette	(g,a)	12,90
Mini Cordon-Bleu vom Schweinefilet		
mit Kässpatzen gefüllt und Preiselbeeren, Röstzwiebel		
und Zitrone	(b,c)	6,90

SALATE

Großer bunter Salat		
mit Baguette	(a,g,m)	9,40
Großer Salat mit gebratenen Maultaschen		
dazu Baguette	(a,c,g,m)	14,90
Großer Salat mit gebackener Hähnchenbrust		
Parmesan und gerösteten Kürbiskernen,		
dazu Baguette	(a,c,g,m)	16,90
Großer Salat mit Zander		
dazu Baguette	(a,c,d,g,h,m)	17,90

FISCHGERICHTE

Zander vom Grill an brauner Zitronenbuttersauce		
dazu Grillgemüse	(a,d)	19,90
Rotes-Cocos-Curry (leicht scharf)		
mit Zander vom Grill, Gemüse,		
Sprossen und Reis	(d)	20,90

Allergene

a Gluten | **b** Krebstiere | **c** Eier von Geflügel | **d** Fisch | **e** Nüsse | **f** Sojabohnen | **g** Milch von Säugetieren | **h** Schalenfrüchte | **i** Sellerie | **m** Senf | **n** Sesamsamen | **o** Schwefeloxid und Sulfite | **p** Lupinen | **r** Weichtiere

VOM SCHWEIN

Rahmschnitzel von der Schweinelende natur		
in Rahmsauce mit Butterspätzle	(a,c,g)	16,50
Steirisches Schnitzel vom Filet		
mit Pommes	(b,c,h)	16,50
Schweineschnitzel Wiener Art, von der Lende		
mit Pommes	(a,c)	15,90
mit Kartoffelsalat	(a,c,m)	16,90
mit Salatbouquet	(a,c,m)	16,90
mit Kässpätzle	(a,c,g)	16,90
Schweinefiletgeschnetzeltes Zürcher Art		
mit Pilzrahmsauce und Butterspätzle	(a,g)	18,90

SCHWÄBISCHE SPEZIALITÄTEN

Gebratene Maultaschen		
2 Stück an Röstzwiebel und Bratensauce,		
dazu Kartoffelsalat	(a,c,14)	12,90
Schwäbische Tries		
Gebratene Maultasche, Schweinelendensteak und Kässpätzle, dazu Röstzwiebel und Bratensauce	(a,c,14)	18,90
Schwäbische G'schichtle		
Schweinelenden Steak, Kässpätzle, Pilzsauce		
und Röstzwiebel	(a,g)	18,50
Schwabentopf		
3 Stück Schweinefilet, Butterspätzle mit		
Pilzsauce	(a,g)	18,90

1 Farbstoffe | **2** Konservierungsstoffe | **3** Antioxidationsmittel | **4** Geschmacksverstärker | **7** Phosphat | **9** koffeinhaltig | **10** Chinin | **11** Süßungsmittel | **12** Phenylalaninquelle | **14** Nitritpökelsalz

Restaurant

Weberhaus

VOM RIND

Weberhaus Teller

ein Schweinefilet, ein kleines Hähnchenfilet und eine Rinderlende, dazu Kässpätzle und Rahmsauce (a,g) **22,90**

Originalschnitzel vom Kalb

dazu Pommes und Preiselbeeren (a,c)	25,90
dazu Kartoffelsalat (a,c,m)	26,90
dazu Kässpätzle (a,c,g)	26,90
dazu Salatbouquet (a,c,m)	26,90

Zwiebelrostbraten ca. 220 g mit Röstzwiebel

dazu Spätzle (a,c)	26,90
dazu Kässpätzle (a,c,g)	27,90

Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter

dazu Pommes (g,m)	26,90
dazu Salatbouquet (a,c,m)	27,90
dazu Grillgemüse	27,90

VOM GEFLÜGEL

Paniertes Hähnchen in Kürbis

mit Pilzragout, Rucola, Parmesan und Salat (b,c,h) **14,90**

Rotes-Cocos-Curry (leicht scharf)

mit gebratener Hähnchenbrust, frischem Gemüse, Bambusspitzen, Sprossen und Reis (f) **18,90**

Curry mit Barbarie Entenbrust

mit gebratener Entenbrust, frischem Gemüse, Bambusspitzen, Sprossen und Reis (f) **20,90**

Kleinere Portion, wenn möglich Nachlass	- 2,50
Menü-Änderung	2,00
Braten-, Rahm- oder Pilzsauce	2,00
Preiselbeeren	2,00
Pommes im Körbchen	4,20
Extra Grillgemüse	6,90

VEGETARISCHES

Gefüllte Teigtaschen in Pilzragout

dazu Rucola und Parmesan (a,c,g) **12,90**

Allgäuer Kässpätzle (hausgemacht)

mit abgeschmolzenen Zwiebeln und Beilagensalat (a,c,g,m) **14,90**

Veganes rotes Kokos-Curry (leicht scharf)

mit frischem Gemüse, Bambusspitzen, Sprossen und Reis (f) **14,90**

Hausgemachte Spinat-Käse-Serviettenknödel

in Pilzragout mit Kürbiskernen, Rucola und Parmesan (a,c,e,g) **14,90**

KINDERTELLER BIS 12 JAHRE

Pommes mit Ketchup und Mayo (c,m)

4,50

Spätzle mit Sauce (a,c)

4,80

Kinderschnitzel vom Schwein

mit Pommes (a,c) **8,90**

DESSERT

Panna cotta (g,h)

mit Caramelsauce und Mandelkrokant **6,90**

Apfelküchle (a,c,g,1,11)

mit Vanilleeis und Sahne **6,90**

Schokoküchlein (a,c,e,g,h,1,11)

mit Vanilleeis **7,50**

Apfelstrudel (c,g,1,11)

mit Vanilleeis und Sahne **7,50**