

Starter/ Snacks

BROT. 9

Das wahrscheinlich beste Sauerteigbrot Deutschlands (!) von der Bäckerei Phillipps in Waldmünchen –

DAZU: Unsere hausgemachte WINTERBUTTER (Rosmarin-Fichten-Butter mit Honig, Pfeffer und Meersalz)

BEEFTATAR 19 *DER KLASSIKER: BELIEBT SEIT ÜBER 10 JAHREN!*

Tatar von der Weidefärsse / Whobert-Style-Umami-Marinade / Liebstöckel-Mayonnaise / Confierte Tomaten / Eigelb

ZWEI MAL BLUMENKOHL 16

Gerösteter Blumenkohl / getrüffeltes Blumenkohlcreme / Geröstete Haselnüsse / Zitronenpanko / Estragonöl

ZIEGENKÄSEPRALINE 16

In karamellisiertem Pumpernickel / Kürbiskerne / Thymian-Birnen / Wintersalat

RAINBOW LAX 19

Fjordlachs Whobert Style / Wakame-Erbesen-Creme / Wasabi-Erbesen



Whocina

Whobert Style Cucina Starter.

**Italienisches Lebensgefühl
by Whobert.**

Wir liebens.

GRAZING BOARD 19

Unsere Vorspeisenvariation zum "abgrasen".

Zum Teilen. Oder auch nicht. ;-)

Eingelegtes Gemüse / Käseauswahl / Oliven / Dips /
Das wahrscheinlich beste Sauerteigbrot Deutschlands

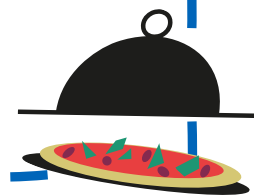
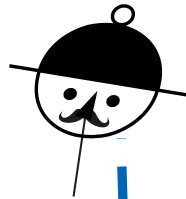
DAZU:

- Luftgetrockneter Schinken 6
- Salami Milano 4
- Original Mortadella 4
- Sardinen 6

PANUZZO 19 *Neu. Sexy. Schmacko. Haut`s euch mal in die Fre**e;-)*

DAS ITALIENISCHE SANDWICH

Chiabatta / Mortadella / Crème Bianca / Pistazien / Ruccola



Main Dishes

WINTERPOULARDE 27

Maishähnchen „Supreme“ / Orangenlauch / Estragon-Rahm / Röstkartoffeln

SWEET PORKY PORK 26

Filet vom Hagener Landschwein / Ahornsirup-Senf-Glasur / Honig-Balsamico-Karotten / Röstkartoffeln

EVERYDAY SONNTAGSBRATEN 25

Schafelstück vom Rind. Laaaaaange geschmort / Gemüse / Röstkartoffeln

PREMIUM SMASHED BUTTER BURGER 21

Grob gewolftes Beef aus der Region / auf der Plancha gesmashed / Gepickelte Rote Zwiebeln / Cheddar / Brioche Bun / Meersalzbutter / Dijonsenf / Dazu: Frittierte Sonnenstrahlen (aka Fritten)

TRÜFFEL FRITTEN 17

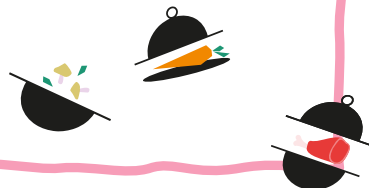
Frittierte Sonnenstrahlen als Erwachsenenportion / Hausgemachte Trüffelmayonnaise / Parmesanspähne

Whobert Family Dinner

Dieses **3-Gang Abendessen** beginnt mit verschiedenen Gerichten im Tapas-Stil, gefolgt von Tellern, die typisch für Whobert und unserer Idee von Kulinarik sind.

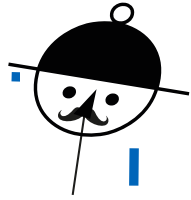
All unsere Gerichte werden zum Teilen in die Mitte des Tisches serviert!

Ab 2 Personen (Nur Tischweise bestellbar)
59,- / Person



Whocina

Whobert Style Cucina Main Dishes.



PINSA

Die bessere Pizza. Im Whobert Style.

Bekömmlich und aromatisch durch einen hochhydrierten Teig nach traditionell römischem Vorbild: 72 Std. Teigruhe, eine einzigartige Mehlmischung aus Weizen-, Reis- und Sojamehl mit einem handgeführten Sauerteig und Lievito Madre Mutterhefe.

Pinsa Mortadella 19

Bianco-Creme / Eingelegte Tomaten / Pecorino / Pistazien-Pesto / Mortadella

Pinsa Milano 19

Bianco-Creme / Eingelegte Tomaten / Pecorino / Salame Milano / Kräuteröl

Pinsa Sardinias 22

Mit Olivenöl gebackene Pinsa / Pecorino / Kartoffeln / Oliven / Eingelegte Tomaten / Sardinen / Ruccula

FRITTIERTE AUBERGINE 19

Gebackene Aubergine / Weiße Bohnencreme / Tomatenragout

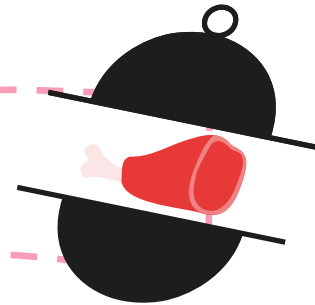
CREMIGE KÜRBISPASTA 19

Lecker Pasta (Aus der Bronze-Matritze – Fans wissen was das heißt! ;-)
Kürbisrahm / Parmesan / Salbei

Steaks

Ausgesuchte Qualität wie ihr sie von uns aus der *Steakmeisterei* seit 2014 kennt:
Nachhaltig aufgezogene Weidefärsen aus der Region mit idealen Lebensbedingungen für größtmögliches Tierwohl.

Esst weniger Fleisch und wenn, dann was Gutes!



FLANKSTEAK ca. 250g / 35

Langsam gegart und kräftig gegrillt. Tranchiert serviert.
Genusstipp unter Steakliebhabern.

RIB EYE ca. 300g / 46

Intensiver Flavour, kerniger Biss, charakteristisches Fettague

FILETSTEAK ca. 200g / 49 || ca. 300g / 69

Butterzart, fast schon cremig. Die zarteste Versuchung.

CHATEAUBRIAND ca. 500g / 130

Mittelstück des Rinderfilets im Ganzen gegrillt und tranchiert serviert.
Ideal zum Teilen!

Dry Aged Beef

(Alle Preise je 100g)

Was lange reift wird endlich gut! Mindestens 4 Wochen trocken am Knochen gereift.

RIB EYE STEAK 16,5

BONE-IN RUMPSTEAK 13,5

BONE-IN RIB-EYE 13,9

T-BONE-STEAK 16,5

PORTERHOUSE 17,5

Sides

ZU JEDEM STEAK REICHEN WIR
RÖSTKARTOFFELN / BUNTES SAISONGEMÜSE &
UNSERE HAUSGEMACHTE STEAKBUTTER

DARF'S NOCH ETWAS MEHR SEIN?

Frittierte Sonnenstrahlen (aka Fritten) 6

Honig-Balsamico-Karotten 6

Rotweinjus 5

**Who.
Die Woche.
Und du.**

Unsere neuen Daily
Specials für deine
Dolce Vita / Life Balance

**Dienstag
BURGER SPECIAL**

**Mittwoch
PINSÄ & SARTI**

**Donnerstag
APERÖ THURSDAY**

**Freitag
HAPPY SPRITZ DAY**

**Samstag
LISTENING SPRITZERIA**



Dessert

*Der Neuste Shit.
Straight from Instagram.*

DUBAI SCHOKOLADEN CREME 12

Pistaziencreme / Karamellisiertes Engelshaar / Zwei mal Schokolade

TIRAMISWHO 8

Tirsamisu-Törtchen

WINTERCRUMBLE 9

Winterliches Kompott aus Birne / Apfel & Kumquat /
Tonkabohnen-Crumble / Sauerrahm-Eis

HAUSGEMACHTES EIS 6

Zwei Kugeln, regelmäßig variierend.

Flüssiges Dessert

ESPRESSO 3

CAPPUCCINO 3,5

NEGRONI 12,5

Gin / Campari / Martini Rosso / Orange / Eis

ESPRESSO MARTINI 12,5

Espresso / Kaffeelikör / Zuckersirup / Orange

FRANGELICO SOUR 7,5

Haselnusslikör / Limette

VON DER FEINBRENNEREI SASSE AUS DEM BENACHBARTEN MÜNSTERLAND:

4 cl 8,5

Lagerkorn

Wie ein Grappa, nur von hier. Das Original.

Himbeergeist

Pure Frucht im Glas. Sasse beweist hier Brennkunst auf Weltniveau

Williamsbirne

Knackiger Spaß im Glas ;-)