

## Zum Nachtisch

Warmer Apfelstrudel  
mit Vanilleeis und Schlagrahm 7.90

Gemischter Eisbecher  
-mit Sahne 5.50  
6.10

## Schnapslerl 2 cl

„Lantenhammer“ Schliersee

Unfiltriert & voller Aroma:  
Roter Williams, Waldhimbeere, Mirabelle 5.10

Kristallklare Brände  
Haselnuss 5.10

Aus dem Holzfass  
Obstler, Willi 3.50

Weitere Schnäpse  
Jägermeister 3.90  
Ramazotti 3.90

## Prosecco & Sekt

Prosecco „Siglio del Doge“  
0,1l 3,70 0,75l 24,90  
Tenuts St. Anna - Italien - Venetien

Geldermann Sektellerei „Carte Blanche“  
0,75 l 28,90

## Weine

### Weiß

**Grüner Veltliner**  
Ried Sandgrube Winzer  
Österreich - Kreims  
0,2l 6.20 0,75l 22.90

**Chardonnay**  
Spätlese Trocken - Weingut Julia  
Schittler - Deutschland - Rheinhessen  
0,2l 6.20 0,75l 22.90

**Lugana „Limne“**  
Tenuta Rovaglia - Italien - Gardasee  
0,2l 6,90 0,75l 25.80

### Rosé

**Portugieser Weissherbst**  
Winzergemeinschaft Ungstein - Deutschland - Pfalz  
0,2l 6.20 0,75l 22.90

**Weinschorle** 0,4l 6.20

### Rot

**Bardolino Classico**  
DOC „Zeni“ - Italien - Gardasee  
0,2l 6.20 0,75l 22,90

**Blauer Zweigelt**  
Qualitätswein - Weingut Überacker -  
Österreich - Wagram  
0,2l 6.20 0,75l 22,90

**Spätburgunder**  
Weingut Von Der Mark - Deutschland - Baden  
0,2l 6,90 0,75l 23,90



# Herzlich Willkommen im ERDINGER WEISSBRÄU



## Unsere Bierspezialitäten

**ERDINGER WEISSBIER**  
vom Fass 0,3l 3.30  
vom Fass 0,5l 4.00

**ERDINGER URWEISSE**  
vom Fass 0,3l 3.30  
vom Fass 0,5l 4.00

**ERDINGER PIKANTUS** 0,5l 4.50  
im Weinglas 0,25l 3.90

**ERDINGER DUNKEL** 0,5l 4.00

**ERDINGER KRISTALL** 0,5l 4.00

**ERDINGER LEICHT** 0,5l 4.00

**ERDINGER ALKOHOLFREI**  
0,33l 3.30  
0,5l 4.00

**ERDINGER ALKOHOLFREI ZITRONE**  
0,33l 3.30

**ERDINGER ALKOHOLFREI  
GRAPEFRUIT**  
0,33l 3.30

**FISCHER STIFTUNG HELL**  
vom Fass 0,33l 3.30  
vom Fass 0,5l 4.00

**TRUMER PILS**  
0,3l 4.00

**MARIABRUNN DUNKEL**  
0,5l 4.10

## Alkoholfreie Getränke 0,4 l

Tafelwasser 3.10

Zitronenlimo 3.30

Libella Orangenlimonade 2 3.30

Apfelschorle 3.50

Spezi 1,2,3 3.50

Coca Cola 1,2,3 Coca Cola Light 1,2,3,5 4.10

**Wolfra Säfte, Kelterei aus Erding** 4.40

Apfel naturtrüb, Johannisbeere, Maracuja 6,  
Rhabarber

**Alle Säfte auch als Saftschorle** 4.10

**Plose Mineralwasser, Südtirol:**

**Still oder Sprudel** 0,75 l / Flasche 5.90

**Dinzler Kaffee, Irschenberg**

Tasse Kaffee 3.30

Haferl Kaffee 3.80

Latte Macchiato 4.10

Cappuccino 3.40

Großer Cappuccino 4.10

Espresso 2.80

Espresso Macchiato 3.10

**Bioteaque Tee** 2 Verschiedene Sorten  
350ml 3.90

1. Farbstoffhaltig 2. mit Antioxidationsmittel

3. Koffeinhaltig 4. Chininhaltig 5. Süßstoff 6. Nektar

## Suppen

<b>Hausgemachte Rinderbrühe</b>	
- mit Schnittlauch	3.70
- mit Pfannkuchenstreifen	3.90
- mit Leberspätzle	3.90
<b>„Bayerische Breznsuppe“</b>	4.50
Rinderbrühe mit abgeschmolzenen Brezen, Zwiebeln und Schnittlauch	

## Salate

<b>Marktfrischer Saisonsalat</b> 	8.90
mit Tomaten, Gurken und frischen Kräutern	
-als <b>Beilagensalat</b>	4.90
Wahlweise mit hausgemachtem <b>French</b> <sup>5</sup> oder <b>Bayrisch</b> <sup>5</sup> Dressing	
<b>„Bayerischer Schmankerlsalat“</b> <sup>5</sup> 	5.90
mit Tomaten-, Kartoffel-, Gurken-, Kraut-, Blaukrautsalat	
<b>Tomatensalat</b> mit Zwiebeln <sup>5</sup>	3.90
<b>Kartoffelsalat</b> 	3.70
<b>Gurkensalat in Dillrahm</b> 	3.90
<b>Krautsalat</b> 	3.70
<b>Blaukrautsalat</b>	3.70

## Fisch

<b>Matjesfilets „Hausfrauen Art“</b>	14.90
mit Apfel, Gurkerl, Zwiebeln, Sauerrahm, Salatsträußerl, Ei und Bratkartoffeln	
<b>Goldbarschfilet gebacken</b>	15.50
mit hausgemachter Sauce Remoulade, Zitrone und Kartoffelsalat	

## Brotzeiten und Würstel

<b>Bayerischer Wurstsalat</b> <sup>1.7.8</sup>	8.90
von Regensburgern mit Zwiebel, Ei, Gurkerl, Radieserl, Schnittlauchbrot dazu Breze oder Brotkörberl	
<b>„Schweizer Wurstsalat“</b> <sup>1.7.8</sup>	9.80
von Regensburgern mit Emmentaler, Zwiebel, Ei, Gurkerl, Radieserl, Schnittlauchbrot dazu Breze oder Brotkörberl	
<b>Bayerischer Obatzda</b> 	9.50
aus Camembert und Frischkäse mit Zwiebel, Ei, Gurkerl, Radieserl, Schnittlauchbrot dazu Breze oder Brotkörberl	
<b>Nürnberger Rostbratwürstel</b>	9.50
mit Soß, Sauerkraut und Hausbrot	
<b>Milzwurst</b> <sup>1.8</sup>	9.50
gebacken oder in Butter gebraten mit Soß und Kartoffelsalat	
 <b>Vegetarisch</b>	
1.mit Geschmacksverstärker    2.mit Antioxidationsmittel	
3.mit Konservierungsstoff    4.mit Farbstoff	
5.mit Süßungsmitteln    6.geschwefelt	
7.mit Nitritpökelsalz    8.mit Phosphat	
Für eine Allergene Karte fragen Sie bitte unser Servicepersonal.	
Alle Preise in EUR inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer	
<b>Beilagenänderung</b> 1.00	

## Klassiker

<b>Frische Schwammerl</b> 	11.90	<b>Original Wiener Kalbschnitzel</b>	19.90
<b>in Weissweinsrahmsauce</b>		goldbraun in Butter gebraten mit Zitronenschnitz, Wildpreiselbeeren und Bratkartoffeln	
mit abgeschmolzenen Serviettenknödel und Kräutern			
<b>Rahmige Kässpätzn „Allgäuer Art“</b> 	10.50	<b>Jungschweinebraten mit Dunkelbiersoß</b> und Kartoffelknödel <sup>2</sup>	11.90
mit hausgemachten Röstzwiebeln		-dazu Krautsalat	13.90
<b>2 Stück hausgemachte Fleischpflanzerl</b>	12.90	<b>Jungschweinebraten „Gäuboden Art“</b>	14.50
mit Soß, dazu Kartoffelsalat		mit Soß, frischem Kren, Sauerkraut und abgebräunten Serviettenknödel <sup>2</sup>	
<b>2 Stück Hausgemachte Fleischpflanzerl „Allgäuer Art“</b>	14.50	<b>„Allgäuer Schmankerl“</b>	16.90
mit Rahmschwammerl auf Kässpätzn und Röstzwiebeln		Lendchen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein und Fleischpflanzerl auf Kässpätzn mit Rahmschwammerl und Röstzwiebeln	

### Qualitätsfleisch aus kontrollierter Aufzucht der Erzeugergemeinschaft „Schwäbisch Hall“

<b>Medaillons vom Jungschweinelendchen</b>	15.50
mit frischen Rahmschwammerl und Butterspätzle	
<b>oder</b>	
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b>	14.90
goldbraun in Butter gebraten mit Zitronenschnitz, Wildpreiselbeeren und Bratkartoffeln	

## Argentinische Rinderlende „Premiumqualität“

wahlweise serviert als

<b>Zwiebelrostbraten „Münchner Art“</b>	20.90
mit Soß, zweierlei Zwiebeln und Bratkartoffeln	
<b>Zwiebelrostbraten „Schwäbische Art“</b>	20.90
mit Soß, zweierlei Zwiebeln und rahmigen Kässpätzn	
<b>Steak „Klassisch“</b>	20.90
mit hausgemachter Kräuterbutter und Bratkartoffeln	
<b>Fitness-Steak</b>	20.90
mit hausgemachter Kräuterbutter, Gärtnersalaten, Tomate, Gurke, Ei, Kräutern und frisch geröstetem Knoblauchbrot	