

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 Sektkellerei „Carte Blanche“
0,75l 28,90

Weine

Weiß

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

Chardonnay
Concilo - Italien -Trentino
0,2l 6.20 0,75l 22.90

Lugana „Limne“
Tenuta Rovaglia - Italien - Gardasee
0,2l 6.90 0,75l 25.80

Rosé

Spätburgunder
Bischoffinger - Deutschland -Baden
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

Spätburgunder
Bischoffinger - Deutschland - Baden
0,2l 6,90 0,75l 23,90

Schwarzriesling
„Gutsabfüllung“ Weingut Andres -
Deutschland - Pfalz
0,2l 6.20 0,75l 22,90



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 CHAMP
0,33l 3.30

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

ERDINGER ALKOHOLFREI ZITRONE
0,33l 3.30

ERDINGER ALKOHOLFREI
GRAPEFRUIT
0,33l 3.30

STIFTUNGSBRÄU 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

Hausgemachte Rinderbrühe	
- mit Schnittlauch	3.70
- mit Pfannkuchenstreifen	3.90
- mit Leberspätzle	3.90

„Bayerische Breznsuppe“	4.50
Rinderbrühe mit abgeschmolzenen Brezen, Zwiebeln und Schnittlauch	

Hausgemachte Tomatencremesuppe	5.20
mit Croutons und frischem Basilikumpesto	

Salate

Marktfrischer Saisonsalat 	8.90
mit Tomaten, Gurken und frischen Kräutern	
-als Beilagensalat	4.90

Wahlweise mit hausgemachtem **French** ⁵ oder **Bayrisch** ⁵ Dressing

„Bayerischer Schmankerlsalat“ ⁵ 	5.90
mit Tomaten-, Kartoffel-, Gurken-, Kraut-, Blaukrautsalat	

Tomatensalat mit Zwiebeln ⁵ 	3.90
Kartoffelsalat	3.70
Gurkensalat in Dillrahm 	3.90
Krautsalat	3.70
Blaukrautsalat 	3.70

Fisch


Matjesfilets „Hausfrauen Art“	14.90
mit Apfel, Gurkerl, Zwiebeln, Sauerrahm, Salatsträußerl, Ei und Bratkartoffeln	

Goldbarschfilet gebacken	15.50
mit hausgemachter Sauce Remoulade, Zitrone und Kartoffelsalat	

Brotzeiten und Würstel

Bayerischer Wurstsalat ^{1.7.8}	8.90
von Regensburgern mit Zwiebel, Ei, Gurkerl, Radieserl, Schnittlauchbrot dazu Breze oder Brotkörberl	

„Schweizer Wurstsalat“ ^{1.7.8}	9.80
von Regensburgern mit Emmentaler, Zwiebel, Ei, Gurkerl, Radieserl, Schnittlauchbrot dazu Breze oder Brotkörberl	

Bayerischer Obatzda 	9.50
aus Camembert und Frischkäse mit Zwiebel, Ei, Gurkerl, Radieserl, Schnittlauchbrot dazu Breze oder Brotkörberl	

Milzwurst ^{1.8}	9.50
gebacken oder in Butter gebraten mit Soß´ und Kartoffelsalat	

Von der Metzgerei Gaßner aus München:

2 Stück Rostbratwürscht ^{1.2}	9.90
mit Soß´ auf Sauerkraut	

Würzige Bratwurst vom Grill ^{1.2.3}	9.90
mit Soß´, Kartoffelsalat und frischem Kren	

Vegetarisch

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

Beilagenänderung 1.00

Klassiker

Frische Schwammerl 	11.90
in Weissweinsrahmsauce mit abgeschmolzenen Serviettenknödel und Kräutern	

Rahmige Kässpätzn ^{“Allgäuer Art“} 	10.50
mit hausgemachten Röstzwiebeln	

2 Stück hausgemachte Fleischpflanzerl	12.90
mit Soß, dazu Kartoffelsalat	

2 Stück Hausgemachte Fleischpflanzerl ^{„Allgäuer Art“}	14.90
mit Rahmschwammerl auf Kässpätzn und Röstzwiebeln	

Qualitätsfleisch aus kontrollierter Aufzucht der Erzeugergemeinschaft „Schwäbisch Hall“ 

Medaillons vom Jungschweinelendchen	15.50
mit frischen Rahmschwammerl und Butterspätzle	

oder

Schnitzel „Wiener Art“	14.90
goldbraun in Butter gebraten mit Zitronenschnitz, Wildpreiselbeeren und Bratkartoffeln	

Original Wiener Kalbschnitzel	19.90
goldbraun in Butter gebraten mit Zitronenschnitz, Wildpreiselbeeren und Bratkartoffeln	

Jungschweinebraten mit Dunkelbiersoß und Kartoffelknödel ²	11.90
-dazu Krautsalat	13.90

Jungschweinebraten „Gäuboden Art“	14.50
mit Soß´, frischem Kren, Sauerkraut und abgebräunten Serviettenknödel ²	

„Allgäuer Schmankerl“	16.90
Lendchen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein und Fleischpflanzerl auf Kässpätzn mit Rahmschwammerl und Röstzwiebeln	

Argentinische Rinderlende „Premiumqualität“

wahlweise serviert als

Zwiebelrostbraten „Münchner Art“	20.90
mit Soß´, zweierlei Zwiebeln und Bratkartoffeln	

Zwiebelrostbraten „Schwäbische Art“	20.90
mit Soß´, zweierlei Zwiebeln und rahmigen Kässpätzn	

Steak „Klassisch“	20.90
mit hausgemachter Kräuterbutter und Bratkartoffeln	

Fitness-Steak	20.90
mit hausgemachter Kräuterbutter, Gärtnersalaten, Tomate, Gurke, Ei, Kräutern und frisch geröstetem Knoblauchbrot	