



Spargelzeit im Erdinger

Hausgemachte Spargelrahmsuppe

mit Butterkrusterl und frischen Frühlingskräutern **5.90**

„Pasta Spargel“

Feines Nudelgericht leicht getrüffelt mit frischem Spargel
und Kräutern **14.90**

Frühlingsalat

mit mariniertem Spargel, Ei, Kräutern und Frühlingszwiebeln
dazu gibts röstfrisches Knoblauchbrot **16.90**

Frischer Stangenspargel

mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter
dazu gibts rahmigen Kartoffelstampf mit Frühlingskräutern **17.90**

wahlweise dazu:

-Portion geräucherter Osterschinken³ **4.90**

-Schweinelendchen "Wiener Art" **5.90**

-Kalbsschnitzel "Wiener Art" **7.90**

-Goldbarschfilet in der Eihülle gebraten **6.90**

-Gegrilltes Medaillon von der Rinderlende mit Kräuterbutter **8.90**

TAGESKARTE

Pfannkuchensuppe

Hausgemachte Rinderbouillon mit Pfannkuchenstreifen
und Schnittlauch **4.20**

Bayerische Brezensuppe

Rindsbouillon mit abgeschmolzenen Brezen, Zwiebeln
und Schnittlauch **4.20**

„Salat Schwammerl“

verschiedene Schwammerl in Butter gebraten auf bunten Frühlingssalaten
mit Ei, Limonendip und röstfrischem Knoblauchbrot **14.90**

„Salat Wien“

goldbraun gebratene Backhendlbrust mit bunten Frühlingssalaten,
Limonendip und röstfrischem Knoblauchbrot **15.90**

“Currywurst Rot-Weiß-Pikant”^{1,7,8}

Wollwurst und Scharfer Ox mit hausgemachter Sauce,
dazu gibt's Pommes **11.90**

Tellerfleisch aus der Rinderschulter

mit Meerrettichsauce, frischem Marktgemüse
und rahmigen Kartoffelstampf **16.90**

„Krautschmankerl“^{2,3,4,7}

Schweinebraten, Scharfer OX, Fleischpflanzerl mit Soß', Kren,
hausgemachtes Sauerkraut, dazu abgebräunte Serviettenknödel **17.20**

„Cordon Bleu“²

aus der Schwäbisch Hällischen Schweinelende
gefüllt mit Schinken und Käse dazu Soß` und Bratkartoffeln **17.90**

UNSERE KLASSIKER



***Frische Schwammerl** in Weißweinrahmsoße
mit abgeschmolzenen Serviettenknödeln und Kräutern **11.50**



***Rahmige Kässpätzl „Allgäuer Art“**
mit hausgemachten Röstzwiebeln **11.50** dazu kleiner Gärtnersalat ¹¹ **14.90**

***2 Stück Hausgemachte Fleischpflanzerl ¹**

mit Soß` und Kartoffelsalat **13.20**

2 Stück Hausgemachte Fleischpflanzerl ¹

auf Kässpätzl mit Schwammerlsoß` und Röstzwiebeln **15.90**

***Jungschweinebraten „Klassik“ ^{2,3}**

mit Dunkelbiersoß` und Kartoffelknödel **11.90**

dazu Krautsalat **14.50**

Jungschweinebraten „Gäuboden Art“ ³

mit Biersoß`, Sauerkraut, frischem Kren und abgebräunten Serviettenknödeln **14.50**

Original Wiener Kalbsschnitzel, goldbraun in Butter gebraten mit Zitronenschnitz,
Wildpreiselbeeren und Bratkartoffeln **19.90** dazu kleiner Gärtnersalat ¹¹ **23.50**

Wiener Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein, goldbraun in
Butter gebraten mit Zitronenschnitz, Wildpreiselbeeren und Bratkartoffeln **15.50**

dazu kleiner Gärtnersalat ¹¹ **18.90**

„Allgäuer Schmankerl“ Lendchen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein und
Fleischpflanzerl auf Kässpätzl mit Rahmschwammerl & Röstzwiebeln **18.90**

***Lendchen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein**

mit frischen Rahmschwammerl und Butterspätzle **15.50**

dazu kleiner Gärtnersalat ¹¹ **18.90**

Zwiebelrostbraten aus der Premium Rinderlende

„Münchner Art“ mit Soß`, zweierlei Zwiebeln und Bratkartoffeln **22.90**

dazu kleiner Gärtnersalat ¹¹ **26.50**

Zwiebelrostbraten aus der Premium Rinderlende

„Schwäbische Art“ mit Soß`, zweierlei Zwiebeln und rahmigen Kässpätzl **22.90**

dazu kleiner Gärtnersalat ¹¹ **26.50**

***„Paniertes Goldbarschfilet“ ¹** in Butter gebraten mit hausgemachter
Remouladensauce, Zitronenschnitz und bunt garniertem Kartoffelsalat **15.50**

SALATE

 **Marktfrischer Saisonsalat als Beilage**
mit Tomaten, Gurken und frischen Kräutern **3.90**

 **„Bayerischer Schmankerl Salat“** ^{1,3,11}
mit Tomaten-, Kartoffel- und Krautsalat **5.50**


 **Tomatensalat** mit Zwiebeln oder **Kartoffelsalat**
oder **Krautsalat** je **3,90**

BROTZEITEN

 **Fein aufgeschnittener Emmentaler** mit Butter und Radieserl,
dazu Breze oder Brotkörberl **7.90**

„Bayerischer Wurstsalat“ ^{2,4,7} aus Regensburgern mit Zwiebel, Ei, Gurkerl,
Radieserl und Schnittlauchbrot, dazu Breze oder Brotkörberl **8.90**

„Schweizer Wurstsalat“ ^{2,4,7} aus Regensburgern mit Emmentaler, Zwiebel, Ei,
Gurkerl, Radieserl und Schnittlauchbrot, dazu Breze oder Brotkörberl **9.90**

 **Bayerischer Obatzda** aus Camembert und Frischkäse mit Zwiebeln, Ei, Gurkerl,
Radieserl und Schnittlauchbrot, dazu Breze oder Brotkörberl **9.90**

WÜRSTEL

Fränkische Rostbratwürste ^{4,7} mit Soß', Sauerkraut und Hausbrot **10.90**

***Milzwurst** ^{1,4,7} gebacken oder in Butter gebraten mit Soß' und Kartoffelsalat **10.90**

Abgebräunte Wollwurst ^{1,7,8} mit Soß' und Kartoffelsalat **10,90**

„Gegrillter Scharfer OX“ ^{1,7,8} vom Metzger Gassner mit frischem Kren
auf Sauerkraut mit Hausbrot oder mit Kartoffelsalat **10,90**

DESSERT

Kaiserschmarrn ⁵ mit Mandeln und Rosinen,
dazu Wildpreiselbeeren und Apfelmus **9.90**

Gemischter Eisbecher **5,50** / mit Sahne **6.10**

Apfelstrudel ⁵ – mit Vanilleeis und Sahne **6.90**

BIERSPEZIALITÄTEN

ERDINGER Weissbier	0,3 l	3.40
	0,5 l	4.20
ERDINGER Urweisse	0,5 l	4.20
ERDINGER Dunkel	0,5 l	4.20
ERDINGER Kristall	0,5 l	4.20
ERDINGER Leicht	0,5 l	4.20
ERDINGER Pikantus	0,5 l	4.50
ERDINGER	0,33 l	3.50
Alkoholfrei	0,5 l	4.20
ERDINGER	0,33 l	3.50
Alkoholfrei Zitrone / Grapefruit		
ERDINGER	0,3 l	3.40
Brauhaus Helles	0,5 l	4.20
ERDINGER	0,5 l	4.20
Brauhaus Naturradler		
Trumer Pils	0,33 l	4.00
Mariabrunn	0,5 l	4.20
Dunkel		

KAFFEE & TEE

DINZLER Kaffee, Irschenberg

Tasse Kaffee	3.50
Haferl Kaffee	4.00
Latte Macchiato	4.30
Cappuccino	3.70
Großer Cappuccino	4.30
Espresso	2.90
Espresso Macchiato	3.50
Tasse Tee	4.10

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser	0,4 l	3.10
Zitronenlimo	0,4 l	3.50
Libella	0,4 l	3.50
Orangenlimonade		
Apfelschorle	0,4 l	3.70
Spezi ^{1,3,9}	0,4 l	3.70
Coca Cola ^{1,3,9}		
Coca Cola Light ^{1,3,11}	0,4 l	4.30
“Zauberwasser” ^{2,3}	0,4 l	4.40
Tafelwasser mit Holunder & Ingwer Sirup, Minze und Limette		

Wolfra Säfte aus Erding

Apfel naturtrüb, Johannisbeere,
Maracuja¹², Rhabarber, Mango, Orange

	0,4 l	4.60
als Saftschorle	0,4 l	4.30

Adelholzener Mineralwasser

Still / Sprudel	0,25 l	3.30
	0,75 l	6.20

SCHNAPSERL

Aus dem Holzfass der Brennerei Prinz

Alte Marille

Alte Haselnuss

Alte Himbeere	2 cl	3.50
---------------	------	------

Klare Obstbrände
von der Brennerei Schladerer

Obstler

Williams	2 cl	3.50
----------	------	------

Jägermeister	2 cl	3.50
--------------	------	------

Ramazotti	2 cl	3.50
-----------	------	------

WEISSWEIN

Grüner Veltliner 0,2l 6.30

Trocken / Weingut Überacker /
Österreich-Wagram

Chardonnay 0,2l 6.50

Trocken / Weingut Julia Schittler / Deutschland
- Rheinland Pfalz

Grüner Sylvaner

Feinherb / Weingut J.J. Berizzi /

Deutschland - Rheinland Pfalz 0,2l 6.50

0,75l 23.50

Lugana "Limne"

Fruchtig / Tenuta Roveglia /

Italien-Lombardei 0,2l 6.90

0,75l 24.50

ROSÉ

Portugieser Weissherbst

Feinherb / Winzergemeinschaft Unstein /

Deutschland-Rheinland Pfalz 0,2l 6.50

0,75l 23.50

Lola

Feinherb / Weingut J.J. Berizzi /

Deutschland-Rheinland Pfalz 0,2l 6.70

0,75l 23.50

ROTWEIN

Merlot

Trocken / Weingut Carlo Cavazza /

Italien-Veneto 0,2l 6.50

0,75l 23.50

Blauer Zweigelt


Fruchtig, mild / Weingut Überacker /

Österreich-Wagram 0,2l 6.50

0,75l 23.50

Weinschorle Weiß / Rot / Rosé

0,4l 6.50

 Diese Gerichte servieren wir Ihnen
auch als kleinere Portion.

Der Preis reduziert sich um 2.00 €

 **Vegetarisch**

Zusatzstoffe

- 1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoffe
3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker
5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) mit Phosphat
8) mit Milcheiweiß 9) koffeinhaltig
10) chininhaltig 11) mit Süßungsmittel 12) Nektar

Für eine Allergene Karte fragen Sie bitte unser
Servicepersonal. Alle Preise in EUR inklusive
gesetzlicher Mehrwertsteuer.