

# Spargelzeit im Erdinger Weissbräu

## Spargelcremesuppe

mit Butterkrusterl und Frühlingskräutern **6.90**

## “Tagliatelle Spargel”

in leicht getrüffelter Rahmsoße mit frischem Spargel und Kräutern **15.50**

## Frühlingsalat

mit Spargel, Ei, Kräutern und Zwiebeln  
dazu gibt's frisch geröstetes Knoblauchbrot **16.90**

## Spargel mit gebeiztem Lachs

auf Frühlingsalaten mit Kräuter-Vinaigrette  
dazu gibt's geröstetes Knoblauchbrot **19.50**

## Portion frischer Stangenspargel

mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter dazu gibt's Petersilienkartoffeln **18.50**

### dazu servieren wir gerne wahlweise:

- Portion geräucherter Landschinken<sup>3</sup> **5.50**
- kleines Schweinelendchen “Wiener Art” **5.90**
- Goldbarschfilet in der Eihülle gebraten **6.80**
  - Portion hausgebeizter Lachs **6.80**
  - kleines Kalbsschnitzel “Wiener Art” **8.80**
  - gegrilltes Steak von der Rinderlende **15.20**

## Aus dem Suppentopf

### Pfannkuchensuppe

Hausgemachte Rinderbouillon mit Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch **5.50**

### Bayerische Brezensuppe

Rindsbouillon mit abgeschmolzenen Brezen, Zwiebeln und Schnittlauch **5.70**

## Hausgemachte Tomatencremesuppe

mit Butterkrusterl und frischen Kräutern **5.90**

# UNSERE KLASSIKER

 **\*Frische Schwammerl** in Weißweinrahmsoße  
mit abgeschmolzenen Serviettenknödeln und Kräutern **13.50**

 **\*Rahmige Kässpätzn „Allgäuer Art“**  
mit hausgemachten Röstzwiebeln **12.50** dazu kleiner Gärtnersalat <sup>11</sup> **16,20**

**\*2 Stück Hausgemachte Fleischpflanzerl <sup>1</sup>**  
mit Biersoß´ und Kartoffelsalat **14.20**

**2 Stück Hausgemachte Fleischpflanzerl <sup>1</sup>**  
auf Kässpätzn mit Schwammerlsoß´ und Röstzwiebeln **16.90**

**\*Jungschweinebraten „Klassik“ <sup>2,3</sup>**  
mit Dunkelbiersoß´ und Kartoffelknödel **12.50**  
dazu Krautsalat **14.90**

**Jungschweinebraten „Gäuboden Art“ <sup>3</sup>**  
mit Biersoß´, Sauerkraut, frischem Kren und abgebräunten Serviettenknödeln **15.50**

**Original Wiener Kalbsschnitzel**, goldbraun in Butter gebraten mit Zitronenschnitz,  
Wildpreiselbeeren und Bratkartoffeln **21.90** dazu kleiner Gärtnersalat <sup>11</sup> **25.60**

**Wiener Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein**, goldbraun in  
Butter gebraten mit Zitronenschnitz, Wildpreiselbeeren und Bratkartoffeln **15.90**  
dazu kleiner Gärtnersalat <sup>11</sup> **19,60**

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

**\*Lendchen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein**  
mit frischen Rahmschwammerl und Butterspätzle **15.90**  
dazu kleiner Gärtnersalat <sup>11</sup> **19,60**

**Zwiebelrostbraten aus der Premium Rinderlende**  
**„Münchner Art“** mit Soß´, zweierlei Zwiebeln und Bratkartoffeln **22.90**  
dazu kleiner Gärtnersalat <sup>11</sup> **26.60**

**Zwiebelrostbraten aus der Premium Rinderlende**  
**„Schwäbische Art“** mit Soß´, zweierlei Zwiebeln und rahmigen Kässpätzn **22.90**  
dazu kleiner Gärtnersalat <sup>11</sup> **26.60**

**\*„Paniertes Goldbarschfilet“ <sup>1</sup>** in Butter gebraten mit hausgemachter  
Remouladensauce, Zitronenschnitz und bunt garniertem Kartoffelsalat **15.90**

## SALATE

### Salat „Wien“

goldbraun gebratene Backhendlbrust auf bunten Sommersalaten,  
Limonendip und röstfrischem Knoblauchbrot **16.90**

### **Marktfrischer Saisonsalat als Beilage**

mit Tomaten, Gurken und frischen Kräutern **4.20**

### **„Bayerischer Schmankerl Salat“** <sup>1,3,11</sup>


mit Tomaten-, Kartoffel- und Krautsalat **5.50**

 **Tomatensalat** mit Zwiebeln oder **Kartoffelsalat** oder **Krautsalat** je **4.20**

## BROTZEITEN

**„Bayerischer Wurstsalat“** <sup>2,4,7</sup> aus Regensburgern mit Zwiebel, Ei, Gurkerl,  
Radieserl und Schnittlauchbrot, dazu Breze oder Brotkörbel **9.90**

**„Schweizer Wurstsalat“** <sup>2,4,7</sup> aus Regensburgern mit Emmentaler, Zwiebel, Ei,  
Gurkerl, Radieserl und Schnittlauchbrot, dazu Breze oder Brotkörbel **10.90**

 **Bayerischer Obatzda** aus Camembert und Frischkäse mit Zwiebeln, Ei, Gurkerl,  
Radieserl und Schnittlauchbrot, dazu Breze oder Brotkörbel **10.90**

## WÜRSTEL

**Fränkische Rostbratwürste** <sup>4,7</sup> mit Soß´, Sauerkraut und Hausbrot **11.90**

**\*Milzwurst** <sup>1,4,7</sup> gebacken oder in Butter gebraten mit Soß´ und Kartoffelsalat **11.90**

**Abgebräunte Wollwurst** <sup>1,7,8</sup> mit Soß´ und Kartoffelsalat **11.90**

**„Gegrillter Scharfer OX“** <sup>1,7,8</sup> von der Metzgerei Gassner  
mit frischem Kren und Kartoffelsalat **11.90**

## DESSERT

**Kaiserschmarrn** <sup>5</sup> mit Mandeln und Rosinen,  
dazu Wildpreiselbeeren und Apfelmus **10.90**

**Gemischter Eisbecher** **5.50** / mit Sahne **6.50**

**Apfelstrudel** <sup>5</sup> – mit Vanilleeis und Sahne **7.90**

## BIERSPEZIALITÄTEN

ERDINGER Weissbier	0,3 l	3.60
	0,5 l	4.40
ERDINGER Urweisse	0,5 l	4.40
ERDINGER Dunkel	0,5 l	4.40
ERDINGER Kristall	0,5 l	4.40
ERDINGER Leicht	0,5 l	4.40
ERDINGER Pikantus	0,5 l	4.70
ERDINGER	0,33 l	3.70
Alkoholfrei	0,5 l	4.40
ERDINGER	0,33 l	3.70
Alkoholfrei Zitrone / Grapefruit		
ERDINGER	0,3 l	3.60
Brauhaus Helles	0,5 l	4.40
ERDINGER	0,5 l	4.40
Brauhaus Naturradler		
Trumer Pils	0,33 l	4.00
Mariabrunn	0,5 l	4.40
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	3.30
Zitronenlimo	0,4 l	3.80
Libella	0,4 l	3.80
Orangenlimonade		
Apfelschorle	0,4 l	3.80
Spezi <sup>1,3,9</sup>	0,4 l	3.80
Coca Cola <sup>1,3,9</sup>		
Coca Cola Light <sup>1,3,11</sup>	0,4 l	4.40
“Zauberwasser” <sup>2,3</sup>	0,4 l	4.50
Tafelwasser mit Holunder & Ingwer Sirup, Minze und Limette		
<b>Wolfra Säfte aus Erding</b>		
Apfel naturtrüb, Johannisbeere, Maracuja <sup>12</sup> , Rhabarber, Mango, Orange		
	0,4 l	4.60
als Saftschorle	0,4 l	4.30
<b>Adelholzener Mineralwasser</b>		
Still / Sprudel	0,25 l	3.30
	0,75 l	6.50

## SCHNAPSERL

Aus dem Holzfass der Brennerei Prinz

### Alte Marille

### Alte Haselnuss

Alte Himbeere 2 cl 3.70

Klare Obstbrände  
von der Brennerei Schladerer

### Obstler

Williams 2 cl 3.70

Jägermeister 2 cl 3.70

Ramazotti 2 cl 3.70

## WEISSWEIN

### **Grüner Veltliner** 0,2l 6.30

Trocken / Weingut Überacker /  
Österreich-Wagram

### **Chardonnay** 0,2l 6.50

Trocken / Weingut Julia Schittler /  
Deutschland - Rheinland Pfalz

### **Sauvignon Blanc**

Trocken / Weingut J.J. Berizzi /

Deutschland - Rheinland Pfalz 0,2l 6.90

0,75l 24.90

### **Lugana "Limne"**

Fruchtig / Tenuta Roveglia /

Italien-Lombardei 0,2l 6.90

0,75l 24.50

## ROSÉ

### **Lola**

Feinherb / Weingut J.J. Berizzi /

Deutschland-Rheinland Pfalz 0,2l 6.50

0,75l 23.50

## ROTWEIN

### **Merlot**

Trocken / Weingut Julia Schittler /

Deutschland - Rheinland Pfalz 0,2l 6.50

0,75l 23.50

### **Purpur**

Trocken / Weingut J.J. Berizzi /

Deutschland-Rheinland Pfalz 0,2l 6.90

0,75l 24.90

### **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.