



Wir von ERDINGER wissen:

„Mit einem frischen ERDINGER Weißbier verbinden Weißbierfreunde höchsten Genuss – und bayerische Lebensfreude. Zusammen mit dem untrüglichen Sinn für Gemütlichkeit macht sie die berühmte bayerische Gastfreundschaft aus, die wir uns seit jeher auf die Fahnen geschrieben haben. Wir wünschen Ihnen eine gute Zeit im Gasthaus zum ERDINGER Weißbräu in Erding. Ihr ERDINGER Weißbräu – Privatbrauerei seit 1886.“





ERDINGER Weißbräu

Die Wurzeln der Privatbrauerei ERDINGER Weißbräu liegen genau hier, im Hotel & Gasthaus zum ERDINGER Weißbräu. 1886 wird mitten im oberbayerischen Erding das „Weisse Bräuhaus“ gegründet, das 1935 vom neuen Besitzer Franz Brombach, Vater des heutigen Inhabers Werner Brombach, den Namen ERDINGER Weißbräu erhält.

Dem Motto „Bier braucht Heimat“ ist die Privatbrauerei stets treu geblieben. Bis heute wird ausschließlich daheim in Erding gebraut – jede einzelne Flasche. Bis 1983 sogar hier am historischen Stammsitz. Dann wurde es dort zu eng. Denn mit unternehmerischer Weitsicht und seiner Politik der kleinen Schritte baut Werner Brombach die Brauerei kontinuierlich zum Marktführer aus.

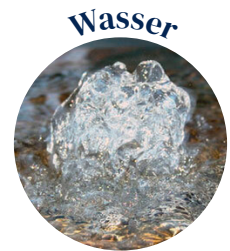
So entstand am Stadtrand von Erding eine neue Braustätte. Der Stammsitz in der historischen Altstadt beherbergt jetzt die Brauereiverwaltung und das Hotel & Gasthaus zum ERDINGER Weißbräu.





Qualität ist unser höchstes Gut

Bier besteht zu 90 Prozent aus Wasser! Unser Brauwasser entspringt in zwei brauereieigenen Brunnen von 160 Metern Tiefe.



Malz gibt dem Bier seinen Körper und die Farbe. Unsere erfahrenen Braumeister wählen ganz spezielle Weizen- und Gerstensorten aus, die sich besonders gut zum Brauen eignen.



Die Seele des Bieres. Hier setzen die ERDINGER Braumeister auf erlesene Hopfensorten, die unseren Bieren eine ausgewogene Bittere verleihen.



Obergärige Hefe sorgt für das typisch fruchtige Aroma von Weißbier. Die weltweit einzigartige ERDINGER Brauhefe wird eigens in der Brauerei kultiviert. Für unsere Hellbierspezialitäten setzen wir auf feinste untergärige Hefe.





ERDINGER Weißbier

Das Original seit 1886

Der Weißbierklassiker vereint feinwürzige Malzaromen mit einer milden Hopfenbittere. Sein Geheimnis liegt in unseren einzigartigen ERDINGER Brauhefen.

Sie verleihen die fruchtigen Noten und den unverwechselbar frischen Geschmack. Den letzten Schliff erhält ein ERDINGER Weißbier durch eine weitere Besonderheit: Wir lassen ihm Zeit zum Reifen. Durch die Bayerische Edelreifung kann unser Bier in aller Ruhe seine herrliche Spritzigkeit und das harmonische Zusammenspiel der Aromen entfalten.

Alkohol 5,3 % vol **Stammwürze** 12,6 °P



Unsere saisonalen Empfehlungen

„zur Spargelzeit“

Spargelcremesuppe

mit Butterkrusterl und Frühlingskräuter 6.90

Frühlingsalat

mit Spargel, Ei, Kräuter und Zwiebeln,
frisch geröstetes Bärlauchbrot 15.90

Spargelrisotto

mit zweierlei Spargel, Kirschtomaten,
Rucola und Parmesan 16.50

Gebratenes Lachsfilet

auf Spargelragout mit Bärlauchrisotto 23.90

Portion frischer Stangenspargel

mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter
und Petersilienkartoffeln 20.90

dazu servieren wir gerne wahlweise:

- Portion geräucherter Landschinken 3.20
- Hausgemachte Gemüsebratlinge 4.50
- kleines Schweineschnitzel „Wiener Art“ 4.90
 - gebratenes Lachsfilet 6.50
 - Kleines Kalbschnitzel 6.50
- gegrilltes Steak von der Rinderlende 14.90

 Vegetarisch



ERDINGER Brauhaus Helles

ERDINGER Brauhaus Helles hat alles, was ein echtes bayerisches Helles braucht: Es ist süffig und von reiner Frische. Leuchtend und mit einer perfekten Schaumkrone lädt es zum Anstoßen ein. Beim ersten Schluck verbinden sich feinwürzige Gerstenmalznoten und eine angenehme Hopfenbittere zu einem runden Körper.

Alkohol 5,1 % vol



ERDINGER Brauhaus Naturradler

Wer es zitronig-fruchtig frisch mag, wird sich in das ERDINGER Brauhaus NaturRadler verlieben. 50 Prozent herrlich-süffiges Hellbier und 50 Prozent herrlich-fruchtige „Wild-Zitrone“ – schmeckt wie frisch gepflückt und direkt gepresst. Einfach a bisschen besser – einfach unwiderstehlich.

Alkohol 2,6 % vol





ERDINGER Brauhaus Helles

ERDINGER Brauhaus Helles hat alles, was ein echtes bayerisches Helles braucht: Es ist süffig und von reiner Frische. Leuchtend und mit einer perfekten Schaumkrone lädt es zum Anstoßen ein. Beim ersten Schluck verbinden sich feinwürzige Gerstenmalznoten und eine angenehme Hopfenbittere zu einem runden Körper.

Alkohol 5,1 % vol



ERDINGER Brauhaus Naturradler

Wer es zitronig-fruchtig frisch mag, wird sich in das ERDINGER Brauhaus NaturRadler verlieben. 50 Prozent herrlich-süffiges Hellbier und 50 Prozent herrlich-fruchtige „Wild-Zitrone“ – schmeckt wie frisch gepflückt und direkt gepresst. Einfach a bisselr besser – einfach unwiderstehlich.

Alkohol 2,6 % vol



Aus dem Suppentopf

Pfannkuchensuppe

Hausgemachte Rinderbouillon mit
Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch 5.70

Bayerische Brezensuppe

Rindsbouillon mit abgeschmolzenen
Brezen, Zwiebeln und Schnittlauch 5.90

Hausgemachte Tomatencremesuppe

mit Butterkrusterl und frischen Kräutern 6.20

Von der Metzgerei

„Bayerischer Wurstsalat“ 2,4,7

aus Regensburgern mit Zwiebel, Ei, Gurkerl und Radieserl
dazu Breze oder Brotkörberl 10.90

- oder **„Schweizer Wurstsalat“** 2,4,7
mit Emmentaler 11.90

3 Stück Bratwürsch

mit Biersoß´, Sauerkraut und Hausbrot 12.50

Milzwurst 1,4,7

gebacken oder in Butter gebraten mit Biersoß´
und bunt garniertem Kartoffelsalat 12.50

Abgebräunte Wollwürst 1,7,8

mit Biersoß´ und bunt garniertem Kartoffelsalat 12.90

„Gegrillter Scharfer OX“ 1,7,8

mit bunt garniertem Kartoffelsalat
und frischem Kren 12.50

Beilagenänderung 1.20

Wir beziehen
unsere Wurstwaren
von regionalen
Metzgereibetrieben
wie z.B. der Metzgerei
Gassner aus
München



ERDINGER Urweisse

Von guter altbayrischer Art

Unser Weißbier für alle, die kräftige bayerische Hefenoten lieben! Sein ausgeprägt obergäriges Profil bringt weißbiertypische Nuancen von reifer Banane und Gewürznelke ins Spiel.

Für die Urweisse verwenden unsere Braumeister Karamellmalz. Mit seinen röstigen Anklängen sorgt es für einen herzhaften Charakter – ein vollmundig-süffiger Genuss! Der etwas höhere Kohlensäuregehalt macht sie zum prickelnden Geschmackserlebnis.

Wer es gerne bodenständig mag, wird mit unserem urigen Weißbierschmankerl seine Freude haben.

Gebraut nach dem Bayerischen Reinheitsgebot: Wasser, Malz, Hopfen und Hefe. Sonst nichts.

Alkohol 4,9 % vol **Stammwürze** 11,9 °P



Klassisch Bayrisch vom Schwein & Rind

Jungschweinebraten „Klassik“^{2,3}

mit Biersoß´ und Kartoffelknödel 12.90

dazu Krautsalat 14.90

**Extra
Beilagensalat**
Blattsalat,
Tomate, Gurke
4.50

Jungschweinebraten „Gäuboden Art“³

mit Biersoß´, Sauerkraut, frischem Kren
und abgebräunten Serviettenknödeln 15.90

Ofenfrische Schweinshaxe

mit Biersoß´ und bunt garniertem Kartoffelsalat 16.90

2 Stück Hausgemachte Fleischpflanzerl¹

mit Biersoß´ und bunt garniertem Kartoffelsalat 15.50

2 Stück Hausgemachte Fleischpflanzerl¹

auf Kässpatzn mit Biersoß, Schwammerlsoß´ und Röstzwiebeln 17.50

Lendchen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein

mit frischen Rahmschwammerl und Butterspätzle 17.50

„Allgäuer Schmankerl“

Lendchen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein und Fleischpflanzerl, auf

Kässpatzn mit Rahmschwammerl & Röstzwiebeln 18.90

Zwiebelrostbraten aus der Premium Rinderlende

„Münchner Art“ mit Rotweinssoß´, zweierlei Zwiebeln

und Bratkartoffeln 24.90

Zwiebelrostbraten aus der Premium Rinderlende

„Schwäbische Art“ mit Rotweinssoß´, zweierlei Zwiebeln

und rahmigen Kässpatzn 24.90



ERDINGER Alkoholfrei

ZITRONE / GRAPEFRUIT

Leicht herbes Alkoholfreies trifft auf fruchtige Zitrone / Grapefruit – ein perfekter Genuss für Erfrischungs-Liebhaber.

Mit seinen weichen Malznoten ist unser Alkoholfreies der ideale Partner für die säuerlich-frischen Aromen von sonnengereiften Zitronen. Die prickelnde Kohlensäure macht ERDINGER Alkoholfrei Zitrone herrlich spritzig.

Sehr fruchtig entfalten sich die bittersüßen Grapefruitaromen und machen ERDINGER Alkoholfrei Grapefruit bis zum Ausklang schön anregend. Fein säuerliche Noten ergänzen die herrlich prickelnde Kohlensäure perfekt.

Auch direkt aus der Flasche zu genießen! ERDINGER Alkoholfrei Zitrone besteht ausschließlich aus natürlichen Zutaten, ganz ohne künstliche Zusätze oder Stabilisatoren.

Alkohol < 0,3 % vol **Stammwürze** 11,9 °P



Paniert Goldbraun

in Butter gebraten

**Extra
Beilagensalat**
Blattsalat, Tomate,
Gurke
4.50

Wiener Schnitzel

vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein
mit Zitronenschnitz, Wildpreiselbeeren
und Bratkartoffeln 16.50

Original Wiener Kalbsschnitzel

mit Zitronenschnitz, Wildpreiselbeeren
und Bratkartoffeln 23.90

„Goldbarschilet“¹

mit hausgemachter Remouladensauce,
Zitronenschnitz und bunt garniertem Kartoffelsalat 16.90

Hühnerbrust „Wiener Art“

mit Limonendip und bunt garniertem Kartoffelsalat 17.50

Salat „Wien“

mit paniierter Hühnerbrust auf bunten Salaten mit Limonendip
und röstfrischem Knoblauchbrot 17.50

Cordon Bleu^{2,3}

vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein gefüllt
mit Schinken und Käse, dazu Zitronenschnitz,
Wildpreiselbeeren und Bratkartoffeln 19.50

Fleischlos glücklich

Bayerischer Obatzda^{1,2}

aus Camembert und Frischkäse mit Zwiebeln, Ei, Gurkerl und Radieserl
dazu Breze oder Brotkörberl 11.90

 **Frische Schwammerl** in Weißweinrahmsoße
mit abgeschmolzenen Serviettenknödeln und Kräutern 13.90

 **Rahmige Kässpatzn „Allgäuer Art“**
mit hausgemachten Röstzwiebeln 13.50

 **Selbstgemachte Gemüsebratlinge**
mit Rahmschwammerl und frischen Kräutern 15.90
(vegane Option möglich)



ERDINGER Pikantus

Regt die Geschmackssinne an.

Vielschichtig und intensiv – der Pikantus ist ein edles Meisterwerk bayerischer Braukunst.

Die dunkle Schokoladenfarbe unseres Weizenbocks lässt es schon erahnen: Hier erwartet den Genießer eine anregende Aromenfülle. Im Mund entfaltet der Pikantus seinen malzbetonten runden Körper mit Noten von Pflaume, dunkler Schokolade und Süßholz.

Die prickelnde Kohlensäure setzt dazu einen frischen Kontrapunkt. Sein samtig-weicher Charakter bleibt lange am Gaumen – als Aperitif ein wunderbarer Auftakt zu einer festlichen Mahlzeit.

Unser Tipp: Für einen bayerischen Aperitif eine Flasche auf zwei Pikantus Genießergläser oder größere Weingläser verteilen.

Alkohol 7,3 % vol Stammwürze 16,7 °P



Ein süßer Abschluss

Kaiserschmarrn

mit Mandeln und Rosinen,
dazu Wildpreiselbeeren und Apfelmus **11.90**

Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Sahne **7.90**

Dampfnudel ¹³

mit Vanillesoß **7.90**

Gemischter Eisbecher **5.90**

mit Sahne **6.90**

Oder gleich a Schnapsert?

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 / Ramazotti

2 cl **3.70**

Geröstetes vom Dinzler

Tasse Kaffee **3.70**

Haferl Kaffee **4.20**

Latte Macchiato **4.50**

Cappuccino **3.90**

Großer Cappuccino **4.50**

Milchkaffee **4.90**

Espresso **3.10**

Espresso Macchiato **3.50**

Tasse Tee **4.30**

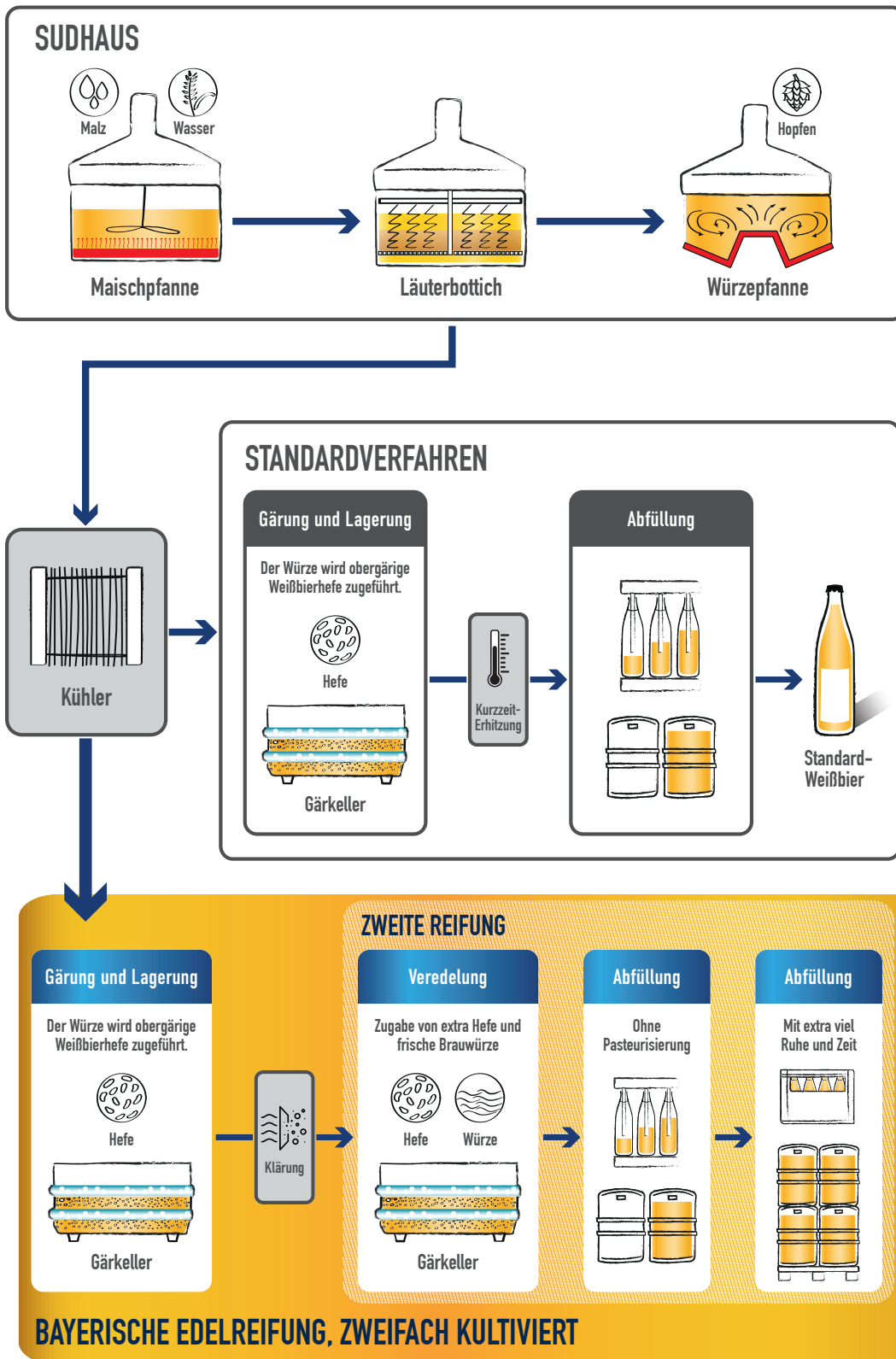
Unser Partner
für besten
Kaffee vom
Irschenberg

Bayerische Edelreifung

Unsere Weißbiere heben sich vom Standard ab! Denn nach der ersten Gärung und der Zugabe von extra Hefe und frischer Würze reifen die ERDINGER Weißbiere ein zweites Mal. Mit viel Zeit, Sorgfalt und außergewöhnlicher Liebe zum Detail.

Diese in zusätzlicher zweiter Reifung veredelten Weißbiere erkennt man am Qualitätssiegel „Bayerische Edelreifung – zweifach kultiviert“ auf der Flasche. Und beim Trinken am besonderen Genuss.

Bayerische Edelreifung ist ein absolutes Qualitätsmerkmal, denn Biere mit Bayerischer Edelreifung haben ein besonders vielschichtiges Aroma, eine sehr feinperlige Kohlensäure und wurden ohne Pasteurisation abgefüllt.





Bierspezialitäten



ERDINGER

Weißbier

0,3l 3.60

0,5l 4.40

Das Original seit 1886.

Unser Klassiker – die Krönung bayerischer Braukunst. Feinwürzig, spritzig und harmonisch. Jeder Schluck macht Lust auf mehr!



ERDINGER *Urweisse*

0,3l 3.60

0,5l 4.40

Von guter altbayerischer Art.

Unser bodenständiges Schmankerl: herzhaft, würzig und mit typisch bayerischen Hefenoten.



ERDINGER

Dunkel

0,5l 4.40

Eine Spezialität für Kenner.

Harmonisch ausgewogene Spezialität für alle, die es süffig mögen. Ein vollmundiges Weißbier mit starkem Charakter.



ERDINGER

Pikantus

0,25l 3.80

0,5l 4.70

Regt die Geschmackssinne an.

Vielschichtig und intensiv – der Pikantus ist ein edles Meisterwerk bayerischer Braukunst. Ideal auch als Aperitif.



ERDINGER

Kristall

0,5l 4.40

Ein spritziger Genuss.

Kristallklar mit anregender Kohlensäure – für prickelnde Augenblicke.



ERDINGER

Leicht

0,5l 4.40

Für kalorienbewusste Genießer.

Unser Leichtes ist die richtige Wahl für alle, die einen reduzierten Alkohol- und Kaloriengehalt schätzen.



ERDINGER ALKOHOLFREI

0,33l 3.60

0,5l 4.40

Der sportliche Durschtlöcher.

Unser Alkoholfreies ist ein echtes Multitalent: Es wirkt isotonisch und löscht den Durst auf die spritzige Art.



ERDINGER
BRAUHAUS

HELLES

0,3l 3.60

0,5l 4.40

Hellbier aus Erding.

STIFTUNG HELL hat alles, was ein echtes bayerisches Helles braucht: Es ist süffig und von reiner Frische.



ERDINGER ALKOHOLFREI

ZITRONE

GRAPEFRUIT

0,33l 3.60

ZITRONE

0,5l 4.40

Erfrisch Dich natürlich.

Leicht herbes Alkoholfreies trifft auf fruchtige Zitrone und saftige Grapefruit – das ist vollmundige Erfrischung pur und ein perfekter Genuss. Ausschließlich natürliche Zutaten!



ERDINGER
BRAUHAUS

NaturRadler

0,5l 4.40

Naturradler aus Erding.

STIFTUNG HELL hat alles, was ein echtes bayerisches Helles braucht: Es ist süffig und von reiner Frische.

Trumer Pils

0,33l

4.00

Mariabrunn Dunkel

0,5l

4.40

Aus der Traube

Weiss

Grüner Veltliner 0,2l 6.70
Trocken / Weingut Überacker /
Österreich-Wagram

Chardonnay 0,2l 6.90
Trocken / Weingut 0,75l 24.90
Julia Schittler / Deutschland - Rheinland Pfalz

Sauvignon Blanc 0,2l 7.90
Trocken / Weingut J.J. 0,75l 26.90
Berizzi / Deutschland - Rheinland Pfalz

Lugana „Limne“ 0,2l 7.90
Fruchtig / Tenuta Rovaglia / 0,75l 26.90
Italien - Gardasee

Rot

Merlot 0,2l 6.90
Trocken / Weingut 0,75l 24.90
Julia Schittler / Deutschland - Rheinland Pfalz

Purpur 0,2l 7.90
Trocken / Weingut J.J. 0,75l 26.90
Berizzi / Deutschland - Rheinland Pfalz

Rosé

Lola 0,2l 6.90
Feinherb / Weingut 0,75l 24.90
J.J.Bischoffinger / Deutschland - Rheinland Pfalz

Weinschorle Weiß / Rot / Rose 0,4l 6.90

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser 0,4l 3.40
Zitronenlimo 0,4l 4.20
Libella Orangenlimonade 0,4l 4.20
Apfelschorle 0,4l 4.20
Spezi^{1,3,9} 0,4l 4.20

Coca Cola^{1,3,9} /
Coca Cola Light^{1,3,11} 0,4l 4.80

„Zauberwasser“^{2,3} 0,4l 5.20
Tafelwasser mit Holunder &
Ingwer Sirup, Minze und Limette

Wolfra Säfte 0,4l 5.20
Kelterei aus Erding
Apfel naturtrüb, Johannisbeere,
Maracuja¹², Rhabarber, Mango, Orange

als Saftschorle 0,4l 4.80

**Adelholzener Mineralwasser,
Still oder Sprudel** 0,25l 3.50
0,75l 6.90

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
13) Vanillearoma

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



Werde Teil unseres Teams



Veranstaltungen & Tagungen



Brauereiführungen



ERDINGER Fanshop



