



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.

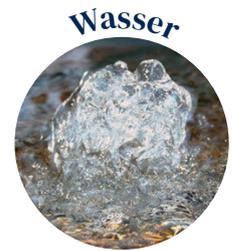
So entstand am Stadtrand von Erding eine neue Braustätte. Der Stammsitz in der historischen Altstadt beherbergt jetzt die Brauereiverwaltung und das Hotel & Gasthaus zum ERDINGER Weißbräu.





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 Brauhaus Helles Alkoholfrei

ERDINGER Brauhaus Helles Alkoholfrei führt uns auf den höchsten Genussgipfel.

Süffig, bayerisch, einzigartig mild und vollmundig – bester Hellbiergenuss von ERDINGER Brauhaus, freilich jetzt auch alkoholfrei.

Bereits sein kräftiges Gold-Gelb und die weiße, feinporige Schaumkrone machen Lust auf den ersten Schluck. Es begeistert mit vollem Biergeschmack: erfrischend süffig, spritzig leicht mit ausgewogenem Malzcharakter und blumiger Hopfennote. Die Balance aus natürlicher Malzsüße und Hopfenbittere macht es zum wahren Trinkgenuss.

Dezente Waldhonig-Aromen runden das Profil ab.

Gebraut nach dem Bayerischen Reinheitsgebot von 1516 – beste Qualität ohne Kompromisse.

Alkohol <0,5 % vol



Unsere saisonalen Empfehlungen

„zur kalten Jahreszeit“

 **Hausgemachte Kartoffelsuppe**
mit frischen Kräutern und Brotkrusterl 6.90

Kartoffelsuppeneintopf^{1,7,8}
mit gegrillter scharfen Ochsen-Bratwurst 13.90

Klassische Schinkennudeln^{1,7,8}
mit Schinken, Zwiebeln, Ei und frischen Kräutern 14.50

 **Hausgemachte Kaspressknödel**
mit Sauerkraut und kleinem Beilagensalat 18.50

 **Salat Winterzeit**
mit karamellisiertem Ziegenkäse, Birnenspalten, Cranberrys
und röstfrischem Knoblauchbrot 18.90

Tellerfleisch vom Rind
mit frischem Kren, Wintergemüse
und Petersilienkartoffeln 21.90

Rahmsauerbraten aus der Rinderschulter
mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelknödel 23.50

 **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



Aus dem Suppentopf

Pfannkuchensuppe

Hausgemachte Rinderbouillon mit
Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch 5.70

Bayerische Brezensuppe

Rindsbouillon mit abgeschmolzenen
Brezen, Zwiebeln und Schnittlauch 5.90

Tomatencremesuppe

mit Butterkrusterl und frischen Kräutern 6.20

Hausgemachte Leberknödelsuppe

mit frischem Schnittlauch 6.70

Von der Metzgerei

„Bayerischer Wurstsalat“ ^{2,4,7}

aus Regensburgern mit Zwiebel, Ei, Gurkerl und Radieserl
dazu Breze oder Brotkörberl 11.90

- oder **„Schweizer Wurstsalat“** ^{2,4,7}

mit Emmentaler 12.90

3 Stück Bratwürste

mit Biersoß´, Sauerkraut und Hausbrot 13.50

Milzwurst ^{1,4,7}

gebacken oder in Butter gebraten mit Biersoß´
und bunt garniertem Kartoffelsalat 13.50

Abgebräunte Wollwürste ^{1,7,8}

mit Biersoß´ und bunt garniertem Kartoffelsalat 13.50

„Gegrillter Scharfer OX“ ^{1,7,8}

pikante Ochsenbratwürste mit bunt garniertem
Kartoffelsalat und frischem Kren 13.90

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

Beilagenänderung 1.20



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 13.90

dazu Krautsalat 15.90

Extra Beilagensalat

Blattsalat,
Tomate, Gurke

4.50

Jungschweinebraten „Gäuboden Art“³

mit Biersoß, Sauerkraut, frischem Kren

und abgebräunten Serviettenknödeln 16.50

Ofenfrische Schweinshaxe

mit Biersoß und bunt garniertem Kartoffelsalat 16.90

2 Stück Hausgemachte Fleischpflanzerl¹

mit Biersoß und bunt garniertem Kartoffelsalat 15.90

2 Stück Hausgemachte Fleischpflanzerl¹

auf Kässpätzln mit Biersoß, Schwammerlsoß und Röstzwiebeln 17.90

Lendchen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein

mit frischen Rahmschwammerl und Butterspätzle 17.90

„Allgäuer Schmankerl“

Lendchen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein und Fleischpflanzerl, auf

Kässpätzln mit Rahmschwammerl & Röstzwiebeln 18.90

„Krautschmankerl“

Schweinebraten und Fleischpflanzerl auf Sauerkraut mit hausgemachten

Leber- und Serviettenknödeln dazu frischer Kren und Biersoß 20.90

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 Kässpätzln 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 **16.90**

Original Wiener Kalbsschnitzel

mit Zitronenschnitz, Wildpreiselbeeren
und Bratkartoffeln **24.90**

„Goldbarschilet“¹

mit hausgemachter Remouladensauce,
Zitronenschnitz und bunt garniertem Kartoffelsalat **16.90**

Hühnerbrust „Wiener Art“

mit Limonendip und bunt garniertem Kartoffelsalat **17.90**

Salat „Wien“

mit paniierter Hühnerbrust auf bunten Salaten mit Limonendip
und röstfrischem Knoblauchbrot **17.90**

Cordon Bleu^{2,3}

vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein gefüllt
mit Schinken und Käse, dazu Zitronenschnitz,
Wildpreiselbeeren und Bratkartoffeln **19.90**

Fleischlos glücklich

Bayerischer Obatzda^{1,2}

aus Brie und Frischkäse mit Zwiebeln, Ei, Gurkerl
und Radieserl dazu Breze oder Brotkörberl **12.90**

 **Frische Schwammerl** in Weißweinrahmsoße
mit abgeschmolzenen Serviettenknödeln und Kräutern **14.50**

Rahmige Kässpätzl „Allgäuer Art“

mit hausgemachten Röstzwiebeln **14.50**

Hausgemachte 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 12.90

Apfelstrudel
mit Vanilleeis und Sahne 7.90

Dampfnudel¹³
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 3.90

Klare Obstbrände von der Brennerei Schladerer

Obstler / Williams
2 cl 3.90

Jägermeister / Ramazotti
2 cl 3.90

Geröstetes vom Dinzler

Tasse Kaffee 3.80

Haferl Kaffee 4.30

Latte Macchiato 4.60

Cappuccino 4.00

Großer Cappuccino 4.60

Milchkaffee 5.00

Espresso 3.20

Espresso Macchiato 3.60

Tasse Tee 4.40

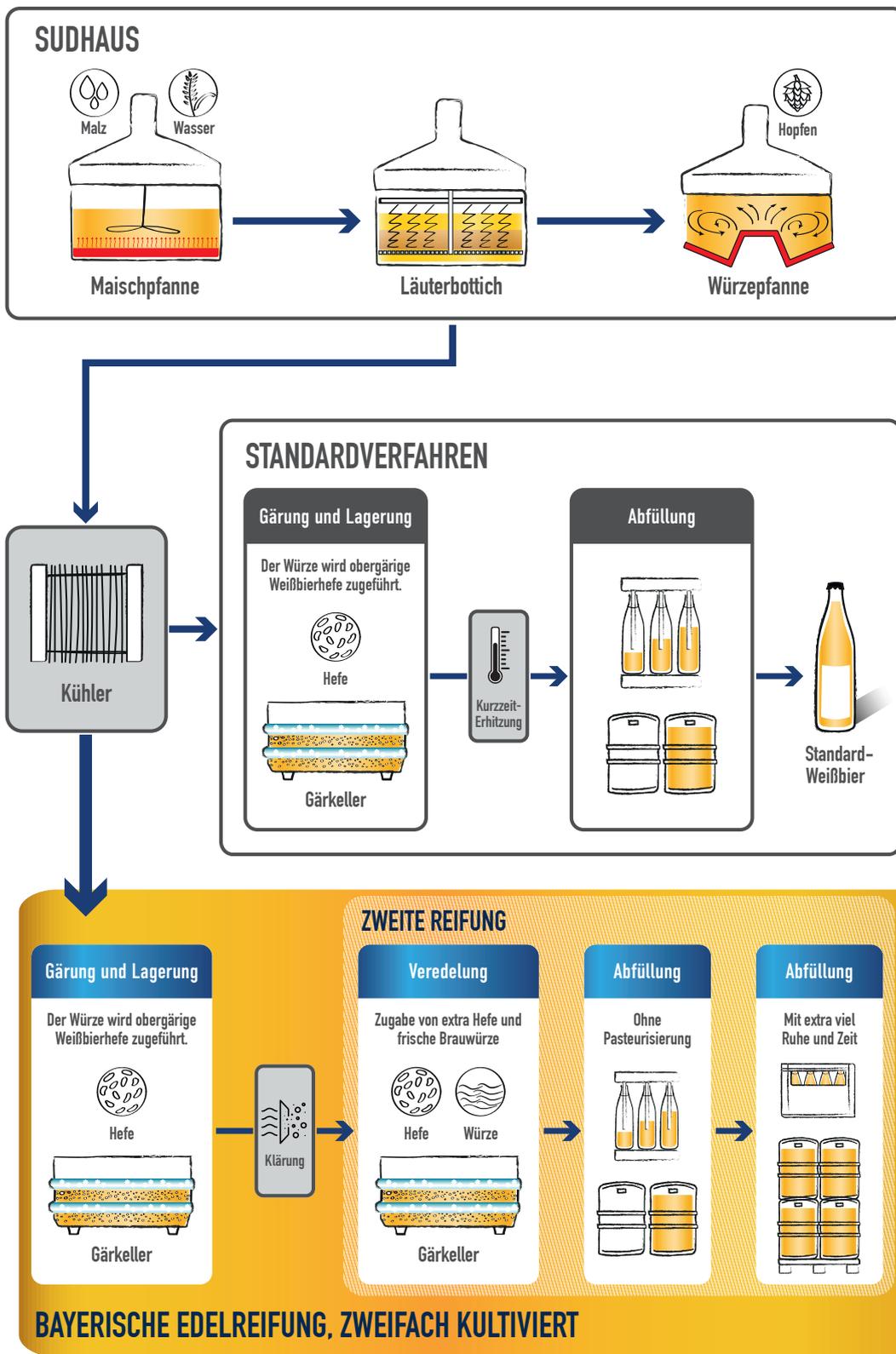
Unser Partner
für besten
Kaffee vom
Irschenberg

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 *Weissbrot*

0,3l 3.80
0,5l 4.60

Das Original seit 1886.
Unser Klassiker – die Krönung bayerischer Braukunst. Feinwürzig, spritzig und harmonisch. Jeder Schluck macht Lust auf mehr!



ERDINGER *Urweisse*

0,3l 3.80
0,5l 4.60

Von guter altbayerischer Art.
Unser bodenständiges Schmäckerl: herzhaft, würzig und mit typisch bayerischen Hefenoten.



ERDINGER *Dunkel*

0,5l 4.60

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



ERDINGER *Pikantus*

0,25l 3.90
0,5l 4.90

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



ERDINGER *Kristall*

0,5l 4.60

Ein spritziger Genuss.
Kristallklar mit anregender Kohlensäure – für prickelnde Augenblicke.



ERDINGER *Leicht*

0,5l 4.60

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



ERDINGER ALKOHOLFREI

0,33l 3.90
0,5l 4.60

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



ERDINGER BRAUHAUS *HELLES*

0,3l 3.80
0,5l 4.60

Hellbier aus Erding.
ERDINGER BRAUHAUS hat alles, was ein echtes bayerisches Helles braucht: Es ist süffig und von reiner Frische.



ERDINGER ALKOHOLFREI

ZITRONE
GRAPEFRUIT 0,33l 3.90

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 4.60

Naturradler aus Erding.
ERDINGER BRAUHAUS hat alles, was ein echtes Naturradler braucht: Es ist spritzig und nicht zu süß. Einfach a bissel besser.

Trumer Pils 0,33l 4.20
Mariabrunn Dunkel 0,5l 4.60



ERDINGER BRAUHAUS HELLES ALKOHOLFREI

0,5l 4.60

Alkoholfreies Hellbier aus Erding.
Süffig und voller Genuss – ohne Alkohol. Mild, vollmundig und bayerisch-frisch. Ohne Kompromisse. Ohne Alkohol.

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 3.50
Zitronenlimo 0,4l 4.30
Libella Orangenlimonade 0,4l 4.30
Apfelschorle 0,4l 4.30
Spezi^{1,3,9} 0,4l 4.30

Fritz Kola^{1,3,9} /
Fritz Kola Super Zero^{1,3,11} 0,33l 4.80

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

Wolfra Säfte 0,4l 5.30
Kelterei aus Erding
Apfel naturtrüb, Johannisbeere,
Maracuja¹², Mango, Orange

als Saftschorle 0,4l 4.90

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



