



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.

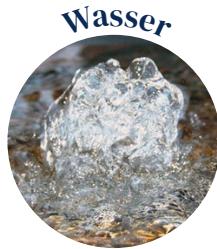
So entstand am Stadtrand von Erding eine neue Braustätte. Der Stammsitz in der historischen Altstadt beherbergt jetzt die Brauereiverwaltung und das Hotel & Gasthaus zum ERDINGER Weißbräu.





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.



Obergärtle 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 untergärtle Hefe.





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 bissel 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**

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

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

Jungschweinebraten „Klassik“^{2,3}

mit Biersoß' und Kartoffelknödel **13.90**
dazu Krautsalat **15.90**

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 Kässpatzn mit Biersoß, Schwammerlsoß' und Röstzwiebeln **18.50**

Lendchen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein

mit frischen Rahmschwammerl und Butterspätzle **17.90**

„Allgäuer Schmankerl“

Lendchen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein und Fleischpflanzerl, auf
Kässpatzn 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 Rotweinsoß', zweierlei Zwiebeln
und Bratkartoffeln **26.90**

Zwiebelrostbraten aus der Premium Rinderlende

„Schwäbische Art“ mit Rotweinsoß', zweierlei Zwiebeln
und rahmigen Kässpatzn **28.90**



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 **26.90**

„Goldbarschfilet“¹
mit hausgemachter Remouladensoße,
Zitronenschnitz und bunt garniertem Kartoffelsalat **16.90**

Hühnerbrust „Wiener Art“
mit Limonendip und bunt garniertem Kartoffelsalat **17.90**

Salat „Wien“
mit panierter 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

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

 **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 Kässpatzn „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 malzbe-tonten 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**

Dampfnudel ¹³

mit Vanillesoß **7.90**

Gemischter Eisbecher **5.90**

mit Sahne **6.90**

Oder glei a Schnapserl?

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

Unser Partner
für besten
Kaffee vom
Irschenberg

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

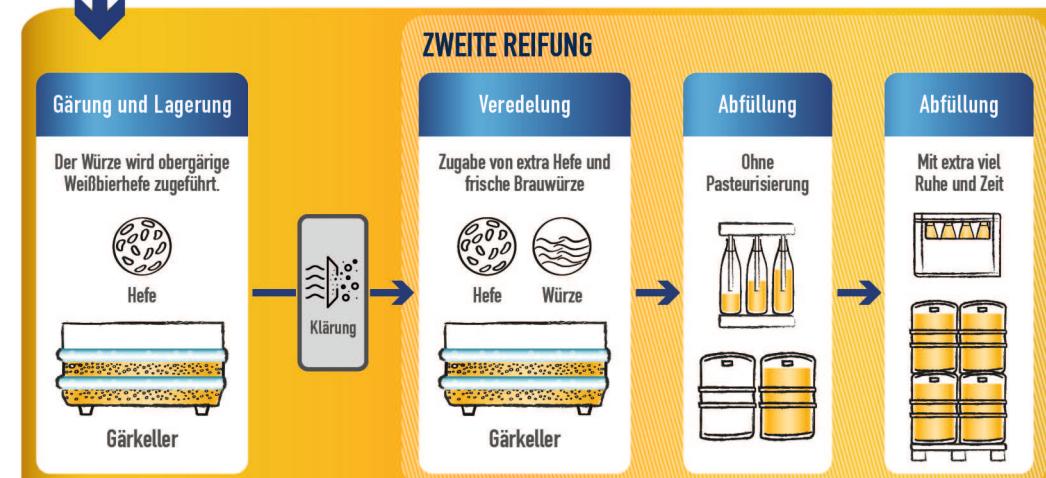
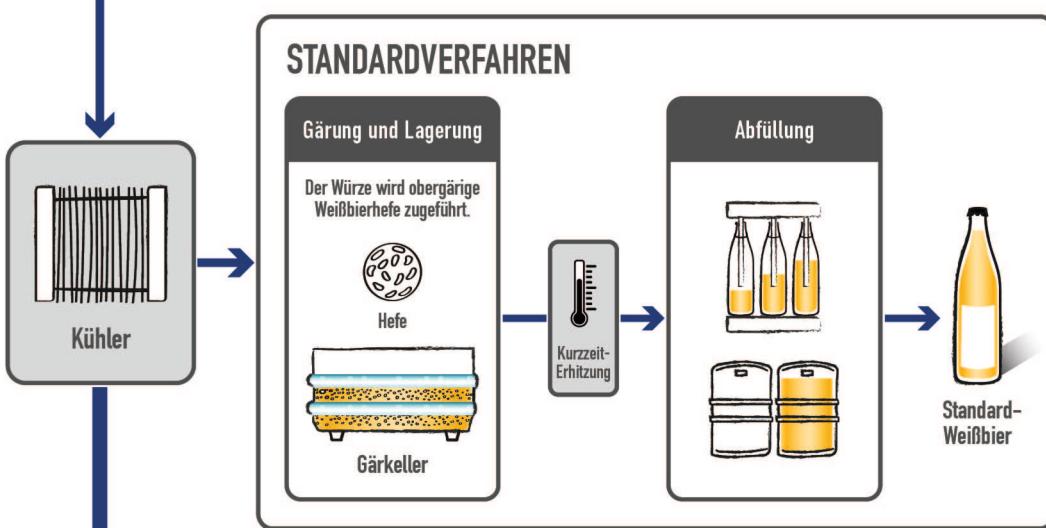
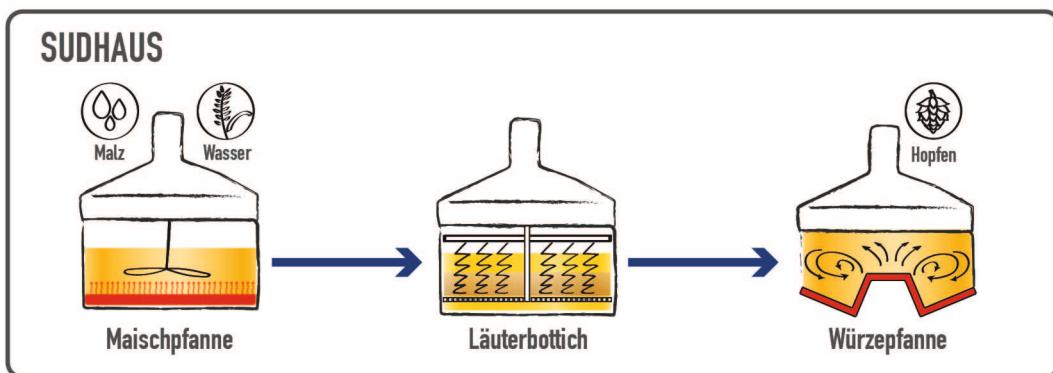
Tasse Tee 4.40

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.



BAYERISCHE EDELREIFUNG, ZWEIFACH KULTIVIERT





Bierspezialitäten



ERDINGER

Weißbier

0,3l 3.90

0,5l 4.70

Das Original seit 1886.

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



ERDINGER

Leiweishe

0,5l

4.70

Von guter altbayrischer Art.

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



ERDINGER

Dunkel

0,3l 3.90

0,5l 4.70

Eine Spezialität für Kenner.

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



ERDINGER

Pikantus

0,25l

4.10

0,5l

5.10

Regt die Geschmackssinne an.

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



ERDINGER

Kristall

0,5l 4.70

Ein spritziger Genuss.

Kristallklar mit anregender Kohlensäure – für prickelnde Augenblicke.



ERDINGER

Leicht

0,5l

4.70

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 4.70

Der sportliche Durschtlöscher.

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



ERDINGER

BRÄUHAUS
HELLES

0,3l

3.90

0,5l

4.70

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

4.10

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

BRÄUHAUS
Natur-Radler

0,5l

4.70

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
Mariabrunn Dunkel

0,33l 4.50

0,5l 4.70



ERDINGER

BRÄUHAUS
HELLS
ALKOHOLFREI

0,5l

4.70

Alkoholfreies Hellbier aus Erding.

Süßig und voller Genuss – ohne Alkohol. Mild, vollmundig und bayerisch-frisch. Ohne Kompromisse. Ohne Alkohol.

Aus der Traube

Weiss

Grüner Veltliner	0,2 l	6.70
Trocken / Weingut Überacker /		
Österreich-Wagram		
Chardonnay	0,2 l	6.90
Trocken / Weingut	0,75 l	24.90
Julia Schittler / Deutschland - Rheinland Pfalz		
Sauvignon Blanc	0,2 l	7.90
Trocken / Weingut J.J.	0,75 l	26.90
Berizzi / Deutschland - Rheinland Pfalz		

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

Rosé

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

Rot

Merlot	0,2 l	6.90
Trocken / Weingut	0,75 l	24.90
Julia Schittler / Deutschland - Rheinland Pfalz		
Purpur	0,2 l	7.90
Trocken / Weingut J.J.	0,75 l	26.90
Berizzi / Deutschland - Rheinland Pfalz		
Weinschorle	0,4 l	6.90
Weiβ / Rose / Rot		

Aperitif

Aperol Sprizz	0,4 l	6.90
Aperol, Frizzante, Soda und Orange		
Weißbier Sprizz	0,3 l	4.90
Weißbier, Sarti Rosa,	0,4 l	6.50
Soda und Orange		

Alkoholfreie Getränke

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) mit Aroma

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

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

Coca-Cola ^{1,7,9,13} /		
Coca-Cola light ^{1,7,9,11,13}	0,4 l	4.80

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

Rauch Säfte	0,4 l	5.50
Apfel klar, Apfel naturtrüb, Johannisbeere, Maracuja ¹² , Mango		

als Saftschorle	0,4 l	4.90
Adelholzener Mineralwasser,		
Still oder Sprudel	0,25 l	3.50
	0,75 l	6.90



Werde Teil unseres Teams



Veranstaltungen & Tagungen



Brauereiführungen



ERDINGER Fanshop





GASTHAUS & HOTEL
zum
ERDINGER *Weißbräu*

ERDING

Vielen Dank für Ihren Besuch!

Ihr Team vom
ERDINGER Weißbräu

