



## **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.

Wasser



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.

Malz



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

Hopfen



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.

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 bisserl 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“<sup>2,4,7</sup>**

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

## **- oder „Schweizer Wurstsalat“<sup>2,4,7</sup>**

mit Emmentaler 12.90

## **3 Stück Bratwürste**

mit Biersoß', Sauerkraut und Hausbrot 13.50

## **Milzwurst<sup>1,4,7</sup>**

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

## **Abgebräunte Wollwürste<sup>1,7,8</sup>**

mit Biersoß' und bunt garniertem Kartoffelsalat 13.50

## **„Gegrillter Scharfer OX“<sup>1,7,8</sup>**

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“<sup>2,3</sup>

mit Biersoß´ und Kartoffelknödel 13.90

dazu Krautsalat 15.90

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

## Jungschweinebraten „Gäuboden Art“<sup>3</sup>

mit Biersoß´, Sauerkraut, frischem Kren  
und abgebräunten Serviettenknödeln 16.50

## Ofenfrische Schweinshaxe

mit Biersoß´ und bunt garniertem Kartoffelsalat 16.90

## 2 Stück Hausgemachte Fleischpflanzerl<sup>1</sup>

mit Biersoß´ und bunt garniertem Kartoffelsalat 15.90

## 2 Stück Hausgemachte Fleischpflanzerl<sup>1</sup>

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 Rotweinssoß´, zweierlei Zwiebeln  
und Bratkartoffeln 26.90

## Zwiebelrostbraten aus der Premium Rinderlende

„Schwäbische Art“ mit Rotweinssoß´, 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**

## „Goldbarschilet“<sup>1</sup>

mit hausgemachter Remouladensoße,  
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<sup>2,3</sup>

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<sup>1,2</sup>

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 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**

## **Dampfnudel** <sup>13</sup>

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**

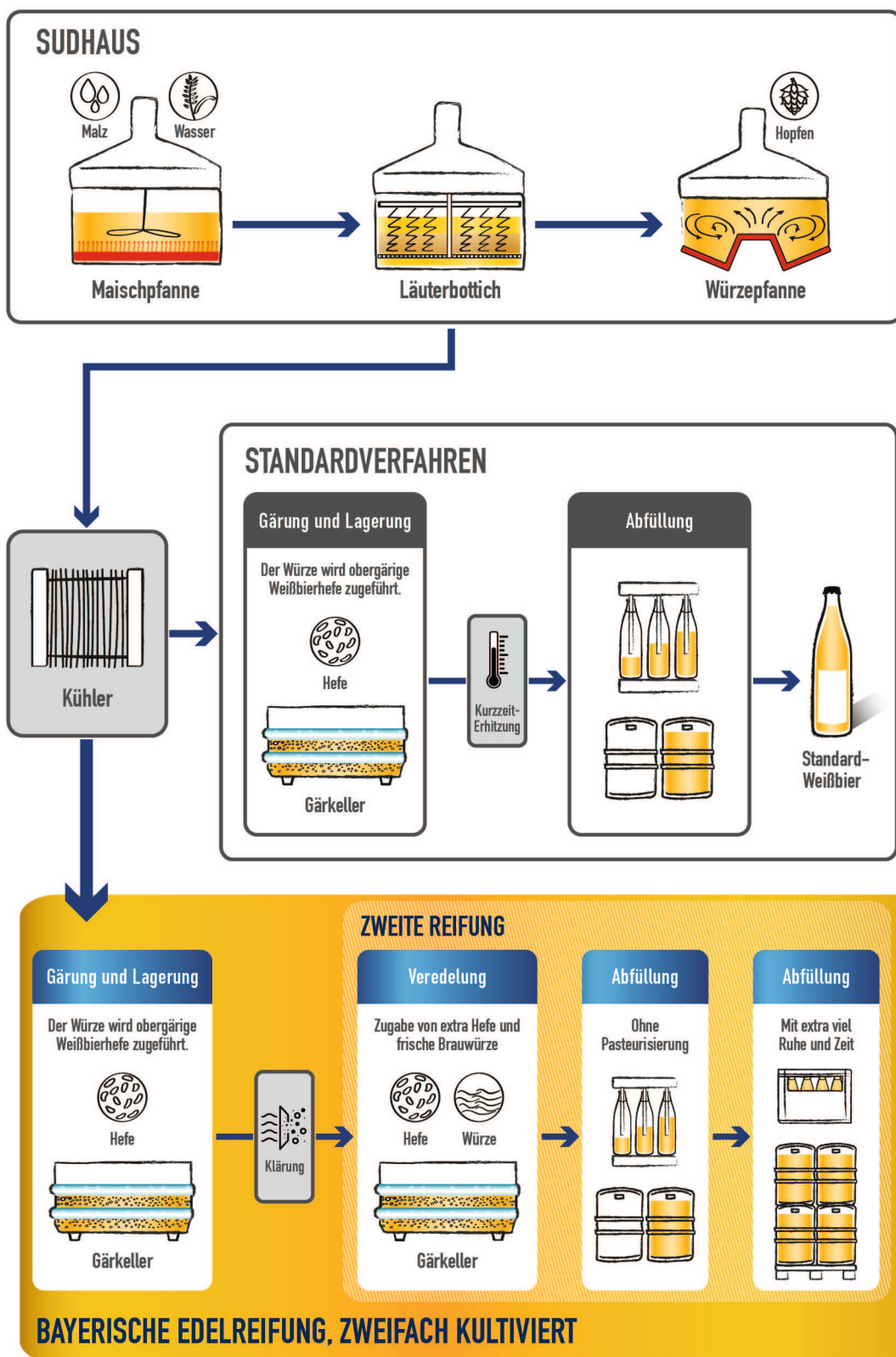
**Tasse Tee** **4.40**

# 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.







# Bierspezialitäten



## ERDDINGER

*Weissbrot*

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!



## ERDDINGER Weissbrot

0,5l 4.70

Von guter altbayerischer Art.

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



## ERDDINGER

*Dunkel*

0,3l 3.90

0,5l 4.70

Eine Spezialität für Kenner.

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



## ERDDINGER

*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.



## ERDDINGER

*Kristall*

0,5l 4.70

Ein spritziger Genuss.

Kristallklar mit anregender Kohlensäure – für prickelnde Augenblicke.



## ERDDINGER

*Leicht*

0,5l 4.70

Für kalorienbewusste Genießer.

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



## ERDDINGER

ALKOHOLFREI

0,33l 3.90

0,5l 4.70

Der sportliche Durstlöcher.

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



0,3l 3.90

0,5l 4.70

Hellbier aus Erding.

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



## ERDDINGER

ALKOHOLFREI

ZITRONE

GRAPEFRUIT 0,33l

4.10

Erfrisch Dich natürlich.

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



0,5l 4.70

Naturradler aus Erding.

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

Trumer Pils

0,33l 4.50

Mariabrunn Dunkel

0,5l 4.70



0,5l 4.70

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** 0,2 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  
Weiß / 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**<sup>1,3,9</sup> 0,4 l 4.30

**Coca-Cola**<sup>1,7,9,13</sup> /  
**Coca-Cola light**<sup>1,7,9,11,13</sup> 0,4 l 4.80

**„Zauberwassser“**<sup>2,3</sup> 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<sup>12</sup>, 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**

