

Unsere saisonalen Empfehlungen

„zur Starkbier- & Fastenzeit“

 **Hausgemachte Kaspressknödelsuppe**
mit Röstzwiebeln und frischen Kräutern 6.90

Kalbsfleischpflanzerl
mit glasiertem Rosenkohl, Kartoffelstampf
und Rahmsoß' 21.90

Bauerngröstl
mit gebratenen Knödeln, Bratenfleisch,
Rosenkohl, Soß' und Spiegelei 13.90

Brauhaus Burger^{1,14}
Kartoffelsemmel, Pikantus-Bierzwiebeln, Spezialsoß', Speck, Käse,
Tomate, Essiggurkerl, Salat und Pommes 20.90

Salat Vital
mit gebratenen Hühnerstreifen, Pilzen, Nüssen
und röstfrischem Knoblauchbrot 18.50

Hausgemachter Krautwickel¹⁴
mit Zwiebel-Speck-Soß' und Kartoffelstampf 19.50

Apfelkircherl¹³
mit Vanilleeis 9.50

 **Vegetarisch**



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

