

# Unsere saisonalen Empfehlungen

## „Biergartenschmankerl“

 **Saures Knödelcarpaccio** <sup>5</sup>  
mit Essiggurkerl, Zwiebeln und Ei **13.90**

 **Ofenkartoffel mit Grillgemüse** <sup>5</sup>  
mit Kräutersauerrahm und Salatsträußerl **14.50**

**Currywurst** <sup>2,14</sup>  
mit hausgemachter Soße und Pommes **15.90**

**Bratensülze** <sup>5</sup>  
mit Remoulade, Zwiebeln, Salatsträußerl  
und Bratkartoffeln **17.50**

 **Sommersalat** <sup>5</sup>  
mit karamellisiertem Ziegenkäse,  
Cranberries und Knoblauchbrot **18.90**

**Marinierte Spareribs** <sup>5</sup>  
mit hausgemachter BBQ-Soße,  
Knoblauchbrot und Pommes **19.50**

**Erdinger Grill-Pfand'l** <sup>5,13,14</sup>  
mit Schweinenackensteak, Hühnerbrust, Spareribs,  
hausgemachter Kräuterbutter, BBQ-Soße, Ofenkartoffel mit  
Kräutersauerrahm und Knoblauchbrot **26.90**

 **Vegetarisch**



# ERDINGER Urweisse

## Von guter altbayerischer 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

