GASTHAUS
zum
ERDINGER Weißbräu
ERDING

Herzlich Willkommen im Gasthaus zum ERDINGER Weißbräu!

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.

Das ERDINGER Weißbräu
Lebensfreude und Tradition.

Die Wurzeln der Privatbrauerei ERDINGER Weißbräu liegen hier bei uns im Hotel & Gasthaus zum ERDINGER Weißbräu. 1886 wurde mitten in Erding das „Weisse Bräuhaus“ gegründet, das 1935 von Franz Brombach in ERDINGER Weißbräu umbenannt wurde.

Dem Motto „Bier braucht Heimat“ ist die Privatbrauerei bis heute treu geblieben: Gebraut wird ausschließlich in Erding, jede einzelne Flasche. Bis 1983 sogar hier am historischen Stammhaus. Mit Weitblick und einer Politik der kleinen Schritte baute Werner Brombach die Brauerei anschließend kontinuierlich zum Marktführer aus.

Am Stadtrand von Erding entstand später dafür eine neue Braustätte. Der historische Stammsitz in der Altstadt beherbergt heute die Brauereiverwaltung sowie das Hotel & Gasthaus zum ERDINGER Weißbräu.

Lebensfreude & Genuss

Bayerische Lebensfreude in über 100 Ländern mit ERDINGER Premium-Bierspezialitäten.

Heimat

Seit 1866 Bier aus Bayern gebraut in der Brauerei in Erding.

Qualität & Geschmack

Höchste bayerische Braukunst nach Reinheitsgebot mit erstklassigen Rohstoffen.

Verlässlichkeit

Für die Mitarbeiter, Kunden, Umwelt und Gesellschaft

ERDINGER Weißbräu
Scan für mehr Informationen:

Qualität ist unser höchstes Gut

Wasser

Bier besteht zu 90 Prozent aus Wasser! Unser Brauwasser entspringt in zwei brauereieigenen Brunnen von 160 Metern Tiefe.



Malz

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.



Hopfen

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



Hefe

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.



Das Bayerische Reinheitsgebot

Die berühmteste Brauverordnung ist der Erlass von Wilhelm IV. aus dem Jahr 1516 für das ganze Herzogtum Bayern. Er verfügte:

„Ganz besonders wollen wir, dass forthin allenthalben in unseren Städten und Märkten und auf dem Lande zu keinem Bier mehr Stücke als allein Gersten, Hopfen und Wasser verwendet und gebraucht werden sollen.“

Seit 1906 sind ausschließlich die Zutaten Wasser, Hopfen, Malz und Hefe für die Bierherstellung in Deutschland gesetzlich vorgeschrieben.

Unser ERDINGER Weißbier
Das Original seit 1886

Der Weißbierklassiker vereint feinwürzige Malzaromen mit einer milden Hopfenbittere. Sein Geheimnis liegt in den einzigartigen ERDINGER Brauhefen.

Sie verleihen die fruchtigen Noten und den unverwechselbar frischen Geschmack. Den letzten Schliff erhält ein ERDINGER Weißbier durch eine weitere Besonderheit: Wir lassen ihm Zeit zum Reifen. Durch die Bayerische Edelreifung kann unser Bier in aller Ruhe seine herrliche Spritzigkeit und das harmonische Zusammenspiel der Aromen entfalten.

Unsere Zutaten – kompromisslose Qualität

Das Rezept für das klassische ERDINGER Weißbier ist so alt wie die Privatbrauerei, also über 130 Jahre. Seit damals ist es unverändert. Diesen Schatz hüten die Braumeister als ein kostbares Geheimnis.

Alkohol 5,3 % vol

Stammwürze 12,6 °P



Weißbier oder *Weizenbier?*

Gleich vorneweg: Beides ist das gleiche! Weizenbier wird zu mindestens 50 Prozent aus Weizenmalz hergestellt, daher der Name (bei Bestellungen auch gerne zu „bitte ein Weizen“ verkürzt).

Weizenbier wird die obergärige Spezialität überall genannt, außer in ihrer Heimat Bayern. Hier heißt sie Weißbier.

Wirklich weiß ist allerdings tatsächlich nur der Schaum, ansonsten bezieht sich diese Bezeichnung auf die deutlich hellere, goldene Farbe von Weißbier in Unterscheidung zu den Jahrhunderte lang üblichen Braunbieren.

Suppen

Hausgemachte Kaspressknödelsuppe 6.90

Rinderbouillon mit Kaspressknödel,
Schnittlauch und Röstzwiebeln

BIEREMPFEHLUNG
ERDINGER Pikantus
im Genießerglas



Pfannkuchensuppe 5.70

hausgemachte Rinderbouillon mit Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch

Bayerische Brezensuppe 5.90

Rinderbouillon mit abgeschmolzenen Brezen, Zwiebeln und Schnittlauch

Hausgemachte Leberknödelsuppe 6.70

Rinderbouillon mit frischem Schnittlauch

Brotzeiten

„Gegrillter scharfer Ox“ [1,7,8] 14.90

pikante Ochsenbratwürste mit
Kartoffel-Gurkensalat und frischem Kren

BIEREMPFEHLUNG
ERDINGER
Brauhaus Helles



Bayerischer Wurstsalat [2,4,7] 12.90

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

– oder **Schweizer Wurstsalat** [2,4,7] 13.90

mit Emmentaler

Milzwurst [1,4,5,7] 14.50

gebacken oder in Butter gebraten mit Dunkelbiersoß‘ und Kartoffel-Gurkensalat

Abgebräunte Wollwürste [1,7,8] 14.50

mit Dunkelbiersoß‘ und Kartoffel-Gurkensalat

3 Stück Bratwürste [2,3] 14.50

mit Dunkelbiersoß‘, Sauerkraut und Hausbrot

Eine Scheibe Hausbrot 0.50

Brezn 1.50

Vegetarisch

ERDINGER Biertrag'l

Vielfalt genießen Lieblingsbier entdecken.

Entdecken Sie die faszinierende Vielfalt der ERDINGER Braukunst – Schluck für Schluck. Mit unserem Probier-Bierträger stellen Sie sich Ihre persönliche Auswahl aus verschiedenen ERDINGER Bierspezialitäten ganz nach Ihrem Geschmack zusammen.

Von spritzig-frischem Weißbier über malzig-vollmundige Klassiker bis hin zu charakterstarken Spezialitäten: Jede Sorte begeistert mit ihrem ganz eigenen Aroma und unverwechselbaren Charakter.

Ideal zum Probieren, Vergleichen und gemeinsamen Genießen: Ob für Bierliebhaber, Neugierige oder alle, die neue Favoriten entdecken möchten. Ein besonderes Geschmackserlebnis in geselliger Runde.

9.40 € je Biertrag'l

Wählen Sie zwei Sorten für Ihr Biertrag'l:



- ERDINGER Weißbier
- ERDINGER Urweisse
- ERDINGER Dunkel
- ERDINGER Pikantus
- ERDINGER Kristall
- ERDINGER Leicht
- ERDINGER Alkoholfrei
- ERDINGER Brauhaus Helles
- ERDINGER Brauhaus NaturRadler
- ERDINGER Brauhaus Helles Alkoholfrei

+ saisonale Spezialitäten

ERDINGER Pfand'l

Allgäuer-Pfand'l [5] — 20.90

Lendchen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein und Fleischpflanzerl, auf Kässpatzn mit Rahmschwammerln & Röstzwiebeln

Kraut-Pfand'l [5,8] — 22.90

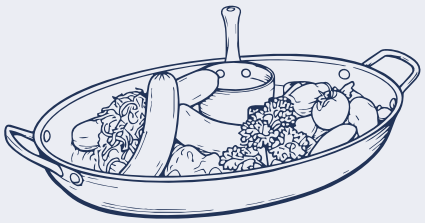
Schweinebraten und Fleischpflanzerl auf Sauerkraut mit hausgemachten Leber- und Serviettenknödeln dazu frischer Kren und Dunkelbiersoß'

Würstl-Pfand'l [1,2,3,5,7,8] — 18.90

pikante Ochsenbratwurst, Wollwurst, Bratwurst, Sauerkraut, Bratkartoffeln, frischer Kren und Dunkelbiersoß'

BIEREMPFEHLUNG
ERDINGER
Urweisse





Sportler-Pfand'l [5] — 18.90

mit hausgemachtem Kaspressknödel, Serviettenknödel und Gemüsebratling auf Tomatenragout, Rucola und Parmesan

BIEREMPFEHLUNG
ERDINGER
Weißbier Alkoholfrei



Fleischlos glücklich

Hausgemachte Kaspressknödel [5] — 17.90

mit Sauerkraut und kleinem Beilagensalat

Hausgemachte Gemüsebratlinge [5] *(vegane Option möglich)* — 15.90

mit Rahmschwammerl und frischen Kräutern

Rahmige Kässpatzn „Allgäuer Art" [5] — 14.90

mit hausgemachten Röstzwiebeln

Frische Schwammerl [5,8] — 14.50

in Weißweinrahmsoße mit abgeschmolzenen Serviettenknödeln und Kräutern

Bayerischer Obatzda [1,2] — 13.50

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

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.

Alkohol 4,9 % vol

Stammwürze 11,9 °P

Hauseigene Manufaktur in Ringelsdorf
Mit Handarbeit, Zeit und Liebe gemacht – für ehrliche Lebensmittel mit Charakter.

In unserer hauseigenen Manufaktur entstehen mit viel Handarbeit und noch mehr Liebe feine Produkte, die man schmeckt.

Wir kochen, schmoren, rühren und füllen selbst ab – ohne Schnickschnack, dafür mit ehrlichen Zutaten, klarer Herkunft und sorgfältiger Verarbeitung. So wird aus jeder Charge ein kleines Unikat, das perfekt zu unserer Küche passt.

pianka.

GASTRONOMIE, DIE BLEIBT.

Klassisch Bayerisch

Ofenfrisches Zweierlei vom Schwein [5] 15.50
mit Krustenbraten, Schweinebraten,
Dunkelbiersoß‘ und Kartoffelknödel
– mit Krautsalat [5] 18.50

Ofenfrische Schweinshaxe [1,5] 17.50
mit Dunkelbiersoß‘ und Kartoffel-Gurkensalat

Unsere Schweinshax‘n wird frisch für Sie zubereitet.
Dauer: ca. 25 Minuten

BIEREMPFEHLUNG
ERDINGER
Weißbier Dunkel



Zwiebelrostbraten aus der Premium-Rinderlende „Schwäbische Art“ [3,5] 28.90
mit Rotweinsoß‘, zweierlei Zwiebeln und rahmigen Kässpatzn

Pfeffersteak aus der Premium-Rinderlende [5] 29.50
mit Pfeffersoß‘, Bratkartoffeln und Beilagensalat

Extra
Beilagensalat
4.50

Zwiebelrostbraten aus der Premium-Rinderlende „Münchner Art“ [3,5] 26.90
mit Rotweinsoß‘, zweierlei Zwiebeln und Bratkartoffeln

Lendchen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein [5] 17.90
mit frischen Rahmschwammerln und Butterspätzle

2 Stück hausgemachte Fleischpflanzerl [5] 18.50
auf Kässpatzn mit Dunkelbiersoß‘, Schwammerlsoß‘ und Röstzwiebeln

Jungschweinebraten „Gäuboden Art“ [5] 18.90
mit Dunkelbiersoß‘, Sauerkraut, frischem Kren
und abgebräunten Serviettenknödeln

2 Stück hausgemachte Fleischpflanzerl [1,5] 16.50
mit Dunkelbiersoß‘ und Kartoffel-Gurkensalat

Beilagenänderung 1.20

ERDINGER Alkoholfrei
der sportliche Durstlöscher

Würzige Malznoten harmonieren hervorragend mit karamellig-süßlichen Nuancen. Ergänzt wird das Genusserlebnis durch die anregende Bittere unseres Aromahopfens und einen Hauch leichter, fruchtiger Säure. Dazu gesellt sich die fein prickelnde Kohlensäure.

Ob als Belohnung, wenn's anstrengend war, oder aus purer Lust auf vollmundige Erfrischung – ERDINGER Alkoholfrei löscht den Durst auf die spritzige Art.

UNTERSTÜTZT DIE REGENERATION

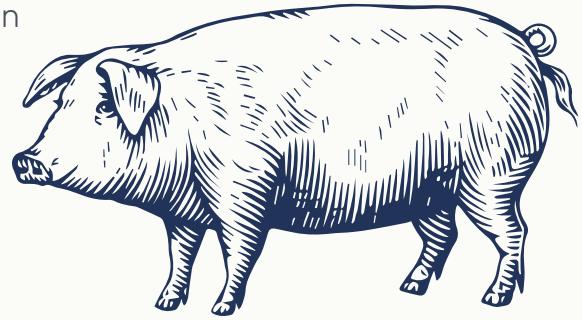
NUR 25 KCAL AUF 100 ML

ISOTONISCH & VITAMINHALTIG

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall aus Hohenlohe: Erzeugung, Schlachtung und Vertrieb aus einer Hand

„Hilf dir selbst, so hilft dir Gott". Das Sprichwort haben die Hohenloher Bauern sich zu Herzen genommen und 1988 die bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall gegründet.

Sie arbeiten nach dem Prinzip der bäuerlichen Selbsthilfe und engagieren sich für die bäuerliche Regionalentwicklung in Hohenlohe. Mit Hilfe von alten heimischen Landrassen erzeugen sie Fleisch, welches mit gutem Gewissen zubereitet, angerichtet und gegessen werden kann.



Goldbraun paniert

Unsere Schnitzelgerichte und das Brauhaus Cordon Bleu werden wahlweise mit Pommes oder Bratkartoffeln serviert.

Brauhaus Cordon Bleu [5,14] 19.90

vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein, gefüllt mit Bergkäse, Krautsalat & Schinken, in knuspriger Treberpanade, dazu ein Senf-Meerrettich-Dip

BIEREMPFEHLUNG
ERDINGER
Weißbier



Original Wiener Kalbsschnitzel [11] 26.90

mit Zitronenschnitz und Wildpreiselbeeren

Schnitzel „Wiener Art“ [11] 17.90

vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein
mit Zitronenschnitz und Wildpreiselbeeren

Hühnerbrust „Wiener Art“ [1,2,3,5,11] 17.90

mit Limonendip und Kartoffel-Gurkensalat

Salat Wien [5,11] 18.90

mit panierter Hühnerbrust auf bunten Salaten
mit Limonendip und röstfrischem Knoblauchbrot

Extra Beilagensalat 4.50

„Goldbarschfilet“ [1,5] 16.90

mit hausgemachter Remouladensoße,
Zitronenschnitz und Kartoffel-Gurkensalat

Ein süßer Abschluss

Kaiserpfand'l [11] 13.50

mit karamellisierten Mandeln und Rosinen,
dazu Wildpreiselbeeren und Apfelmus

Apfelstrudel [13] 7.90

mit Vanilleeis und Sahne

Dampfnudel [13] 7.90

mit Vanillegeschmacksoß'

Gemischter Eisbecher [13] 5.90

mit Sahne 6.90

ERDINGER Pikantus
Regt die Geschmackssinne an.



Vielschichtig und intensiv: Der Pikantus ist ein edles Meisterwerk bayerischer Braukunst.

Die dunkle Farbe verrät es: Dieser Weizenbock bietet ein intensives Aromenspiel. Malzbetont und rund entfalten sich Noten von Pflaume, dunkler Schokolade und Süßholz. Prickelnde Kohlensäure sorgt für Frische, der samtig-weiche Charakter bleibt lange am Gaumen – ideal als festlicher Aperitif.

Unser Tipp: Für einen bayerischen Aperitif eine Flasche auf zwei Pikantus Genießergläser oder größere Weingläser verteilen.

Alkohol 7,3 % vol

Stammwürze 16,7 °P

Kaffee Romanicum aus Rosenheim
Chiemgauer Röstkunst seit 2003.

Unser Kaffee Romanicum stammt aus der renommierten Rosenheim Chiemgauer Kaffeerösterei – seit über 20 Jahren Meisterwerk regionaler Rösttradition. Feinste Bio-Arabica- und Robusta-Bohnen, langsam geröstet nach bewährten Rezepturen, entfalten Aromen von Karamell, Beeren und samtigem Körper. Ideal als Espresso, Filterkaffee oder zur hausgemachten Torte – ein Stück Chiemgauer Seele in jeder Tasse.



Zusatzstoffe

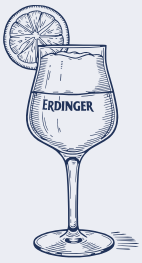
Vegetarisch

1) Farbstoff 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) Phosphat 8) Milcheiweiß 9) koffeinhaltig 10) chininhaltig 11) Süßungsmittel 12) Nektar 13) Aroma 14) Pökelsalz

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

Aperitif

Weißbier Sprizz [1,2,3,10] ERDINGER Weißbier, Sarti Rosa, Soda und Orange	0,3 l 0,4 l	5.50 6.90
Alkoholfreier Weißbier Sprizz [1,2,3,10] ERDINGER Weißbier Alkoholfrei, Holunder-Ingwer-Sirup, Soda und Zitrone	0,4 l	6.90



Aperol Sprizz [1,2,3,10] Aperol, Frizzante, Soda und Orange	0,4 l	7.90
Sarti Sprizz [1,2,3,10] Sarti Rosa, Frizzante, Soda und Orange	0,4 l	7.90

Oder glei a Schnapserl?

ERDINGER Stammhaus Schnaps Schokolade Chili Likör von der Anleitner Erlebnis Brennerei	2 cl	3.90

Alte Marille / Alte Haselnuss / Alte Himbeere aus dem Holzfass der Brennerei Prinz	2 cl	3.90
Obstler / Williams klare Obstbrände von der Brennerei Schladerer	2 cl	3.90
Jägermeister / Ramazzotti	2 cl	3.90

Kaffee & Tee

Tasse Kaffee [9]	3.80	Cappuccino [9]	4.00
Haferl Kaffee [9]	4.30	Großer Cappuccino [9]	4.60
Milchkaffee [9]	5.00	Espresso [9]	3.20
Latte Macchiato [9]	4.60	Espresso Doppio [9]	4.90
Tasse Tee [9]	4.40	Espresso Macchiato [9]	3.60

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 Weißbier 0,3 l 3.90 · 0,5 l 4.70

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



ERDINGER Dunkel 0,3 l 3.90 · 0,5 l 4.70

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



ERDINGER Kristall 0,5 l 4.70

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



ERDINGER ALKOHOLFREI 0,33 l 3.90 · 0,5 l 4.70

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



ERDINGER ALKOHOLFREI ZITRONE GRAPEFRUIT 0,33 l 4.10

Erfrisch Dich natürlich. [11,13]
Leicht herbes Alkoholfreies trifft auf fruchtige Zitrone und saftige Grapefruit – das ist vollmundige Erfrischung pur und ein perfekter Genuss. Ausschließlich natürliche Zutaten!

Trumer Pils 0,33 l 4.50
Mariabrunn Dunkel 0,5 l 4.70



ERDINGER Urweisse 0,5 l 4.70

Von guter altbayrischer Art.
Unser bodenständiges Schmankerl: herzhaft, würzig und mit typisch bayerischen Hefenoten.



ERDINGER Pikantus 0,33 l 4.50

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



ERDINGER Leicht 0,5 l 4.70

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



ERDINGER BRAUHAUS HELLES 0,3 l 3.90 · 0,5 l 4.70

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



ERDINGER BRAUHAUS NaturRadler 0,5 l 4.70

NaturRadler aus Erding. [11,13]
ERDINGER Brauhaus hat alles, was ein echtes NaturRadler braucht: Es ist spritzig und nicht zu süß. Einfach a bisserl besser.



ERDINGER BRAUHAUS HELLES ALKOHOLFREI 0,5 l 4.70

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

Weißweine

Grüner Veltliner [3,5] Trocken / Weingut Überacker / Österreich, Wagram	0,2 l	6.70
Chardonnay [3,5] Trocken / Weingut Julia Schittler / Deutschland, Rheinland Pfalz	0,2 l 0,75 l	6.90 24.90
Sauvignon Blanc [3,5] Trocken / Weingut J.J. Berizzi / Deutschland, Rheinland Pfalz	0,2 l 0,75 l	7.90 26.90
Lugana „Limne“ [3,5] Fruchtig / Tenuta Roveglia / Italien, Gardasee	0,2 l 0,75 l	7.90 26.90

Rosé und Rotweine

Lola Rosé [3,5] Feinherb / Weingut J.J. Berizzi / Deutschland, Rheinland Pfalz	0,2 l 0,75 l	6.90 24.90
Merlot [3,5] Trocken / Weingut Julia Schittler / Deutschland, Rheinland Pfalz	0,2 l 0,75 l	6.90 24.90
Purpur [3,5] Trocken / Weingut J.J. Berizzi / Deutschland, Rheinland Pfalz	0,2 l 0,75 l	7.90 26.90

Alkoholfreie Getränke

„Zauberwassser“ [2,3] Tafelwasser mit Holunder & Ingwer Sirup, Minze und Limette	0,4 l	5.20
Tafelwasser	0,4 l	3.50
Libella Zitronenlimo / Orangenlimonade / Apfelschorle	0,4 l	4.30
Spezi [1,3,9]	0,4 l	4.30
Coca-Cola [1,7,9,13] **/ Coca-Cola Zero** [1,7,9,11,13]	0,4 l	4.80
Rauch Säfte Apfel klar, Apfel naturtrüb, Johannisbeere, Maracuja [12], Mango	0,4 l	5.50
– als Saftschorle	0,4 l	4.90
Adelholzener Mineralwasser (Still oder Sprudel)	0,25 l 0,75 l	3.50 6.90

pianka.

GASTRONOMIE, DIE BLEIBT.

Seit über 45 Jahren – inzwischen in zweiter Generation – steht die Pianka Gastronomie für hochwertige, regionale Küche, gelebte Gastfreundschaft und ein starkes Miteinander. Mit unseren Häusern in Erding, München und Landshut verbinden wir Qualität, Verlässlichkeit und Menschlichkeit zu einem Genusserlebnis, das in Erinnerung bleibt.



Jedes unserer Restaurants und Hotels trägt seine eigene Handschrift und zugleich die gemeinsamen Werte unserer Gastrofamilie: Loyalität, Respekt, Ehrlichkeit, Teamgeist und familiärer Zusammenhalt. Unsere eigene Manufaktur und Verwaltung in Walpertskirchen bei Erding bildet dabei das Fundament für höchste Standards – ohne den individuellen Charme und die Persönlichkeit jedes einzelnen Hauses aus den Augen zu verlieren.

An 365 Tagen im Jahr und mehr als 1.000 Gästen täglich leben wir, was uns ausmacht: Orte echter Gastlichkeit, an denen man gerne zusammenkommt und immer wieder gerne zurückkehrt. Schön, dass Sie heute bei uns sind!

Erfahren Sie hier mehr über uns:

www.pianka-gastro.de

Die Welt des ERDINGER Weißbräu

Scannen Sie für weitere Informationen:

Gasthaus & Hotel zum ERDINGER Weißbräu

Weitere Informationen zum historischen
Stammhaus der weltberühmten Weißbierbrauerei.

ERDINGER Brauereiführungen

Erfahren Sie, wie Tradition und Handwerk in jedem Schluck
zusammenkommen. Jetzt Tour durch die Brauerei buchen.

ERDINGER Fanshop

Biere, Gläser, Präsentkarton und vieles mehr!
Stöbern Sie in der Welt des ERDINGER Fanshops.

ERDINGER Fanclub

Der ERDINGER Fanclub bringt Weißbierfreunde aus aller Welt
zusammen. Jetzt von den Mitgliedervorteilen profitieren.

Vielen Dank für Ihren Besuch!

Ihr Team vom
ERDINGER Weißbräu

