



## **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 ERDINGER am Gendarmenmarkt.“**





## 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.



## Unsere Empfehlung / *Our Recommendation*

<b>Kürbiscremesuppe mit Öl und Kernen</b> pumpkin cream soup with oil and seeds	7,50 €
<b>Blut und Leberwurst mit Sauerkraut und Kartoffelstampf</b> Blood- and liver sausage with sauerkraut and mashed potatoes	15,90 €
<b>Schinkeneisbein mit Sauerkraut, Erbsenpüree und Kartoffeln</b> Ham knuckle with sauerkraut, pea puree and potatoes	19,90 €
<b>Hirschrahmgulasch mit Butterspätzle und einer Preiselbeerbirne</b> Venison cream goulash with buttered spaetzle and cranberry pear	22,50 €
<b>Sauerbraten mit Rosinensauce, Kartoffelknödel und Rotkohl</b> Sauerbraten with raisin sauce, potato dumpling and red cabbage	23,50 €
<b>Gänsekeule in Beifußsauce mit Rot und Grünkohl und Kartoffelknödel</b> Goose leg in mugwort sauce, red and green cabbage, potato dumpling	28,50 €
<b>Gänsebrust in Beifußsauce mit Rot und Grünkohl dazu Kartoffelknödel</b> Goose breast in mugwort sauce with red and green cabbage and potato dumpling	28,50 €
<b>½ Bauernente mit Apfelrotkohl und Semmeltaler</b> ½ farm duck with apple red cabbage with and bread thaler	26,50 €
<b>Sous vide gegarte Entenbrust mit Apfelrotkohl und Semmeltaler</b> sous vide cooked duck breast served with apple red cabbage and bread thaler	24,50 €



# ERDINGER Weißbier

## Das Original seit 1886

Der Weißbierklassiker vereint feinwürzige Malzaromen mit einer milden Hopfenbittere. Sein Geheimnis liegt in unseren 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.

**Alkohol** 5,3 % vol    **Stammwürze** 12,6 °P



## Aus dem Suppentopf / Soups

**Bayrische Kartoffelsuppe mit Wursteinlage** 7,50 €  
Potato soup „Bavarian style“ with sausage

**Rinderkraftbrühe mit Gemüse und geschabten Spätzle** 7,50 €  
Beef broth with vegetables and handmade spaetzle

## Brotzeit / Cold plates

**Obazda, pikanter Käse, roten Zwiebeln, Paprika** 8,90 €  
**mit Krustenbrot und Brezn**  
Obazda, spicy cheese, red onions, peppers, homemade crust bread, pretzel and butter

**Berliner Boulette mit Gewürzgurke, Krustenbrot und Butter** 6,90 €  
German meatball with spicy gherkins, crust bread and butter

**Bayrischer Wurstsalat mit Essig und Öl angemacht und Hausbrot** 11,90 €  
Sausage salad with vinegar and oil served with homemade bread

**Emmentaler Wurstsalat mit Essig und Öl, Käse und Hausbrot** 13,90 €  
Emmental sausage salad with vinegar, oil, Emmentaler and homemade bread

**Tiroler Schinkenspeck mit Meerrettich, Butter und Krustenbrot** 13,90 €  
Tyrolean ham bacon with horseradish, butter, and crust bread

**Wies'n Brotzeit Brett'l** 17,90 €  
mit Obazda, kalter Krustenbraten, Tiroler Speck, Pfefferbeisser, Gouda, Leberwurst, Wurstsalat, Meerrettich, Radieserl, Gewürzgurken, Krustenbrot, Brez'n und Butter, selection of cold specialities with Obazda, cold meats, Tyrolean bacon, Pfefferbeisser, Gouda, liver sausage, sausage salad, horseradish, radish, gherkins, homemade bread, pretzel and butter



## 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



## **Fleischlos glücklich** / *Without meat*

<b>Vegan: Penne mit Ratatouille und Rucola</b> Ratatouille pasta with arugula	<b>12,50 €</b>
<b>Gemischter Vorspeisensalat</b> Mixed starter salad	<b>5,00 €</b>
<b>Salatteller mit zwei gebackenen Camembert und Preiselbeeren</b> Salad plate with two baked Camembert and cranberries	<b>15,90 €</b>
<b>Allgäuer Käsespätzle mit Zillertaler Bergkäse, Röstzwiebeln und gemischtem Salat</b> creamy cheese spaetzle „ allgäuer style“ with Zillertal Mountain cheese, roasted onions and a mixed salad	<b>14,90 €</b>
<b>Flammkuchen “Tomate-Mozzarella” mit Mozzarella, Tomatensugo und frischem Rucola</b> Tarte flambée with mozzarella, tomato sugo and fresh arugula	<b>13,90 €</b>
<b>Rahmschwammerl mit gebräunten Semmeltalern</b> Cream mushrooms with browned bread thaler	<b>12,50 €</b>
<b>Vegetarischer Burger/ Vegetarian Burger mit Brioche Brötchen, Salat, rote Zwiebeln, Tomaten, Gewürzgurke, hausgemachter Burgersoße und Pommes Frites</b> with Brioche roll, salad, red onions, tomatoes, spicy gherkin, homemade burger sauce and French fries	<b>17,90 €</b>



# 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



## **Aus der Wurstküche**

### *From our sausage kitchen*

- Ein Paar Wiener Würstchen mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat** 9,90 €  
A pair of Wiener sausages served with Bavarian potato salad
- Ein Paar Münchener Weißwürste mit süßem Senf und einer Brez'n** 9,90 €  
A pair of Bavarian boiled sausages with sweet mustard and a pretzel
- Große Currywurst ca.180g mit Pommes frites** 12,90 €  
Large portion of curry sausage (180 g) with French fries
- Sechs Original Nürnberger Rostbratwürstchen mit Sauerkraut und Kartoffelpüree** 13,90 €  
Original Nuremberg sausage with sauerkraut and mashed potatoes
- Halber Meter Erdinger Bratwurst mit Krautsalat und Bratkartoffeln** 17,90 €  
Half a meter sausage from our butcher Büngr with coleslaw and fried potatoes
- Würstelteller, viererlei Würste mit Sauerkraut und Kartoffelpüree** 17,90 €  
Sausage plate, four kind of sausages with sauerkraut and mashed potatoes
- Gebräunter bayerischer Leberkäse mit Spiegelei und lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat** 14,90 €  
Browned bavarian meatloaf with a fried egg and warm potato-cucumber salad
- Berliner Bouletten mit Bratensauce und Kartoffelstampf** 14,90 €  
Fried meatballs (berlin style) with gravy and mashed potatoes



# 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**



## **Goldbraun paniierter Traum** *golden brown breaded breadcrumbs*

### **Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken, dazu Preiselbeeren**

*Original vienna schnitzel (veal) with cranberries*

mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat **24,90 €**

*with warm potato salad*

mit Bratkartoffeln **25,90 €**

*with fried potatoes*

### **Schweineschnitzel "Wiener Art"**

*Schnitzel "Vienna style" pork escalope*

mit lauwarmem Kartoffelsalat **15,90 €**

*with luke warm potato salad*

mit Bratkartoffeln **16,90 €**

*with fried potatoes*

### **Salat Wien**

Gebackene Hendlbrust mit buntem Salat, Chili-Mango-Dip **16,90 €**  
und einem Brotkorb

*baked chicken breast, mixed salad, chili-mango dip, bread basket*

**Paniertes Rotbarschfilet in Butterschmalz gebraten mit **18,50 €****

**Remouladensauce, Kartoffel-Gurkensalat und Zitronenschnitz**

*Breaded Redfish fillet roasted in clarified butter with sauce remoulade*

*potato-cucumber salad and lemon*

## Brauhaus Klassiker / *Brewhouse Specialities*

**Deftiger Schweinebraten mit hausgemachten Kartoffelködeln und Sauerkraut** 16,90 €

*Roast Crispy pork with homemade potato dumplings and sauerkraut*

**Knusprige Schweinshaxe mit hausgemachten Kartoffelknödeln oder als halbe Haxe** 19,90 €  
14,90 €

*whole or half crispy knuckle of pork with homemade potato dumpling and coleslaw*

**halbes Hendl vom Grill mit Krustenbrot** 12,90 €

*½ chicken from the grill with crusty bread*

**Eine 180gr Berliner Currywurst mit Pommes frites und pikanter Sauce** 12,90 €

*180gr curry sausage, berlin style, with French fries and a spicy sauce*

**Spare Ribs : Baby Back Rippchen vom Schwein, mit Original BBQ Sauce überzogen. mit Pommes frites** 19,90€

*Baby Back pork ribs, covered with original BBQ sauce served with French fries*

## Flammkuchen / *Tarte flambée*

**Flammkuchen Klassiker "Elsässer Art" mit Speck, Zwiebeln, Crème Fraiche** 13,90€

*Classics "Alsace style" with Crème fraiche, bacon and onions*

**Flammkuchen "Tomate-Mozzarella" mit Mozzarella, Tomatensugo und frischem Rucola** 13,90 €

*with mozzarella, tomato sugo and fresh arugula*

**Flammkuchen „Kürbis“** 14,90 €  
**halbgetrockneten Feigen und Aprikosen und Kürbiskernöl-Crème Fraîche**  
*with pumpkin, semi dried figs and apricots, pumpkin seed oil-Crème fraîche*

## Steaks und Burger

**Rumpsteak (Rohgewicht ca.250g)**  
**mit Kräuterbutter und Pommes Frites** 26,90 €  
*with herb butter and French Fries*

**mit cremiger grüner Pfeffersauce und Pommes Frites** 27,90 €  
*with creamy green pepper sauce and French fries*

**Black Angus Hamburger** 16,90 €  
**mit Brioche Brötchen, Rindfleisch, Salat, rote Zwiebeln, Tomaten, Gewürz-  
gurke, hausgemachter Burgersoße und Pommes Frites**  
*with brioche roll, beef, salad, red onions, tomatoes, pickles, homemade Burger  
sauce and French fries*

**Black Angus Cheeseburger** 17,90 €  
**mit Brioche Brötchen, Rindfleisch, Cheddarkäse, Salat, rote Zwiebeln,  
Tomaten, Gewürzgurke, hausgemachter Burgersoße und Pommes Frites**  
*with brioche roll, beef, cheddar, salad, red onions, tomatoes, pickles, homemade  
Burger sauce and French fries*

**Vegetarischer Burger/ Vegetarian Burger** 17,90 €  
**mit Brioche Brötchen, Salat, rote Zwiebeln, Tomaten, Gewürzgurke,  
hausgemachter Burgersoße und Pommes Frites**  
*with brioche roll, salad, red onions, tomatoes, pickles, homemade burger sauce  
and French fries*

## Süßer Abschluss *A sweet conclusion*

**2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahnehäubchen** 7,90 €  
*2 scoops of vanilla ice cream with hot cherries and whipped cream*

**2 Kugeln Vanilleeis mit Eierlikör und Sahnehäubchen** 7,90 €  
*2 scoops of vanilla ice cream with Advocaat and whipped cream*

**Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße** 8,90 €  
*Warm apple strudel with vanilla sauce*  
**mit Vanilleeis / add Vanilla ice cream** 8,90 €

**Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Vanilleeis** 12,90 €  
*Kaiserschmarrn, an Austrian delicacy made of cut-up and caramelized pan-  
cake,  
apple sauce and vanilla ice cream*

**Eine Kugel Eis** 2,00 €      **Portion geschlagene Sahne** 1,50 €  
*A scoop of ice cream*      *Portion of whipped cream*

## Beilagen *Side Dishes*

<b>Kartoffelsalat</b> <i>Potato salad</i>	<b>4,50 €</b>	<b>Pommes Frites</b> <i>French fries</i>	<b>5,90 €</b>
<b>Krautsalat</b> <i>Coleslaw</i>	<b>4,50 €</b>	<b>Kartoffelpüree</b> <i>Mashed potatoes</i>	<b>4,50 €</b>
<b>Gemischter Salat</b> <i>mixed salad greens</i>	<b>5,00 €</b>	<b>Kartoffel Knödel</b> <i>Potato dumpling</i>	<b>4,50 €</b>
<b>Sauerkraut</b> <i>sauerkraut</i>	<b>4,50 €</b>	<b>Sauciere Soße extra</b> <i>Sauciere sauce extra</i>	<b>2,90 €</b>
<b>Bratkartoffeln</b> <i>Fried potatoes</i>	<b>4,50 €</b>	<b>Brez'n</b> <i>Pretzel</i>	<b>2,00 €</b>
<b>Petersilienkartoffeln</b> <i>Parsely potato</i>	<b>3,90 €</b>	<b>Gemischter Brotkorb</b> <i>Mixed bread basket</i>	<b>3,90 €</b>
<b>Portion Butter</b>	<b>0,50 €</b>		



## ERDINGER Weißbräu

Seit über 135 Jahren ist unsere Leidenschaft für bayerische Braukunst der Ursprung für die höchste Qualität unserer Biere. Als Privatbrauerei stehen wir für:

### Heimat

In Bayern sind wir verwurzelt. Seit 1886 brauen wir ausschließlich in Erding – jede einzelne Flasche.

### Qualität & Geschmack

Unser höchstes Gut. Beim Reinheitsgebot, erstklassigen Rohstoffen und unserer Leidenschaft für das bayerische Kulturgut Bier machen wir keine Kompromisse.

### Lebensfreude & Genuss

Mit unseren Weißbierspezialitäten schenken wir bayerische Lebensfreude und Genuss. In über 100 Ländern! Botschafter bayerischer Gastfreundschaft zu sein, das macht uns Freude.

### Verlässlichkeit

Als inhabergeführte Privatbrauerei sind für uns ein respekt- und verantwortungsvoller Umgang mit Mitarbeitern, Kunden, Umwelt und Gesellschaft die Basis unseres Handelns.

