

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

| Blut und Leberwurst mit Sauerkraut und Kartoffelstampf Blood- and liver sausage with sauerkraut and mashed potatoes Schinkeneisbein mit Sauerkraut, Erbsenpüree und Kartoffeln Ham knuckle with sauerkraut, pea puree and potatoes Hirschrahmgulasch mit Butterspätzle und einer Preiselbeerbirne Venison cream goulash with buttered spaetzle and cranberry pear |
|---|
| Blood- and liver sausage with sauerkraut and mashed potatoes Schinkeneisbein mit Sauerkraut, Erbsenpüree und Kartoffeln Ham knuckle with sauerkraut, pea puree and potatoes Hirschrahmgulasch mit Butterspätzle und einer Preiselbeerbirne 22,50 € |
| Blood- and liver sausage with sauerkraut and mashed potatoes Schinkeneisbein mit Sauerkraut, Erbsenpüree und Kartoffeln Ham knuckle with sauerkraut, pea puree and potatoes Hirschrahmgulasch mit Butterspätzle und einer Preiselbeerbirne 22,50 € |
| Ham knuckle with sauerkraut, pea puree and potatoes Hirschrahmgulasch mit Butterspätzle und einer Preiselbeerbirne 22,50 € |
| Hirschrahmgulasch mit Butterspätzle und einer Preiselbeerbirne 22,50 € |
| |
| |
| |
| Sauerbraten mit Rosinensauce, Kartoffelknödel und Rotkohl 23,50 € |
| Sauerbraten with raisin sauce, potato dumpling and red cabbage |
| Gänsekeule in Beifußsauce mit Rot und Grünkohl 28,50 € und Kartoffelknödel |
| Goose leg in mugwort sauce, red and green cabbage, potato dumpling |
| Gänsebrust in Beifußsauce mit Rot und Grünkohl 28,50 € dazu Kartoffelknödel |
| Goose breast in mugwort sauce with red and green cabbage and potato dumpling |
| ½ Bauernente mit Apfelrotkohl und Semmeltaler 26,50 € |
| ½ farm duck with apple red cabbage with and bread thaler |
| Sous vide accente Entenhauet mit Anfolyetkahl und Sommeltalen 24.50.6 |
| Sous vide gegarte Entenbrust mit Apfelrotkohl und Semmeltaler 24,50 € sous vide cooked duck breast served with apple red cabbage and bread thaler |



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 Potato soup "Bavarian style" with sausage | 7,50 € |
|---|---------------------------|
| Rinderkraftbrühe mit Gemüse und geschabten Spätzle Beef broth with vegetables and handmade spaetzle | 7,50 € |
| Brotzeit / Cold plates | |
| Obazda, pikanter Käse, roten Zwiebeln, Paprika mit Krustenbrot und Brezn | 8,90 € |
| Obazda, spicy cheese, red onions, peppers, homemade crust bread, pretzel | and butter |
| Berliner Boulette mit Gewürzgurke, Krustenbrot und Butter German meatball with spicy gherkins, crust bread and butter | 6,90 € |
| Bayrischer Wurstsalat mit Essig und Öl angemacht und Hausbrot Sausage salad with vinegar and oil served with homemade bread | 11,90 € |
| Emmentaler Wurstsalat mit Essig und Öl, Käse und Hausbrot Emmental sausage salad with vinegar, oil, Emmentaler and homemade br | 13,90 € read |
| Tiroler Schinkenspeck mit Meerettich, Butter und Krustenbrot Tyrlean ham bacon with horseradish, butter, and crust bread | 13,90 € |
| Wies'n Brotzeit Brett'l mit Obazda, kalter Krustenbraten, Tiroler Speck, Pfefferbeisser, Gouda, Leb Wurstsalat, Meerrettich, Radieserl, Gewürzgurken, Krustenbrot, Brez'n und selection of cold specialities with Obazda, cold meats, Tyrolean bacon, Pfef | d Butter, fferbeisser, |
| Gouda, liver sausage, sausage salad, horseradish, radish, gherkins, homen pretzel and butter | nade bread, |



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

| Vegan: Penne mit Ratatouille und Rucola | 12,50 € |
|--|------------------|
| Ratatouille pasta with arugula | |
| Gemischter Vorspeisensalat | 5,00 € |
| Mixed starter salad | |
| Salatteller mit zwei gebackenen Camembert und Preiselbeeren | 15,90 € |
| Salad plate with two baked Camembert and cranberries | |
| Allgäuer Käsespätzle mit Zillertaler Bergkäse, Röstzwiebeln | 14,90 € |
| und gemischtem Salat | |
| creamy cheese spaetzle "allgäuer style" with Zillertal Mountain cheese, roasted onions and a mixed salad | |
| Flammkuchen "Tomate-Mozzarella" | 13,90 € |
| mit Mozzarella, Tomatensugo und frischem Rucola | |
| Tarte flambée with mozzarella, tomato sugo and fresh arugula | |
| Rahmschwammerl mit gebräunten Semmeltalern |) 12,50 € |
| Cream mushrooms with browned bread thaler | |
| 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, spicy gherkin, homemade be sauce and French fries | ourger |



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 9,9 A pair of Wiener sausages served with Bavarian potato salad | 00€ |
|---|-----|
| | 00€ |
| Große Currywurst ca.180g mit Pommes frites Large portion of curry sausage (180 g) with French fries | 0€ |
| Sechs Original Nürnberger Rostbratwürstchen mit Sauerkraut und Kartoffelpüree Original Nuremberg sausage with sauerkraut and mashed potatoes | 0€ |
| Halber Meter Erdinger Bratwurst mit Krautsalat und Bratkartoffeln 17,9 Half a meter sausage from our butcher Bünger with coleslaw and fried potatoes | 0 € |
| Würstelteller, viererlei Würste mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 17,9 Sausage plate, four kind of sausages with sauerkraut and mashed potatoes | 0€ |
| Gebräunter bayerischer Leberkäse mit Spiegelei und lauwarmem 14,9 Kartoffel-Gurkensalat Browned bavarian meatloaf with a fried egg and warm potato-cucumber salad | 0€ |
| Berliner Bouletten mit Bratensauce und Kartoffelstampf Fried meatballs (berlin style) with gravy and mashed potatoes 14,9 | 0€ |



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 panierter 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 | |
| Potento esternitori diviniti ventitori | |

Brauhaus Klassiker / Brewhouse Specialities

| Deftiger Schweinebraten mit hausgemachten Kartoffelködeln und Sauerkraut Roast Crispy pork with homemade potato dumplings and sauerkraut | 16,90 € |
|--|-----------|
| Tous cropy pork was sometime pound manipungs with surrename | |
| Knusprige Schweinshaxe mit hausgemachten Kartoffelknödeln | 19,90 € |
| oder als halbe Haxe | 14,90 € |
| whole or half crispy knuckle of pork with homemade potato dumpling coleslaw | and |
| halbes Hendel 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 | 19,90€ |
| Original BBQ Sauce überzogen. mit Pommes frites | |
| Baby Back pork ribs, covered with original BBQ sauce served with Fren | ich fries |
| | |

Flammkuchen / Tarte flambée

| 3 |
|---|
| |
| |
| |

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, Tom gurke, hausgemachter Burgersoße und Pommes Frites | aten, Gewürz- |
| with brioche roll, beef, salad, red onions, tomatoes, pickles, hom sauce and French fries | emade Burger |

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 2 scoops of vanilla ice cream with hot cherries and whipped cream | 7,90 € |
|--|---------|
| 2 Kugeln Vanilleeis mit Eierlikör und Sahnehäubchen 2 scoops of vanilla ice cream with Advocaat and whipped cream | 7,90 € |
| 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 caramelize cake, | ed pan- |
| apple sauce and vanilla ice cream | |
| Eine Kugel Eis A scoop of ice cream 2,00 € Portion geschlagene Sahne Portion of whipped cream | 1,50 € |
| Kindergerichte Kids Menu | |
| Drei Original Nürnberger Rostbratwürstchen, Bratensoße und Kartoffelpüree | 7,90 € |
| Three Original Nürnberg Rostbratwürstchen, gravy and mashed potato | oes — |
| Kleines Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat | 10,90 € |
| Original Wiener Schnitzel with lukewarm potato-cucumber salad | |
| Zwei Kartoffelklöße mit Rahmsoße Two potato dumplings with mushroom cream | 6,90 € |
| Hausgemachte Spätzle mit Rahmsoße | 7,90 € |
| Homemade spaetzle with cream sauce | |

Beilagen Side Dishes

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

Bitte beachten Sie unser Angebot aus der Kuchentheke.





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 respektund verantwortungsvoller Umgang mit Mitarbeitern, Kunden, Umwelt und Gesellschaft die Basis unseres Handelns.



Getränkekarte

Aperitif



Vielschichtig und intensiv: Der ERDINGER Pikantus ist ein edles Meisterwerk bayerischer Braukunst. Im Mund entfaltet der dunkle Weizenbock seinen malzigrunden Körper, 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.

| Aperol Spritz | 0,251 | € 7,50 |
|-------------------|--------|---------|
| | , - | . ,- |
| Limoncello Spritz | 0,25 1 | € 7,50 |
| Waldfrucht Spritz | 0,251 | € 7,50 |
| Lillet Berry | 0,251 | € 7,50 |
| Prosecco | 0,101 | € 4,50 |
| Prosecco | 0,751 | € 28,00 |

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.



Unsere Leidenschaft vom Fass

Our Passion



ERDINGER AUTOUS SE Von guter altbayrischer Art.

Harmonisch-mild, süffig und von reicher Frische

German quality malt: delicate hops and the time that we give our "Hellen Vollbier" to age, gives it its one of a kind taste. 325 years of brewery tradition guarantee for an oustanding quality.

0,21 0,51 1,01 € 2,80 **€** 5,50 **€** 9,50

Bodenständiges Schmankerl:

Herzhaft, würzig und mit typisch bayerischen Hefenoten

"Age-Old Wheat Beer Recipe":
a particularly strong, spicy aroma, a
distinctive yeast flavor and an unmistakable top-fermenting beer profile.
The recipe dates back to the brewery's
founding days over 120 years ago.

0,3 1 0,5 1 1,01 € 3,90 € 5,50 € 9,50

ERDINGER

Weißbier

Unser Klassiker:

feinwürzig-harmonisch, vollmundig, wunderbar spritzig. Jeder Schluck macht Lust auf mehr!

With the fine yeast is traditionally matured in the bottle and in the keg - like champagne. Its cloudy, golden color with bright white head is paired with generousa slightly sweet and somewhat citrusy aroma with a hint of clove

0,3 1 0,5 1 1,01 € 3,90 € 5,50 € 9,50

ERDINGER Dunkel

Spezialität mit Charakter:

malzig mit edlen Röstaromen, vollmundig, süffig, erfrischender Ausklang

A dark wheat beer from the good old days, The seslected darkly roasted malt create a smooth full-bodied taste, topped by a generous creamy head

0,3 l 0,5 l 1,0l € 3,90 € 5,50 € 9,50



ERDINGER Dunkel

Eine Spezialität für Kenner.

Dieses Weißbier ruht in sich. Kräftig, dunkel und außergewöhnlich harmonisch.

von ausgesuchten dunklen Weizen- und
Gerstenmalzen. Mit ihren edlen Röstaromen geben sie diesem Weißbier seinen starken
Charakter. Eine lebendige Kohlensäure umspielt
die Zunge, dazu setzt die traditionelle ERDINGER
Hefe ihren obergärigen Akzent. Was macht diese
vollmundige Spezialität so herrlich süffig?
Es ist die Balance von Malznoten mit ihrem Touch
an Süße und einem angenehm erfrischenden
Ausklang, der lange am Gaumen nachhallt.

Liebhaber von kräftigen Aromen wissen ERDINGER Dunkel als echte Spezialität zu schätzen. Bayerische Edelreifung – für vollendeten Genuss. Gebraut nach dem Bayerischen Reinheitsgebot.

Alkohol 5,3 % vol Stammwürze 12,8 °P



Unsere Leidenschaft vom Fass Our Passion



ERDINGERKristall

Sportlicher Durstlöscher:

Malzaromatisch, leicht süßlich, vollmundig frisch

Malt aromatic, slightly sweet, Full- bodied fresh non-alcoholic

fruchtig, erfrischend spritzig

0,33 1 € 3,90 **0,5** 1 € 5,50

Ein Spritziger Genuss

Unser ERDINGER Kristall sorgt im wahrsten Sinne des Wortes für ungetrübten Weißbiergenuss. Feinfruchtig, ausgewogen zwischen malzbetont und

A sparkling pleasure founding days over 120 years ago. Delicately fruity, balanced between malty and fruity

0,5 1 € 5,50

ERDINGER ALKOHOLFREI

ZITRONE

Zitronen-fruchtig, säuerlich-frisch, sehr spritzig

Lemon- fruity, sourly fresh very tangy

0,331 € 3,90

ERDINGER ALKOHOLFREI

GRAPEFRUIT

fruchtige Grapefruitaromen, erfrischend säuerlich, vollmundig

> Grapefruit aromatic, sour refreshing, full bodied

> > **0,331** € 3,90



Alkoholfreie Getränke Non-alcoholic Beverages

| Tafelwasser still/sprudel still/sparkling | 0,41 | € 2,80 |
|---|-------|--------|
| Tafelwasser still/sprudel still/sparkling | 1,01 | € 5,90 |
| Gerolsteiner Mineralwasser still / medium still / sparkling | 0,51 | € 5,90 |
| Coca Cola / Zero 1)2)4)5) | 0,331 | € 3,90 |
| Fanta / Sprite / Mezzo-Mix 1)2)3)4)5) | 0,331 | € 3,90 |
| Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Ale 2) | 0,21 | € 2,90 |

Säfte Juice

| | 0,21 | 0,41 |
|--|--------|--------|
| Apfel / Orange / Rhabarber / Banane / Tomate / Kirsche | € 2,80 | € 5,20 |
| Apple / Orange / Rhabarber / Banana / Tomato / Cherry | | |
| Alle Säfte als Schorle Spritzer | € 2,20 | € 4,00 |
| KiBa Cherry Banana mix | | € 5,20 |
| | | |

Spirituosen Spirits

| Whisky / Wodka / Gin | 4 cl | € 5,40 |
|---|----------|--------|
| Obstler / Bierbrand / Williams / Marille | 4 cl | € 3,90 |
| Jägermeister / Ramazzotti / Berliner Luft / ERN | 4 cl | € 3,90 |
| 1 Meter Schnaps, 10 Schnäpse vom Obstler oder Berli | ner Luft | € 29,- |

Longdrinks

| Rum Cola / Gin Tonic | € 6,90 |
|----------------------|--------|
| Wodka Cola | € 6,90 |



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 < 0,5% vol Stammwürze 11,9 °P





Offene Weine vom Fass Wines by the glass

| | 0,21 | 0,51 | 1,01 |
|--------------------------------------|--------|---------|---------|
| Pinot Grigio, Weißwein, Veneto | € 6,50 | € 14,50 | € 25,00 |
| trocken harmonisch | | | |
| Primitivo, Rotwein, Italien, trocken | € 6,50 | € 14,50 | € 25,00 |
| Rosé, Italien, trocken fruchtig | € 6,50 | € 14,50 | € 25,00 |
| Weinschorle, weiß oder rot | € 4,50 | | |

Flaschenweine 0,75 1 Bottled Wines 0,75 l

| W | oi | R | we | in |
|---|----|-----|----|----|
| w | | 101 | wc | |

| Grillo, Sizilien, Leon Bruno, fruchtig blumig | € 27,00 |
|---|---------|
| Pinot Grigio, Venezien, Borgo Santo, trocken elegant | € 28,00 |
| Weißburgunder, Niederösterreich, Fritz Pittner, erfrischend, fruchtig | € 30,00 |
| Riesling, Rheingau, Weingut Leitz, aromatisch, fruchtbetont | € 32,00 |
| Lugana, Cantina del Garda, harmonisch, trocken | € 32,00 |
| Pinot Grigio, Friuli, Jermann, kraftvoll fruchtig, feine Aromen | € 27,00 |
| Pescaja, Italien, Roero arneis, harmonisch elegant | € 41,00 |
| | |

Roséwein

| Collefrisio, Frisa-Chieti Italier | 1, fruchtig trocken | € 29,50 |
|-----------------------------------|---------------------|---------|

Rotwein

| Primitivo, Salento, Italien, vollmundig, kraftvoll | € 27,00 |
|---|---------|
| Cabernet Sauvignon, Bio Weingut Lorenz, Rheinhessen | |
| vegan, harmonisch, kräftig | € 33,00 |
| Ursprung (Merlot, Spätburgunder, Cabernet Sauvignon Cuvee) Pfalz, | € 36,00 |
| trocken elegant | |



Kaffee Coffee

| Tasse Kaffee 5) | € 2,90 |
|--------------------------|--------|
| Cup of Coffee 5) | |
| Espresso ⁵⁾ | € 2,60 |
| Espresso 5) | |
| Doppelter Espresso 5) | € 3,90 |
| Double Espresso 5) | |
| Milchkaffee 5) | € 3,90 |
| Café au lait 5) | |
| Cappuccino 5) | € 3,90 |
| Cappuccino ⁵⁾ | |
| Kakao (Milch) | € 3,90 |
| Cacao | |
| Latte Macchiato 5) | € 3,90 |
| Latte Macchiato | |
| Espresso Macchiato 5) | € 2,90 |
| Espresso Macchiato | |
| | |

Tee Tea RA

| Earl Grey | € 3,00 |
|--------------------------|--------|
| Darjeeling | € 3,00 |
| Grüner Tee/ Green tea | € 3,00 |
| Pfefferminze/ peppermint | € 3,00 |
| Kräuter/ herbs | € 3,00 |
| Rooibos | € 3,00 |

