



## 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.



## Berliner Spezialitäten / *Berliner Specialties*



<b>Kartoffelsuppe mit Wursteinlage</b> Potato soup „Bavarian style“ with sausage	<b>8,50 €</b>
<b>Große Currywurst ca.180g mit Pommes frites</b> Large portion of curry sausage (180 g) with French fries	<b>14,50 €</b>
<b>Berliner Bouletten mit Bratensauce und Kartoffelstampf</b> Fried meatballs (berlin style) with gravy and mashed potatoes	<b>15,90 €</b>
<b>Kalbsleber “Berliner Art” mit Schmorzwiebeln, Apfelscheiben und Kartoffelstampf</b> Veal liver “Berlin style” with braised onions, apple slices and mashed potatoes	<b>25,90 €</b>



# ERDINGER Weißbier

Das Original seit 1886

Der Weißbierklassiker vereint feiwürzige 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** 8,50 €  
Potato soup „Bavarian style“ with sausage

**Vegetarische Kürbiscremesuppe mit Öl & Kernen** 8,50 €  
Pumpkin cream soup with oil & seeds

## Brotzeit / Cold plates

**Obazda, pikanter Käse, roten Zwiebeln, Paprika mit Krustenbrot, Brezn und Butter** 9,90 €  
Obazda, spicy cheese, red onions, peppers, with homemade crust bread, pretzel and butter

**Bayrischer Wurstsalat mit Essig und Öl angemacht und Hausbrot** 14,50 €  
Sausage salad with vinegar and oil served with homemade bread

**Emmentaler Wurstsalat mit Essig und Öl, Käse und Hausbrot** 15,90 €  
Emmental sausage salad with vinegar, oil, Emmentaler and homemade bread

**Wies'n Brotzeit Brett'l** 22,90 €  
mit Obazda, kalter Krustenbraten, Tiroler Speck, Pfefferbeisser, Gouda, Leberwurst, Wurstsalat, Meerrettich, Radieserl, Gewürzgurken, Krustenbrot, Brez'n und Butter, selection of cold specialties 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>Gemischter Vorspeisensalat</b>	<b>5,90 €</b>
Mixed starter salad	
<b>Vegan: Penne mit Ratatouille und Rucola</b>	<b>13,90 €</b>
Ratatouille pasta with arugula	
<b>Salatteller mit zwei gebackenen Camemberts und Preiselbeeren</b>	<b>16,90 €</b>
Salad plate with two baked Camembert and cranberries	
<b>Allgäuer Käsespätzle mit Zillertaler Bergkäse, Röstzwiebeln und gemischtem Salat</b>	<b>16,90 €</b>
creamy cheese spaetzle „allgäuer style“ with Zillertal Mountain cheese, roasted onions and a mixed salad	
<b>Flammkuchen “Tomate-Mozzarella” mit Mozzarella, Tomatensugo und frischem Rucola</b>	<b>15,90 €</b>
Tarte flambée with mozzarella, tomato sugo and fresh arugula	
<b>Rahmschwammerl mit gebräunten Semmeltalern</b>	<b>13,50 €</b>
Cream mushrooms with browned bread thaler	
<b>Vegetarischer Burger/ Vegetarian Burger mit Brioche Brötchen, Salat, rote Zwiebeln, Tomaten, Gewürzgurke, hausgemachter Burgersoße und Pommes Frites</b>	<b>17,90 €</b>
with Brioche roll, salad, red onions, tomatoes, spicy gherkin, homemade burger sauce and French fries	



# 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*

<b>Ein Paar Wiener Würstchen mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat</b>	<b>10,90 €</b>
A pair of Wiener sausages served with Bavarian potato salad	
<b>Ein Paar Münchener Weißwürste mit süßem Senf und einer Brez'n</b>	<b>10,90 €</b>
A pair of Bavarian boiled sausages with sweet mustard and a pretzel	
<b>Große Currywurst ca.180g mit Pommes frites</b>	<b>14,50 €</b>
Large portion of curry sausage (180 g) with French fries	
<b>Sechs Original Nürnberger Rostbratwürstchen mit Sauerkraut und Kartoffelpüree</b>	<b>14,90 €</b>
Original Nuremberg sausage with sauerkraut and mashed potatoes	
<b>Würstelteller, viererlei Würste mit Sauerkraut und Kartoffelpüree</b>	<b>19,90 €</b>
Sausage plate, four kind of sausages with sauerkraut and mashed potatoes	
<b>Gebräunter bayerischer Leberkäse mit Spiegelei und lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat</b>	<b>16,50 €</b>
Browned bavarian meatloaf with a fried egg and warm potato-cucumber salad	
<b>Berliner Bouletten mit Bratensauce und Kartoffelstampf</b>	<b>15,90 €</b>
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 paniertes Traum

*golden brown breaded breadcrumbs*

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

*Original vienna schnitzel (veal) with cranberries*

mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat

**26,90 €**

*with warm potato salad*

mit Bratkartoffeln

**28,30 €**

*with fried potatoes*

## **Schweineschnitzel "Wiener Art"**

*Schnitzel "Vienna style" pork escalope*

mit lauwarmem Kartoffelsalat

**18,50 €**

*with luke warm potato salad*

mit Bratkartoffeln

**19,90 €**

*with fried potatoes*

## **Salat Wien**

Gebackene Hendlbrust mit buntem Salat, Chili-Mango-Dip

**17,90 €**

und einem Brotkorb

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

## Brauhaus Klassiker / Brewhouse Specialities

**Deftiger Schweinebraten mit hausgemachten Kartoffelködeln und Sauerkraut** **18,90 €**

*Roast Crispy pork with homemade potato dumplings and sauerkraut*

**Knusprige Schweinshaxe mit hausgemachten Kartoffelknödeln oder als halbe Haxe** **24,50 €**  
**18,50 €**

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

**Rindersaftgulasch mit Butterspätzle und Apfelmus** **19,90€**

*Beef juice Goulash with buttered spaetzle and apple puree*

**halbes Hendl vom Grill mit Krustenbrot** **13,90 €**

*½ chicken from the grill with crusty bread*

**Eine 180gr Berliner Currywurst mit Pommes frites und pikanter Sauce** **14,50 €**

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

## Flammkuchen / Tarte flambée

**Flammkuchen Klassiker “Elsässer Art”** **15,90€**  
**mit Speck, Zwiebeln, Crème Fraiche**

*Classics “Alsace style” with Crème fraiche, bacon and onions*

**Flammkuchen "Tomate-Mozzarella"** **15,90 €**  
**mit Mozzarella, Tomatensugo und frischem Rucola**  
*with mozzarella, tomato sugo and fresh arugula*

## **Steaks und Burger**

**Rumpsteak (Rohgewicht ca.250g)** **28,90 €**  
**mit Kräuterbutter und Pommes Frites**

*with herb butter and French Fries*

**mit cremiger grüner Pfeffersauce und Pommes Frites** **29,90 €**

*with creamy green pepper sauce and French fries*

**Black Angus Hamburger** **17,90 €**

**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** **18,90 €**

**mit Brioche Brötchen, Rindfleisch, Cheddarkäse, Salat, rote Zwiebeln,  
Tomaten, Gewürzgurke, hausgemachter Burgersoße und Pommes Frites** *with*

*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 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 pancake,*

*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 potatoes*

**Kleines Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken  
mit lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat** **10,90 €**

*Original Wiener Schnitzel with lukewarm potato-cucumber salad*

**Zwei Kartoffelklöße mit Rahmsoße** **6,90 €**

*Two potato dumplings with mushroom cream*

**Hausgemachte Spätzle mit Rahmsoße** **7,90 €**

*Homemade spaetzle with cream sauce*

## 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>5,50 €</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>Portion Butter</b>	<b>0,50 €</b>	<b>Gemischter Brotkorb</b> <i>Mixed bread basket</i>	<b>3,90 €</b>

**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 respekt- und verantwortungsvoller Umgang mit Mitarbeitern, Kunden, Umwelt und Gesellschaft die Basis unseres Handelns.

