



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.

Stamm
würze
12,6 °P



Aus dem Suppentopf / Soups

Berliner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage 8,50 €
Potato soup „Bavarian style“ with sausage

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 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*

Gemischter Vorspeisensalat	5,90 €
Mixed starter salad	
Vegan: Penne mit Ratatouille und Rucola	13,90 €
Ratatouille pasta with arugula	
Salatteller mit zwei gebackenen Camemberts und Preiselbeeren	16,90 €
Salad plate with two baked Camembert and cranberries	
Allgäuer Käsespätzle mit Zillertaler Bergkäse, Röstzwiebeln und gemischtem Salat	16,90 €
creamy cheese spaetzle „allgäuer style“ with Zillertal Mountain cheese, roasted onions and a mixed salad	
Flammkuchen “Tomate-Mozzarella” mit Mozzarella, Tomatensugo und frischem Rucola	15,90 €
Tarte flambée with mozzarella, tomato sugo and fresh arugula	
Rahmschwammerl mit gebräunten Semmeltalern	13,50 €
Cream mushrooms with browned bread thaler	
Vegetarischer Burger/ Vegetarian Burger mit Brioche Brötchen, Salat, rote Zwiebeln, Tomaten, Gewürzgurke, hausgemachter Burgersoße und Pommes Frites	17,90 €
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*

Ein Paar Wiener Würstchen mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat	11,90 €
A pair of Wiener sausages served with Bavarian potato salad	
Ein Paar Münchener Weißwürste mit süßem Senf und einer Brez'n	10,90 €
A pair of Bavarian boiled sausages with sweet mustard and a pretzel	
Berliner Currywurst ca.180g mit Pommes frites	14,50 €
Large portion of curry sausage (180 g) with French fries	
Sechs Original Nürnberger Rostbratwürstchen mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	14,90 €
Original Nuremberg sausage with sauerkraut and mashed potatoes	
Würstelteller, viererlei Würste mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	19,90 €
Sausage plate, four kind of sausages with sauerkraut and mashed potatoes	
Gebräunter bayerischer Leberkäse mit Spiegelei und lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat	16,50 €
Browned bavarian meatloaf with a fried egg and warm potato-cucumber salad	
Berliner Bouletten mit Bratensauce und Kartoffelstampf	15,90 €
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 paniertes Traum

golden brown breaded breadcrumbs

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken, dazu Preiselbeeren

Original vienna schnitzel (veal) with cranberries

mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat

27,90 €

with warm potato salad

mit Bratkartoffeln

29,30 €

with fried potatoes

Schweineschnitzel "Wiener Art"

Schnitzel "Vienna style" pork escalope

mit lauwarmem Kartoffelsalat

19,50 €

with luke warm potato salad

mit Bratkartoffeln

20,90 €

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

Liebe Gäste, wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir für Speisen, die Sie teilen möchten, einen Zusatz Gedeck Preis von 3,50€ berechnen.

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 €

Kindergerrichte *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*

Kartoffelsalat <i>Potato salad</i>	4,50 €	Pommes Frites <i>French fries</i>	5,90 €
Krautsalat <i>Coleslaw</i>	4,50 €	Kartoffelpüree <i>Mashed potatoes</i>	4,50 €
Gemischter Salat <i>mixed salad greens</i>	5,50 €	Kartoffel Knödel <i>Potato dumpling</i>	4,50 €
Sauerkraut <i>sauerkraut</i>	4,50 €	Sauciere Soße extra <i>Sauciere sauce extra</i>	2,90 €
Bratkartoffeln <i>Fried potatoes</i>	4,50 €	Brez'n <i>Pretzel</i>	2,00 €
Portion Butter	0,50 €	Gemischter Brotkorb <i>Mixed bread basket</i>	3,90 €
Ketchup / Mayonnaise	0,70 €		

**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.



Unsere Getränkekarte

Aperitif

ERDINGER
Pikantus

Vielschichtig und intensiv: Der ERDINGER Pikantus ist ein edles Meisterwerk bayerischer Braukunst. Im Mund entfaltet der dunkle Weizenbock seinen malzig-runden 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.

0,25 l € 3,90 Aperitif
0,50 l € 6,90

1 Kasten to go 11 x 0,50 l € 19,50

Aperol Spritz	0,25 l	€ 7,50
Limoncello Spritz	0,25 l	€ 7,50
Lillet Berry	0,25 l	€ 7,50
Prosecco	0,10 l	€ 4,50
Prosecco	0,75 l	€ 28,00
Moet & Chandon	0,375 l	€ 39,00
Moet & Chandon	0,75 l	€ 69,00

Erdinger am Gendarmenmarkt

Stammhaus der ERDINGER Privatbrauerei in der Hauptstadt.

Wir haben täglich von 11:30 - 0:00 Uhr für Sie geöffnet. An einem der schönsten Plätze Europas, direkt am Gendarmenmarkt in Berlin-Mitte, empfangen wir Sie mit Bayerischer Wirtshauskultur. Im neuen „ERDINGER am Gendarmenmarkt“, gegenüber des Französischen Doms, erwartet Sie auf insgesamt etwa 700 Sitzplätzen Bayerische Lebensfreude mit Berliner Luft. Selbstverständlich haben wir Vorkehrungen zum Schutz unserer Gäste und Mitarbeiter getroffen und halten alle Auflagen zum Thema Abstand und Hygiene ein.

Vielen Dank dass Sie uns treu bleiben!



Unsere Leidenschaft vom Fass

Our Passion



Erdinger Brauhaus Helles
 Harmonisch-mild, süffig und
 von reicher Frische

German quality malt: delicate hops and the time that we give our „Hel-len Vollbier“ to age, gives it its one of a kind taste. 32/ years of brewery tradition guarantee for an outstanding quality.

0,2 l 0,5 l 1,0 l
 € 2,80 € 5,90 € 9,90

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 l 0,5 l 1,0 l
 € 3,90 € 5,90 € 9,90

ERDINGER *Urweisse*
 Von guter altbayerischer Art.

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 l 0,5 l 1,0 l
 € 3,90 € 5,90 € 9,90

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 1,0 l
 € 3,90 € 5,90 € 9,90



ERDINGER Dunkel

Eine Spezialität für Kenner.

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

Beim ersten Schluck entfaltet sich ein Mehrklang 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

ERDINGER 
ALKOHOLFREI

Sportlicher Durstlöscher:

Malzaromatisch, leicht süßlich,
vollmundig frisch

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

fruchtig, erfrischend spritzig

0,331 € 4,50 0,51 € 5,90

ERDINGER
Kristall

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

0,51 € 5,90

ERDINGER
ALKOHOLFREI

ZITRONE

Zitronen-fruchtig,
säuerlich-frisch,
sehr spritzig

*Lemon- fruity,
sourly fresh
very tangy*

0,331 € 4,50

ERDINGER
ALKOHOLFREI

GRAPEFRUIT

fruchtige Grapefruitaromen,
erfrischend säuerlich,
vollmundig

*Grapefruit aromatic,
sour refreshing,
full bodied*

0,331 € 4,50



ERDINGER Festweiße

Spezialität zur Festsaison

Das süffige Braukunststück zum Schunkeln, Feiern und Genießen: Mit unserer ERDINGER Festweißen lässt es sich nach Herzenslust feiern!

Extra für das Herbstfest brauen unsere Braumeister die ERDINGER Festweiße - aus der Region für die Region. Beim Sud kommen ausschließlich Qualitäts-Weizen und -Gerste aus der Region Erding und Umgebung zum Einsatz. Dazu vollenden bester Aromahopfen und die spritzige Kohlensäure den vollmundigen Geschmack der Festweißen.

Die Festweiße ist die Weißbierspezialität für gesellige Stunden, wenn im Festzelt die Stimmung steigt. Den letzten Schliff erhält sie durch die Bayerische Edelreifung. Ausgeschenkt im Steingutmaßkrug bleibt die Festweiße länger kühl. So wird jedes „Prosit der Gemütlichkeit“ zum unnachahmlichen Genuss!.

Alkohol 5,6 % vol Stammwürze 12,9 °P



Alkoholfreie Getränke *Non-alcoholic Beverages*

Tafelwasser still / sprudel <i>still / sparkling</i>	0,4 l	€ 3,20
Tafelwasser still / sprudel <i>still / sparkling</i>	1,0 l	€ 7,90
Apollinaris still / medium <i>still / sparkling</i>	0,75 l	€ 7,90
VIO Mineralwasser still	0,75 l	€ 7,90
Coca Cola / Zero ¹⁾²⁾⁴⁾⁵⁾ Fanta / Sprite / Mezzo-Mix ¹⁾²⁾³⁾⁴⁾⁵⁾	0,33 l	€ 3,90
VIO Bio Limo Orange vegan	0,33 l	€ 4,50
VIO Bio Limo Zitrone & Limette vegan	0,33 l	€ 4,50
VIO Schorle (Apfel / Rhabarber / Johannesbeer)	0,33 l	€ 4,40
Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Ale ²⁾	0,2 l	€ 3,50

Säfte *Juice*

	0,2 l	0,4 l
Apfel / Orange / Rhabarber / Banane / Tomate / Kirsche / Johannisbeer	€ 3,50	€ 6,50
<i>Apple / Orange / Rhabarber / Banana / Tomato / Cherry / Currant</i>		
KiBa <i>Cherry Banana mix</i>		€ 6,50

Spirituosen *Spirits*

Whisky / Wodka / Gin	4 cl	€ 6,40
Obstler / Bierbrand / Williams / Marille	4 cl	€ 5,90
Jägermeister / Ramazzotti / Berliner Luft	4 cl	€ 4,90
1 Meter Schnaps, 10 Schnäpse vom Obstler oder Berliner Luft		€ 29,-

Longdrinks

Rum Cola / Gin Tonic	€ 9,50
Wodka Cola	€ 9,50



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*

	0,2 l	0,5 l	1,0 l
Pinot Grigio, Weißwein, Veneto	€ 7,50	€ 14,50	€ 25,00
trocken harmonisch			
Primitivo, Rotwein, Italien, trocken	€ 7,50	€ 14,50	€ 25,00
Rosé, Italien, trocken fruchtig	€ 7,50	€ 14,50	€ 25,00
Weinschorle, weiß oder rot	€ 5,00		

Flaschenweine 0,75 l *Bottled Wines 0,7/ l*

Weißwein

Pinot Grigio, Venezien, Borgo Santo, trocken elegant	€ 29,00
Weißburgunder, Niederösterreich, Fritz Pittner, erfrischend, fruchtig	€ 32,00
Riesling, Rheingau, Weingut Leitz, aromatisch, fruchtbetont	€ 34,00
Lugana, Cantina del Garda, harmonisch, trocken	€ 35,00
Pinot Grigio, Friuli, Jermann, kraftvoll fruchtig, feine Aromen	€ 47,00
Pescaja, Italien, Roero arneis, harmonisch elegant	€ 44,00

Roséwein

Collefrisio, Frisa-Chieti Italien, 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	



ERDINGER Kristall

Ein spritziger Genuss.

Unser ERDINGER Kristall sorgt im wahrsten Sinne des Wortes für ungetrübten Weißbiergenuss.

Goldgelb und klar glänzt die obergärige Spezialität im Glas. Ihr Trumpf: Ein Plus an natürlicher Gärungskohlensäure prickelt herrlich anregend im Mund. Eindeutig die spritzigste unserer Weißbierspezialitäten! Ausgewogene Malznoten harmonieren angenehm mit fruchtigen Anklängen. Unser ERDINGER Kristall ist der ideale Begleiter für prickelnde Augenblicke. ERDINGER Kristall steht für besten Weißbiergenuss - ganz klar! Gebraut nach dem Bayerischen Reinheitsgebot.

Alkohol 5,3 % vol Stammwürze 12,5 °P



Kaffee Coffee

Tasse Kaffee ⁵⁾	€ 3,20
Cup of Coffee ⁵⁾	
Espresso ⁵⁾	€ 3,00
Espresso ⁵⁾	
Doppelter Espresso ⁵⁾	€ 5,00
Double Espresso ⁵⁾	
Milchkaffee ⁵⁾	€ 4,50
Café au lait ⁵⁾	
Cappuccino ⁵⁾	€ 4,50
Cappuccino ⁵⁾	
Kakao (Milch)	€ 4,50
Cacao	
Latte Macchiato ⁵⁾	€ 4,50
Latte Macchiato	
Espresso Macchiato ⁵⁾	€ 3,20
Espresso Macchiato	



Tee Tea

Earl Grey	€ 3,50
Darjeeling	€ 3,50
Grüner Tee/ Green tea	€ 3,50
Pfefferminze/ peppermint	€ 3,50
Kräuter/ herbs	€ 3,50
Rooibos	€ 3,50



ERDINGER Alkoholfrei

der sportliche Durstlöcher

Unser Alkoholfreies ist ein echtes Multitalent. Würzige Malznoten harmonisieren 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. Gebraut nach dem Bayerischen Reinheitsgebot. Natürlich. Sportlich. Erfrischend.

Alkohol < 0,5 % vol

