



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 in Erdingen, 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.



Aus dem Suppentopf / Soups

Berliner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage

8,50 €

Potato soup „Berlin style“ with sausage

Brotzeit / Cold plates

Obazda, pikanter Käse, roten Zwiebeln, Paprika

9,90 €

mit Krustenbrot, Brezn

Obazda, spicy cheese, red onions, peppers, with homemade crust bread, pretzel

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 Natur Radler verlieben. 50 Prozent herrlich-süffiges Hellbier und 50 Prozent herrlich-fruchtige „Wild-Zitrone“ - schmeckt wie frisch gepflückt und direkt gepresst. Einfach a bissel besser - einfach unwiderstehlich.

Alkohol 2,6 % vol



Fleischlos glücklich / Without meat

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



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 €
Berlin 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, vierlei 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 malzbe-tonten 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

und lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat 27,90 €
and warm potato salad

und Bratkartoffeln mit Speck 29,30 €
and fried potatoes with bacon

Schweineschnitzel “Wiener Art”

Schnitzel “Vienna style” pork escalope

und lauwarmem Kartoffelsalat 19,50 €
with luke warm potato salad

und Bratkartoffeln mit Speck 20,90 €
and fried potatoes with bacon

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

Backfisch mit Kartoffel – Gurkensalat & Remoulade 18,50 €

Battered fish fillet with potato – cucumber salad & remoulade

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 Kartoffelködels 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 butterred spaetzle and apple puree

halbes Hendel 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 Berlin curry sausage, berlin style, with French fries and a spicy sauce

Flammkuchen / Tarte flambée

Flammkuchen Klassiker “Elsässer Art” mit Speck, Zwiebeln, Crème Fraiche 15,90€
Classics “Alsace style” with Crème fraîche, 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) 31,90 €
mit Kräuterbutter und Pommes Frites

with herb butter and French Fries

mit cremiger grüner Pfeffersauce und Pommes Frites 32,90 €

with creamy green pepper sauce and French fries

Black Angus Hamburger 17,90 €

mit Brioche Brötchen, Rindfleisch, Salat, rote Zwiebeln, Tomaten, Gewürzgurke, 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 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 2,00 € **Portion geschlagene Sahne** 1,50 €

A scoop of ice cream

Portion of whipped cream

Kindgerichte Kids Menu

Drei Original Nürnberger Rostbratwürstchen, 7,90 €

Bratensoße und Kartoffelpüree

Three Original Nürnberg Rostbratwürstchen, gravy and mashed potatoes

Kleines Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 10,90 €

mit lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat

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 mit Speck <i>Fried potatoes with bacon</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 €		

Zur Einsicht der Allergene und Inhaltsstoffe fragen Sie bitte unser Team



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



0,25 l

€ 3,90 Aperitif

0,50 l

€ 6,90

Aperol Spritz	0,25 l	€ 9,50
Spritz Alkoholfrei	0,25 l	€ 8,50
Limoncello Spritz	0,25 l	€ 9,50
Lillet Berry	0,25 l	€ 9,50
Prosecco	0,10 l	€ 5,00
Prosecco	0,75 l	€ 32,00
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.

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 „Helles 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 1,0l
€ 2,80 € 5,90 € 9,90



Bodenständiges Schmankerl:
Herhaft, 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 1,0l
€ 3,90 € 5,90 € 9,90



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 generous a slightly sweet and somewhat citrusy aroma with a hint of clove

0,3 l 0,5 l 1,0l
€ 3,90 € 5,90 € 9,90



Spezialität mit Charakter:
malzig mit edlen Röstaromen, vollmundig, süffig, erfrischender Ausklang

A dark wheat beer from the good old days, The selected 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 € 5,90 € 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



Aus der Flasch *from the bottle*



Sportlicher Durstlöscher:
Malzaromatisch, leicht süßlich,
vollmundig frisch

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

0,33 l € 4,50 0,5 l € 5,90



Ein Spritziger Genuss

Unser ERDINGER Kristall sorgt im wahrs-
ten Sinne des Wortes für ungetrübten
Weißbiergenuss. Feinfruchtig, ausgewo-
gen zwischen malzbeton und

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

0,5 l € 5,90



Zitronen-fruchtig,
säuerlich-frisch,
sehr spritzig

*Lemon-fruity,
sourly fresh
very tangy*

0,33 l € 4,50



fruchtige Grapefruitaromen,
erfrischend säuerlich,
vollmundig

*Grapefruit aromatic,
sour refreshing,
full bodied*

0,33 l € 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⁾	0,2 l	€ 3,50
Coca-Cola / Zero ¹⁾²⁾⁴⁾⁵⁾ Fanta / Sprite / Mezzo-Mix ¹⁾²⁾³⁾⁴⁾⁵⁾	0,4 l	€ 4,60
Rauch Schorle Apfel / Rhabarber / Johannisbeere / Maracuja	0,33 l	€ 4,40
Rauch Eistee Zitrone / Pfirsich	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 / Tomate <i>Apple / Orange / Tomato</i>	€ 3,90	€ 6,90
KiBa <i>Cherry Banana mix</i>		€ 6,50

Spirituosen Spirits

Whisky / Wodka / Gin	4 cl	€ 6,40
Obstler / 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
Trebbiano d' Abruzzo, Weißwein, trocken	€ 7,50	€ 14,50	€ 28,00
Primitivo, Rotwein, Italien, trocken	€ 7,50	€ 14,50	€ 28,00
Rosé, Italien, trocken fruchtig	€ 7,50	€ 14,50	€ 28,00
Weinschorle, weiß oder rot	€ 5,90		

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

Weißwein

Pinot Grigio, Venezien, Borgo Santo, trocken elegant	€ 29,00
Weißburgunder, Niederösterreich, Fritz Pittner, erfrischend, fruchtig	€ 37,00
Riesling, Pfalz, Matthias Gaul, lebendig, fruchtbetont	€ 39,00
Lugana, Cantina del Garda, harmonisch, trocken	€ 39,00
Pinot Grigio, Friuli, Jermann, kraftvoll fruchtig, feine Aromen	€ 47,00
Pescaja, Italien, Roero arneis, harmonisch elegant	€ 49,00

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	€ 38,00
Ursprung (Merlot, Spätburgunder, Cabernet Sauvignon Cuvee) Pfalz, trocken elegant	€ 36,00



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	



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 Durstlöscher

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

Alkohol < 0,5 % vol

