



Tageskarte



Tomatensuppe

mit Knoblauchkrusterl

5,90

“Salat Wien”

goldbraune Backendlbrust auf Blattsalaten mit Ei,
Tomate, Gurke und Limonendip,
dazu frisch geröstetes Knoblauchbrot

16,90



Pasta mit frischem Rahmpaprika

und Parmesan

12,90

“Currywurst Rot-Weiß”

mit Sauce und Pommes

13,90

Fleischpflanzerl mit buntem Rahmpaprika

dazu gibt´s Petersilienkartoffeln

14,50

Tellerfleisch aus der Rinderschulter

mit Meerrettichsauce, frischem Marktgemüse
und abgebräuntem Serviettenknödel

18,50

“Münchner Zwiebelfleisch”

von der Rinderschulter mit Kapern, Petersilienkartoffeln
und kleinem Gärtnersalat

18,50

Zanderfilet

mit Senf-Kräutersoße, dazu frisches Marktgemüse und Petersilienkartoffeln

22,90

Spargelzeit im Haderner Weißbräu

Spargelrahmsuppe

mit Butterkrusterl und Frühlingskräutern **6,90**

Frühlingsalat

mit Spargel, Ei, Kräutern und Zwiebeln,
dazu gibt's frisch geröstetes Knoblauchbrot **16,90**

Spargel mit gebeiztem Lachs

auf Frühlingsalaten, mit Kräuter-Vinaigrette,
dazu gibt's geröstetes Knoblauchbrot **21,50**

"Pasta Spargel"

Feines Nudelgericht leicht getrüffelt
mit frischem Spargel und Kräutern **15,50**

Portion frischer Stangenspargel

mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter,
dazu gibt's Petersilienkartoffeln **18,50**

wahlweise dazu:

- Schweinelendchen "Wiener Art" **6,80**
- Kalbsschnitzerl "Wiener Art" **8,80**
- Portion Geräucherter Landschinken **6,80**
- Gegrilltes Steak von der Premium-Rinderlende **15,20**
- Goldbarschfilet in der Eihülle gebraten mit Zitronenschnitz **6,80**



BROTZEITEN - WÜRSTEL-SALATE

 **„Obazda“ Camembert-Frischkäse Mischung** mit Zwiebel,
und Schnittlauchbrot dazu Breze oder Brotkörberl **12,10**

„Bayerischer Wurstsalat“^{1,7,8} aus Regensburgern mit Zwiebel, Ei, Gurkerl
und Schnittlauchbrot, dazu Breze oder Brotkörberl **12,10**

„Schweizer Wurstsalat“^{1,7,8} aus Regensburgern mit Emmentaler, Zwiebel, Ei,
Gurkerl und Schnittlauchbrot, dazu Breze oder Brotkörberl **12,50**

Nürnberger Rostbratwürstel^{1,7,8} mit Soß´, Sauerkraut und Hausbrot **11,90**

Abgebräunte Wollwurst^{1,7,8} mit Soß´ und Kartoffel-Endiviensalat **11,90**

Milzwurst^{1,7,8} in Butter gebraten mit Soß´ und Kartoffel-Endiviensalat **11,90**

„Gegrillter Scharfer OX“^{1,7,8} vom Metzger Gassner mit frischem Kren
auf Sauerkraut mit Hausbrot oder mit Kartoffel-Endiviensalat **11,90**

„Marktfrischer Saisonsalat“
mit Tomaten, Gurke und frischen Kräutern
als Beilage 3,90

Bayrischer Krautsalat oder Kartoffelsalat 3,90

Paniertes goldbraun in Butter gebraten

Wiener Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein

goldbraun in Butter gebraten mit Zitronenschnitz,

Wildpreiselbeeren und Bratkartoffeln **16,70**

mit kleinem Gärtnersalat **19,70**

Gebackenes Goldbarschfilet

mit hausgemachter Remouladensauce und Zitronenschnitz,

dazu gibt's einen Kartoffel-Endiviensalat **16,70**

Hendlbrust „Wiener Art“ mit zweierlei von der Zitrone,

dazu gibt's einen Kartoffel-Endiviensalat **16,50**

Milzwurst^{1,7,8} paniert und in Butter gebraten

mit Soß' und Kartoffel-Endiviensalat **11,90**

„Cordon Bleu“ vom Schwäbisch-Hällischen Schweinelendchen

mit Soß', Zitronenschnitz und einem Kartoffel-Endiviensalat **17,50**

„Tellerfleisch aus der Rinderschulter Gebacken“

mit Zitronenschnitz, hausgemachter Remouladensauce

und Kartoffel-Endiviensalat **16,90**

Das Original

„Wiener Kalbsschnitzel“

dünn geklopft, paniert und goldbraun in Butter gebraten mit Zitronenschnitz

und Wildpreiselbeeren, dazu gibt's Bratkartoffeln **22,50**

mit kleinem Gärtnersalat **25,50**

UNSERE KLASSIKER

„Bayerische Brezensuppe“ Rindsbouillon mit abgeschmolzenen
Zwiebeln und Brezen, Schnittlauch **5,30**

Hausgemachte Rindsbouillon mit Flädle oder Leberspätzle **4,90**

 ***Frische Rahmschwammerl**
mit abgeschmolzenen Serviettenknödeln und Kräutern **15,90**

 ***Rahmige Kässpatzn „Allgäuer Art“**
mit hausgemachten Röstzwiebeln **12,50**
dazu kleiner Gärtnersalat **15,50**

***2 Stück Hausgemachte Fleischpflanzerl**
mit Soß´ und Kartoffelsalat **13,90**

***2 Stück Hausgemachte Fleischpflanzerl** auf Kässpatzn
mit Rahmschwammerl und Röstzwiebeln **16,90**

„Allgäuer Schmankerl“ – Lendchen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein
Fleischpflanzerl auf Kässpatzn mit Rahmschwammerl und Röstzwiebeln **17,90**

„Krautschmankerl“
Schweinebraten, Scharfer OX, Fleischpflanzerl mit Soß´, Kren,
hausgemachtem Sauerkraut, dazu abgebräunte Serviettenknödel **18,60**

***Jungschweinebraten** mit Dunkelbiersoß´ und Kartoffelknödel **13,50**
dazu Krautsalat **15,90**

***Lendchen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein** mit frischen
Rahmschwammerl und Butterspätzle **16,70**
dazu kleiner Gärtnersalat **19,90**

Zwiebelrostbraten aus der Premium Rinderlende „Münchner Art“
mit Soß´, zweierlei Zwiebeln und Bratkartoffeln **22,90**
dazu kleiner Gärtnersalat **25,90**

Zwiebelrostbraten aus der Premium Rinderlende „Schwäbische Art“
mit Soß´, zweierlei Zwiebeln und rahmigen Kässpatzn **22,90**
dazu kleiner Gärtnersalat **25,90**

Matjesfilets „Hausfrauen Art“ mit Apfel, Gurkerl, Zwiebeln, Sauerrahm,
Salatsträußerl, Ei und Bratkartoffeln **16,90**

DESSERT

Kaiserschmarrn mit Mandeln und Rosinen,
dazu Wildpreiselbeeren und Apfelmus
klein 7,90 / groß 11,90

Gemischter Eisbecher 5,90 / mit Sahne **6,50**

Gebackene Apfelkücherl
mit Vanilleeis und Sahnetupfer **7,90**

Lauwarmer Apfelstrudel
mit Vanilleeis und Sahnetupfer **7,90**

BIERSPEZIALITÄTEN

ERDINGER	0,33l	3,70
Weissbier	0,5l	4,70
Urweisse	0,5l	4,70
Dunkel	0,5l	4,70
Kristall	0,5l	4,70
Leicht	0,5l	4,70
Pikantus	0,5l	5,00
Alkoholfrei	0,33l	3,60
	0,5l	4,70
Alkoholfrei	0,33l	3,70
Zitrone / Grapefruit		

ERDINGER BRAUHAUS

Helles	0,3l	3,70
	0,5l	4,70
Natur-Radler	0,3l	3,70
	0,5l	4,70
Augustiner Edelstoff	0,5l	4,70
Trumer Pils	0,3l	4,20
Mariabrunn	0,5l	4,80
Dunkel		

KAFFEE & TEE

DINZLER Kaffee, Irschenberg

Tasse Kaffee	3,70
Haferl Kaffee	4,30
Latte Macchiato	4,80
Cappuccino	3,90
Milchkaffee	4,60
Espresso	3,30
Doppelter Espresso	4,90
Espresso Macchiato	3,60
Tee Verschiedene Sorten 350ml	4,30

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser	0,4l	3,90
Zitronenlimo	0,4l	4,20
Libella	0,4l	4,20
Orangenlimonade		
Spezi ^{1,3,9}	0,4l	4,20
Coca Cola ^{1,3,9}		
Coca Cola Light ^{1,3,11}	0,4l	4,70

Wolfra Säfte aus Erding

Apfel naturtrüb, Johannisbeere,
Maracuja¹², Rhabarber, Mango, Orange

	0,4l	5,20
als Saftschorle	0,4l	4,90
Plose Mineralwasser	0,25l	3,50
Südtirol Still / Sprudel	0,75l	6,60

Prickelnd, Erfrischend, Eiskalt serviert

Zauberwasser	0,5l	5,90
Tafelwasser mit Holunder- & Ingwersirup, Minze und Limette		
“Prosecco-Lillet”	0,4l	7,90
mit Schweppes Wild Berry, Minze und Erdbeere		

“Hugo”	0,4l	7,90
Prosecco, Holundersirup, Minze und Limette		

“Aperol Spritz”	0,4l	7,90
Prosecco, Aperol und Orange		

“Lola Rosé”	0,4l	7,90
Sommerschorle mit Limette und Minze		

“Prosecco auf Eis”	0,4l	7,90
Sommerschorle mit Limette und Minze		

Geldermann	0,75l	31,90
Sektkellerei		
“Carte Blanche”		

SCHNAPSERL

von der Fein-Brennerei Prinz
im Holzfass gereift:

Alte Haselnuss 2 cl 4,50

Alte Waldhimbeere 2 cl 4,50

Alte Marille 2 cl 4,50

Schwarzwälder Hausbrennerei
"Schladerer"

Obstler 2 cl 4,50

Willi 2 cl 4,50

Jägermeister 2 cl 4,50

Ramazotti 2 cl 4,50

WEISSWEIN

Grüner Veltliner 0,2l 6,90

Qualitätswein - Weingut Überacker /
Österreich - Wagram

Grauer Burgunder 0,2l 6,90

Qualitätsweins (BIO) - Weingut Benzinger /
Deutschland - Pfalz

Sauvignon Blanc

Qualitätswein - Weingut J. J. Berizzi /
Deutschland - Edenkoben

0,2l 6,90 0,75l 25,80

Lugana "Limne"

Tenuta Rovaglia / Italien - Gardasee

0,2l 6,90 0,75l 25,80

 **Diese Gerichte servieren wir Ihnen
auch als kleinere Portion.
Der Preis reduziert sich um 2.00 €**

 **Vegetarisch**

ROSÉ

Portugieser Weissherbst

Winzergemeinschaft Unstein /
Deutschland - Pfalz

0,2l 6,90 0,75l 23,90

Lola

Weingut J.J. Berizzi /
Deutschland - Edenkoben

0,2l 6,90 0,75l 23,90

ROTWEIN

Merlot

Weingut Carlo Cavazza / Italien - Veneto

0,2l 6,90 0,75l 25,80

Blauer Zweigelt

Qualitätswein - Weingut Überacker /
Österreich - Wagram

0,2l 6,90 0,75l 22,90

Purpur

Qualitätswein - Weingut J. J. Berizzi /
Deutschland - Edenkoben

0,2l 6,90 0,75l 25,80

Weinschorle Weiß / Rot / Rosé

0,4l 7,90

Zusatzstoffe

1) Farbstoff 2) mit Konservierungsstoffe 3) mit
Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker
5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) mit Phosphat 8) mit
Milcheiweiß 9) koffeinhaltig
10) chininhaltig 11) mit Süßungsmittel 12) Nektar

Für eine Allergene Karte fragen Sie bitte unser
Servicepersonal. Alle Preise in EUR inklusive
gesetzlicher Mehrwertsteuer.