

Spargelzeit im Haderner Weißbräu

Spargelrahmsuppe

mit Butterkrusterl und Frühlingskräutern **6,90**

Frühlingssalat

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

Spargel mit gebeiztem Lachs

auf Frühlingssalaten, mit Kräuter-Vinaigrette,
dazu gibt's geröstetes Knoblauchbrot **21,90**

"Pasta Spargel"

Feines Nudelgericht leicht getrüffelt
mit frischem Spargel und Kräutern **16,90**

Portion frischer Stangenspargel

mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter,
dazu gibt's Kräuterkartoffeln **19,90**

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**



SALATE

“Salat Fisch”

mit in der Eihülle gebratenem Goldbarschfilet, Zwiebel, Tomate, Gurke, Ei, Limonendip und Blattsalaten,
dazu röstfrisches Knoblauchbrot **17,50**

“Salat Mediterran”

mit Antipasti Gemüsen, Oliven, Parmesansplittern, Ei, Tomate, Gurke und Blattsalaten, dazu röstfrisches Knoblauchbrot **17,50**

“Salat Kreta”

mit Schafskäse, Trauben, Oliven, Paprika, Zwiebel, Ei, Tomate, Gurke und Blattsalaten, dazu röstfrisches Knoblauchbrot **17,50**

“Salat Rustikal und Deftig”

Fleischpflanzerl, Scharfer OX, Rostbratwürstel, Zwiebel, Gurke, Tomate, Ei und Blattsalate, dazu röstfrisches Knoblauchbrot **17,50**

“Salat Wien”

mit goldbraun gebratener Backhendlbrust auf Blattsalaten, Ei, Tomate, Gurke und Limonendip,
dazu röstfrisches Knoblauchbrot **17,50**

„Marktfrischer Saisonsalat”

mit Tomaten und Gurke

als Beilage 4,90

Bayrischer Krautsalat oder Kartoffel-Gurkensalat 4,50



TAGESKARTE

“Bayerische Brezensuppe”

Rindsbouillon mit abgeschmolzenen Brezen und Zwiebeln **5,90**

Hausgemachte Rindsbouillon

mit Pfannkuchenstreifen **5,70** / mit hausgemachtem Leberknödel **5,90**

 **Tomatensuppe** mit Knoblauchkrusterl **5,90**

 **Marktfrisches Gemüse** mit Kartoffeln und Kräutersauerrahm **15,50**

 **Pasta mit Mediterranen Gemüsen** und Schafskäse **16,50**

2 Stück hausgemachte Leberknödel

auf Sauerkraut mit Soß', geriebenem Kren und Kartoffeln **15,50**

“Hausgemachte Bratensülze”

mit Ei, Gurkerl, Zwiebel, Remoulade und Bratkartoffeln **15,90**

Fleischpflanzerl „Allgäuer Art“

mit Schwammerlsauce auf Käsespätzle und Röstzwiebeln **16,90**

Fleischpflanzerl mit Rahmpaprika und Kartoffeln **15,50**

Hühnerbrust mit Gemüse und Pasta in Currysauce **17,50**

Tellerfleisch “Wiener Art”

mit Meerrettichsauce, Marktgemüsen und Serviettenknödel **18,90**

Tellerfleisch “Münchner Art”

mit frischem Kren, Wurzelgemüse und Kartoffeln **18,90**

Rahmsauerbraten mit Marktgemüsen und Butterspätzle **18,90**

Goldbarschfilet in der Eihülle gebraten

mit frischem Marktgemüse, Kräuterkartoffeln und Limonendip **18,80**

BROTZEITEN - WÜRSTEL - DESSERT

„Bayerischer Wurstsalat“^{1,7,8} von "Regensburgern" mit Zwiebel,
Ei, Gurkerl, dazu Breze oder Brotkörberl **12,90**

„Schweizer Wurstsalat“^{1,7,8} von "Regensburgern" mit Emmentaler, Zwiebel,
Ei, Gurkerl, dazu Breze oder Brotkörberl **13,50**

„Obatzda“ Camembert-Frischkäse-Mischung mit Zwiebel, Ei, Gurkerl,
dazu Breze oder Brotkörberl **12,90**

Nürnberger Rostbratwürstel^{1,7,8} mit Soß', Sauerkraut und Hausbrot **12,90**

Abgebräunte Wollwurst^{1,7,8} mit Soß' und Kartoffel-Gurkensalat **12,90**

Milzwurst^{1,7,8} in Butter gebraten mit Soß' und Kartoffel-Gurkensalat **13,50**

„Gegrillter Scharfer OX“^{1,7,8} vom Metzger Gassner mit frischem Kren
auf Sauerkraut mit Hausbrot oder mit Kartoffel-Gurkensalat **12,90**

„Eis und Heiß“ - Vanilleeis mit heißen Himbeeren **7,90**

Eisbecher - 3erlei Kugeln **6,50** mit Sahne **7,50**

Schokosoufflé mit flüssigem Schokokern, Obstgarnitur und Sahnetupfer **7,90**

- mit Vanilleeis **9,40**

Warmer Apfelstrudel Sahnetupfer **7,90**

- mit Vanilleeis **9,40**

Kaiserschmarrn

mit Mandeln und Rosinen in Butter glasiert, dazu Apfelmus oder Zwetschgenröster

kleine Portion 7,90

große Portion 11,90

- mit Vanilleeis **9,40**

- mit Vanilleeis **13,40**

Paniertes goldbraun in Butter gebraten

Wiener Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein

goldbraun in Butter gebraten mit Zitronenschnitz,

Wildpreiselbeeren und Bratkartoffeln **17,50**

mit kleinem Gärtnersalat **20,50**

Gebackenes Goldbarschfilet

mit hausgemachter Remouladensauce und Zitronenschnitz,

dazu gibt's einen Kartoffel-Gurkensalat **16,90**

Hendlbrust „Wiener Art“ mit zweierlei von der Zitrone,

dazu gibt's einen Kartoffel-Gurkensalat **17,90**

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

mit Soß' und Kartoffel-Gurkensalat **13,50**

„Cordon Bleu“ vom Schwäbisch-Hällischen Schweinelendchen

mit Soß', Zitronenschnitz und einem Kartoffel-Gurkensalat **19,50**

„Tellerfleisch aus der Rinderschulter Gebacken“

mit Zitronenschnitz, hausgemachter Remouladensauce

und Kartoffel-Gurkensalat **17,50**

Das Original

„Wiener Kalbsschnitzel“

dünn geklopft, paniert und goldbraun in Butter gebraten mit Zitronenschnitz

und Wildpreiselbeeren, dazu gibt's Bratkartoffeln **22,90**

mit kleinem Gärtnersalat **25,90**

UNSERE KLASSIKER



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



***Rahmige Kässpatzn „Allgäuer Art“**
mit hausgemachten Röstzwiebeln **13,90**
dazu kleiner Gärtnersalat **16,90**

***2 Stück Hausgemachte Fleischpflanzerl**

mit Soß´ und Kartoffel-Gurkensalat **13,90**

„Krautschmankerl“

Fleischpflanzerl, Schweinebraten, Leberknödel, Scharfer OX mit Kren,
Soß´, Serviettenknödel und hausgemachtem Sauerkraut **19,90**

„Allgäuer Schmankerl“ – Lendchen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein
und Fleischpflanzerl auf Kässpatzn mit Rahmschwammerl und Röstzwiebeln **18,90**

***Jungschweinebraten** mit Dunkelbiersoß´ und Kartoffelknödel **13,90**
dazu Krautsalat **16,30**

***Lendchen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein** mit frischen
Rahmschwammerl und Butterspätzle **17,50**
dazu kleiner Gärtnersalat **20,50**

Zwiebelrostbraten aus der Premium Rinderlende „Münchner Art“
mit Soß´, zweierlei Zwiebeln und Bratkartoffeln **24,90**
dazu kleiner Gärtnersalat **27,90**

Zwiebelrostbraten aus der Premium Rinderlende „Schwäbische Art“
mit Soß´, zweierlei Zwiebeln und rahmigen Kässpatzn **24,90**
dazu kleiner Gärtnersalat **27,90**

Matjesfilets „Hausfrauen Art“ mit Apfel, Gurkerl,
Zwiebeln, Sauerrahm, Ei und Bratkartoffeln **18,50**

Zanderfilet

mit Senf-Kräutersauce, frischem Marktgemüse und Butterkartoffeln **22,90**

BIERSPEZIALITÄTEN

ERDINGER	0,33l	3,90
Weissbier	0,5l	5,10
Urweisse	0,5l	5,10
Dunkel	0,5l	5,10
Kristall	0,5l	5,10
Leicht	0,5l	5,10
Pikantus	0,5l	5,20
Alkoholfrei	0,33l	3,90
	0,5l	5,10
Alkoholfrei	0,33l	3,90
Zitrone / Grapefruit		

ERDINGER BRAUHAUS

Helles	0,3l	3,90
	0,5l	5,10
Natur-Radler	0,3l	3,90
	0,5l	5,10
Augustiner Edelstoff	0,5l	5,10
Trumer Pils	0,3l	4,50
Mariabrunn	0,5l	5,10
Dunkel		

KAFFEE & TEE

DINZLER Kaffee, Irschenberg

Tasse Kaffee		3,90
Haferl Kaffee		4,90
Latte Macchiato		4,90
Cappuccino		3,90
Milchkaffee		4,90
Espresso		3,50
Doppelter Espresso		4,90
Espresso Macchiato		3,90
Tee Verschiedene Sorten 350ml		4,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser	0,4l	4,50
Zitronenlimo	0,4l	4,90
Libella	0,4l	4,90
Orangenlimonade		
Spezi ^{1,3,9}	0,4l	4,90
Coca Cola ^{1,3,9}		4,90
Coca Cola Light ^{1,3,11}	0,4l	4,90

Wolfrä Säfte aus Erding

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

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

Prickelnd, Erfrischend, Eiskalt serviert

Zauberwasser	0,4l	6,90
Tafelwasser mit Holunder- & Ingwersirup, Minze und Limette		
“Prosecco-Lillet”	0,4l	9,50
mit Schweppes Wild Berry, Minze und Erdbeere		
“Campari Spritz”	0,4l	9,50
Prosecco, Campari und Orange		
“Aperol Spritz”	0,4l	9,50
Prosecco, Aperol und Orange		
“Lola Rosé”	0,4l	9,50
Sommerschorle mit Limette und Minze		
“Limoncello Spritz”	0,4l	9,50
Prosecco, Limoncello, Bitter Lemon und Zitrone		
Geldermann	0,75l	35,90
Sektkellerei		
“Carte Blanche”		

SCHNAPSERL

von der Fein-Brennerei Prinz
im Holzfass gereift:

Alte Haselnuss 2 cl 4,90

Alte Waldhimbeere 2 cl 4,90

Alte Marille 2 cl 4,90

Schwarzwälder Hausbrennerei
"Schladerer"

Obstler 2 cl 4,90

Willi 2 cl 4,90

Jägermeister 2 cl 4,90

Ramazotti 2 cl 4,90

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 26,80

Lugana "Limne"

Tenuta Rovaglia / Italien - Gardasee

0,2l 6,90 0,75l 26,80

ROSÉ

Portugieser Weissherbst

Winzergemeinschaft Unstein /
Deutschland - Pfalz

0,2l 6,90 0,75l 24,90

Lola

Weingut J.J. Berizzi /
Deutschland - Edenkoben

0,2l 6,90 0,75l 24,90

ROTWEIN

Merlot

Weingut Carlo Cavazza / Italien - Veneto

0,2l 6,90 0,75l 26,80

Blauer Zweigelt

Qualitätswein - Weingut Überacker /
Österreich - Wagram

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

Purpur

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

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

Weinschorle Weiß / Rot / Rosé

0,4l 8,50

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

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

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

 **Vegetarisch**