

Gourmetfreunden

Vorspeisen

GALLOWAY ANTIPASTI ^{S, D, M}

Rindersalami mit Salz, Pfeffer & Fenchel, aus eigener Herstellung, dazu ein Schälchen Oliven & Parmesanbruch
Galloway beef salami with salt & pepper or fennel from our own production, olives & parmesan cheese 13,90

WALDBEEREN-GAZPACHO ^{VEGGIE}

die berühmte kalte andalusische Suppe neu interpretiert mit frischem Schafskäse & Paprika
wild berry gazpacho with fresh feta cheese & peppers 6,90

BURRATA ^M ^{VEGGIE}

cremiger italienischer Burrata, eine besondere Variante des Mozzarella mit einem Herz aus Sahne auf buntem Tomaten-Rhabarbersalat
creamy Italian burrata on a colourful tomato-rhubarb salad 12,90

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE ^{G, M} ^{VEGGIE}

mit Trüffel Honig, Thymiancrunch & Roter Beete
gratinated goat cheese with truffle honey, thyme crunch & beetroot 15,90

LACHS-SASHIMI ^{F, SE, SO}

Ruby Red Salmon - Sashimi mit Koriander-Ingwermayo & Kaviar
Ruby Red Salmon - Sashimi with coriander ginger mayo & caviar 16,90

TATAKI VOM RINDERFILET ^{SE, SO, F, W}

kurz & scharf angebratenes Rinderfilet im Sesammantel, dazu Frühlingslauch, Sesam & Yuzu-Soja-Dip, kalt serviert
fillet of beef tataki with spring leek, sesame & yuzu soy dip 22,90

Salate

CAESAR SALAT ^{M, G, SF, 2, 3, 7, 11} ^{VEGGIE}

Romanasalat, Parmesanspäne & Kräutercroutons, Parmesan-Senfdressing
mixed salad with parmesan mustard dressing & herbal croutons 9,90

BUNTER GARTENSALAT ^{3, 7, SF, S, SO, SE} ^{VEGGIE}

mit hausgemachtem Balsamico Dressing
mixed salad with home made balsamic dressing 9,90

Perfekt als Topping

- Hühnerbrust/ *chicken* +4,90
- Falafelbällchen/ *falafel balls* ^{SE, SO} +4,90
- Rinderfetzen/ *beef* +5,90
- Pfifferlinge/ *chanterelles* +5,90

*Toppings zu beiden Salatvarianten erhältlich

Hauptspeisen

FREGOLA SARDA ^{M, G, W, F}

sardische Nudelspezialität mit Jakobsmuscheln, hauchdünnen Scheiben vom geräucherten Schwertfisch, Erbsensprossen & Zitronenschaum
Fregola Sarda with scallops, smokes swordfish, pea shoots & lemon foam 24,50

GEGRILLTER WOLFSBARSCH ^{F, M}

mit Meersalz-Rosmarinkartoffeln & wildem Brokkoli
grilled sea bass with sea salt rosemary potato & wild broccoli 25,90

SPAGHETTI AUS DEM PARMESANLAIB ^{G, M, 3, 7} ^{VEGGIE}

creamy spaghetti with parmesan cheese 12,90
mit italienischem Trüffel / *with italian truffle* 19,00

PENNE CRUDAIOLA ^{M, E, SCH} ^{VEGGIE}

in Kirschtomatensugo mit Burrata, Parmesan, Pinienkernen & Rucola
penne crudaiola in cherry tomato sauce with burrata, parmesan, pine nuts & rocket salad 14,90

GNOCCHI IMPERIA ^{G, F, K}

in pikanter Tomatensauce mit gegrillten Garnelen & Taggiasca Oliven
Gnocchi Sardi in spicy tomato sauce, grilled prawns & Taggia olives 22,90

RISOTTO BIANCO ^M ^{VEGGIE}

Weißweinrisotto mit sautierten Pfifferlingen, Grana Padano & Kräutern
white wine risotto with sautéed chanterelles, parmesan and herbs 18,50

STEAK VOM GRILL

Saftiges Rindersteak vom Herefordrind, serviert mit Pommes & hausgemachter Kräuterbutter ^{M, SF}
juicy beef steak from the Hereford cattle, served with fries & homemade herb butter

- ENTRECOTE 250g 28,00
- FILET 250g 35,00

Beilagen

- Beilagensalat / *side salad* 4,90
- Pommes/ *fries* 4,90
- Pfifferlinge/ *chanterelles* 7,90
- Surf & Turf - Black Tiger Garnelen / *black tiger prawns* 15,90

Desserts

CRÈME BRÛLÉE ^{M, E}

im Glas mit Beerenkompott
Crème Brûlée in a glass with berry compote 6,90

KUCHEN & TORTEN

von der traditionsreichen Erdinger Konditorei Krönauer, Auswahl in unserer Kuchenvitrine
cakes & tarts from the traditional Erdinger Konditorei Krönauer 4,00

Die Galloways - glückliche Rinder

Mit Mama und Papa aufgewachsen, die ganze Milch selber gesoffen.
Das ganze Jahr im Freien – nur feines, ungespritztes Gras und Heu als Futter.

BESTES, WERTVOLLES FLEISCH AUS EIGENER ZUCHT.

STEAKS VOM GALLOWAY:

TAGESANGEBOT TÄGLICH FRISCH AN DER TAFEL

BEEF-BURGER (MEDIUM)* ^{G, S, F, E, M}

100% Galloway Rindfleisch, Tomate, Eisbergsalat, Special Burger Sauce & Steakhouse-Pommes
Galloway beef, tomato, salad, special burger sauce, french fries 16,90

CHEESE-BURGER (MEDIUM)* ^{G, S, F, E, M}

100% Galloway Rindfleisch, Cheddar, Tomate, Eisbergsalat, Special Burger Sauce & Steakhouse-Pommes
Galloway beef, cheddar cheese, tomato, salad, special burger sauce, french fries 17,90

CHILI-CHEESE-BURGER (MEDIUM)* ^{G, E, M}

100% Bio Galloway Rindfleisch im Brioche mit doppelt Käse & scharfen Jalapeño-Scheiben, Chipotle Sauce & Steakhouse-Pommes
Galloway beef in a brioche with double, cheese & spicy jalapeño slices fries, chipotle sauce 17,90

VEGGIE-BURGER ^{G, E, M, S} ^{VEGGIE}

gegrillter Ziegenkäsetaler im Brioche Bun, Rucola, gegrillte Paprika, Spezielsauce, Pommes & Tomatenmayonnaise
grilled goat cheese in brioche bun, rocket, grilled bell peppers, fries & tomato mayo 14,90

(Super lecker, aber nicht mehr ganz so veggie):

Topping Double Crispy Bacon +2,00

CAFÉ

CAFÉ CRÉME ^{M,3}	2,80
ESPRESSO/MACCHIATO ^{D,3}	2,50
DOPPIO ^{M,3}	3,90
CAPPUCCINO ^{M,3}	3,70
MILCHKAFFEE ^{M,3}	3,50
LATTE MACCHIATO ^{M,3}	3,90
CHAI LATTE ^{M,3} Grüner Tee, Schwarzer Tee oder Vanille	4,90
HEISSE SCHOKOLADE ^M	4,00
AFFOGATO ^{M,3}	3,90

BIER

VOM FASS

ERDINGER URWEIßE ^{1,6,7} 0,3l / 0,5l	3,30 / 4,00
STIFTUNGS-HELLES ^{1,6,7} 0,3l / 0,5l	3,30 / 4,00
RUSS, RADLER ^{1,5,6,7} 0,5l	4,00

AUS DER FLASCHE

ERDINGER WEIßBIER ^{1,6,7} 0,5l	4,00
ERDINGER ALKOHOLFREI ^{1,6,7} 0,5l	4,00
ERDINGER WEIßBIER LEICHT ^{1,6,7} 0,5l	4,00
GRÜNBACHER WEIßBIER DUNKEL ^{1,6,7} 0,5l	4,00
KNEITINGER PILS, REGENSBURG ^{1,6} 0,33l	4,00

SÄFTE, LIMOS & WASSER

SÄFTE VON WOLFRA AUS ERDING 0,2l/0,4l	3,20 / 4,40
SCHORLEN 0,2l / 0,4l	2,40 / 4,60
Orange, Apfel, Maracuja, Johannisbeere, Rhabarber	
COCA COLA ^{1,3} / - ZERO 0,2l ^{1,3,4}	2,90
PAULANER SPEZI 0,4l ^{1,3,5}	3,50
ZITRONENLIMO 0,2l / 0,4l	2,20 / 3,50
BIO LIMONADE PURE 0,33l	4,10
Rhabarber-Cassis, Holunder-Ingwer	
BALIS 0,33l Basilikum-Ingwer Limonade	4,50
BALIS TIKI 0,33l Ananas-Minz Limonade	4,50
FEVER-TREE TONIC 0,2l	
Indian Tonic, Mediterranean Tonic, Ginger Ale	3,50
STAATLICH FACHINGEN PREMIUM-HEILWASSER still/sprudelig, mineralisch frisch	
0,25l	2,90
0,75l	6,90
ENSINGER BIO, MINERALWASSER medium/still, weich & rund	
0,5l	4,90



Unser Erding Dry Gin und unsere Obstbrände sind auf gewohnt hochwertige Art und Weise in unserer eigenen Brennerei in Handarbeit hergestellt. Wir verwenden nur feinste, erlesene Zutaten und destillieren unter der Prämisse Qualität statt Quantität. Das schmeckt man!

ERDING DRY GIN

ERDING DRY GIN

frisch, fruchtig, beerig – Hauptnote Wacholder und 27 weitere frische & ausgesuchte Botanicals. Unsere #1 serviert mit Fever Tree Indian Tonic
Erding, 45 %, 4 cl

9,50

EDELBRÄNDE

EDELKIRSCHBRAND von der Dolleseppler Kirsche

2 cl, 42,5%

4,50

EDELBIRNENBRAND von der Nägelesbirne - der Geheimtipp

unter den Birnenbränden, vollmundige frische Frucht

2 cl, 42,5%

6,00

SCHLEHENBRAND BARRIQUE aus dem alten Eichenholzfass

2 cl, 42,5%

5,50

SCHLEHENBRAND

2 cl, 42,5%

4,50

LONGDRINKS

NEGRONI

Gin, Antica Formula Vermouth, Campano

10,50

MOSCOW MULE

Wodka, Fever Tree Ginger Beer, Lime

10,50

DARK & STORMY

Rum & Fever Tree Ginger Beer

10,50

PRICKELNDES/APERITIVO

GELDERMANN „CARTE BLANCHE“

Elegant & körperreich aus vollreifen Pineau de Loire-Trauben

0,1l

4,90

0,75l

19,90

SPRIZZ ^{1,2,SD} / RAMAZOTTI ROSATO ^{1,SD}

6,90

HUGO / LILLET BERRY ^{SD}

7,90

WEISSWEIN

JOHANNES BALZHÄUSER, RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND

Riesling Kabinett, 2020 ^{S,D} – Leicht, süffig - mit ein bisschen Restsüße, die wunderbar durch die Säure des Riesling balanciert ist.

Glas 0,1l

2,90

Flasche

19,90

JULIANE ELLER, RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND

„Juvel“ Weißburgunder, 2020 ^{S,D} – Der Shooting Star in der deutschen Jungwinzerszene. Perfekter Weißburgunder, der durch die niedrige Säure und die blumigen Aromen einfach Spaß macht.

Glas 0,1l

3,50

Flasche

23,90

OLIVER ZETER, PFALZ, DEUTSCHLAND

Muskateller, 2020 ^{S,D} – Eine der ältesten Rebsorten mit unverwechselbarer und intensiver Aromatik erlebt in den letzten Jahren eine Renaissance. Zu Recht! Der Pfälzer Winzer Oliver Zeter wartet mit einer beschwingten Interpretation auf.

Glas 0,1l

3,20

Flasche

21,90

LUKAS KRAUSS, PFALZ, DEUTSCHLAND

„Weißes Landschwein“, 2019, Silvaner, Müller-Thurgau, Scheurebe ^{S,D} – Die Trendbewegung in der Weinwelt. Naturwein ist unfiltriert und von der Rebe bis in die Flasche unbehandelt. Ungeschwefelt.

Das Wichtigste: dieser Cuvée macht einfach Spaß und ist unser Favorit des Sommers!

Glas 0,1l

3,70

Flasche

24,90

SCHERER & ZIMMER, BADEN, DEUTSCHLAND

Blanc de Noir, Spätburgunder, 2019 ^{S,D} – Das Berlin-Badener Naturwinzerduo Scherer & Zimmer wartet mit einem schön strukturierten Blanc de Noir mit knackiger Säure auf. Ein Blanc de Noir ist ein Weisswein, der aus dem Fruchtfleisch roter Trauben gewonnen wird. Leicht nussige Aromen und gelbe Frucht runden diesen tollen vollmundigen Wein ab.

Flasche

22,90

ALOIS LAGEDER, ALTO ADIGE, SÜDTIROL, ITALIEN

Chardonnay, 2020 ^{S,D} – Frisch, fruchtig, blumig, mineralisch – ausgezogenes Bouquet.

Flasche

24,90

VAN VOLXEM, SAAR, DEUTSCHLAND ^{S,D}

„Saar“ QbA, 2017, Riesling – Der deutsche Shooting-Star. Unverwechselbar. Pfirsich, seidige Textur – feine Säure.

Flasche

24,90

WEINSCHWESTERN, BADEN-WÜRTTEMBERG, DEUTSCHLAND

Cabernet Blanc, 2019 ^{S,D} – Eine spannende Geschmacksafari von den Powerfrauen aus Löwenstein in Baden-Württemberg. Neben tollen Kräuternoten, die an Sauvignon Blanc erinnern, kommt reife, cremige Frucht durch den Ausbau im Barrique mit. Die Neuzüchtung Cabernet Blanc ist sehr beliebt bei Winzern, die naturnah arbeiten.

Flasche

29,90

ROSÉWEIN

MAISON SAINT AIX, PROVENCE, FRANKREICH ^{S,D}

AIX Rosé IGT, 2019 – Der Rosé Superstar aus Frankreich. Er bleibt immer trocken & süffig, die Himbeere kommt eisgekühlt daher, eine leicht bittere Andeutung in Form von Grapefruit sorgt für den nötigen Zug am Gaumen. Etwas grüne Banane & eine Hand voll Johannisbeeren runden cremig ab.

Glas 0,1l

3,90

Flasche

29,90

1,5l Magnum

49,90

ROTWEIN

SALICE SALENTINO „DE FALCO“, APULIEN, ITALIEN

„Salore“ DOP, 2017 ^{S,D} – Mediterran, von der Sonne geprägt. Wärme, würzige Frucht.

Glas 0,1l

3,70

Flasche

24,90

HOLDEN MANZ FRANSCHHOEK, SÜDAFRIKA ^{S,D}

*„Visionaire“, 2014, Bordeaux-Stil Cuvée
Intensiv dunkles Granatrot, verströmt Aromen roter Beeren und Maulbeeren mit einem dezenten Hauch von Pfeffer.*

Glas 0,1l

4,90

Flasche

32,90

VOLKER SCHMITT, RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND ^{S,D}

„Highroller“, Rotwein, Cabernet Sauvignon, 2019 – Wer sagt, dass Deutscher Rotwein keine Power hat? Dieser rassige Cabernet Sauvignon aus Worms beweist das Gegenteil. Tolle Aromatik von Cassis, gepaart mit den typischen Aromen des französischen Barrique-Fasses.

Glas 0,1l

5,90

Flasche

39,90

BRITZ BROTHERS, PAARL, SÜDAFRIKA ^{S,D}

„The Secret“, 2017 – „Boutique Style“: nur aus den besten Trauben des Jahrgangs hergestellt. Diese Weine sind nur in geringer Menge dafür aber in sehr hoher Qualität vorhanden. Geheimtipp und kein Massenprodukt!

Flasche

45,90

AZIENDA AGRICOLA NOVAIA, VALPOLICELLA, VENETIEN, ITALIEN ^{S,D}

„Corte Vaona“ Amarone della Valpolicella DOC, 2013 – Getrocknete rote Beeren mit Kirsch & Heidelbeerennoten. Leicht buttrig mit Spuren von Holz & erdiger Mineralik. Herb saftig & kräftig. Langer Abgang.

Flasche

79,90

ANGELO GAJA, PIEVE SANTA RESTITUTA, TOSKANA, ITALIEN ^{S,D}

Brunello di Montalcino DOCC, 2014 – Der Brunello ruht 24 Monate in 500 Liter großen Eichenfässern, gefolgt von bis zu 36 Monaten Flaschenreifung. Ausdrucksvolles Bouquet.

Flasche

79,90