

Vorspeisen

ARDINGER WINTERSUPPERL ^{M, G, S} **VEGGIE**

Winterspargel-Schwarzwurzelcremesuppe mit Liebstöckel-Öl
salsify cream soup with lovage oil 6,00

GALLOWAY RINDERKRAFTBRÜHE ^{M, G, S, E}

Kräftige, klare Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen & Einlage
strong, clear traditional beef broth with pancake strips, vegetables & meat 6,00

ABU SIMBEL ^{S, SF} **VEGAN**

Verschiedenes, gegrilltes & mariniertes Gemüse auf orientalischer
Kichererbsen-Kürbiscreme
*various grilled and marinated vegetables on an oriental
chickpea & pumpkin cream* 13,00

SALMON BELLY ^{F, M}

Faröer Wildlachstatar mit Zitrusaromen, Ampfer & Kaviar
farörer wild salmon tartare with citrus flavours, sorrel & caviar 15,00

CARPACCIO RUSTICO ^{M, G, SF}

Angegrilltes, handgeschnittenes Rindercarpaccio mit Kräutervinaigrette
grilled, hand-cut beef carpaccio with herb vinaigrette 16,00

Pasta / Risotto

GALLOWAY FUSILLI ^{G, E, M, S, H}

Große Fusilli in hausgemachter Gallowayhackfleischsauce
large fusilli in homemade Galloway mince sauce 15,00

SPAGHETTI AUS DEM PARMESANLAIB ^{G, E, M} **VEGGIE**

aus dem Käselaiab / mit Trüffel
spaghetti from cheese loaf / with truffle 12,00 / 21,00

WALDPILZ-RISOTTO ^M **VEGGIE**

mit frischen Pilzen & Grana Padano
risotto with fresh mixed seasonal mushrooms & grana padano 19,00

TRÜFFEL-RISOTTO ^M **VEGGIE**

mit frischem Trüffel & Grana Padano
risotto with fresh truffle & grana padano 21,00

Salate

CAESAR SALAD ^{M, G, SF} **VEGGIE**

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

BUNTER GARTENSALAT ^{SF, S, SO, SE} **VEGGIE**

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

Für beide Salatvarianten perfekt als Topping

Hühnerbrust/ *chicken* +4,90
Rinderfetzen/ *beef* +5,90
Falafelbällchen / *falafel balls* ^{G, SCH} **VEGGIE** +4,90

BROTKORB ^G **VEGGIE** 2,50



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: ANGEBOT TÄGLICH FRISCH AN DER TAFEL

BEEF-BURGER ^{G, S, F, E, M}

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

CHEESE-BURGER ^{G, S, F, E, M}

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

CHILI-CHEESE-BURGER ^{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

„IRISH NATURE“ STEAK VOM GRILL

Saftiges Rindersteak vom Hereford oder Black Angus aus Freilandhaltung ^M
alle Steaks werden mit hausgemachter Kräuterbutter & Olivenöl serviert
*juicy beef steak from the Hereford cattle or Black Angus from our free-range husbandry
& homemade herb butter*

ENTRECOTE 250g 24,00
RINDERFILET 250g 32,00

Beilagen:

Grillgemüse / *grilled vegetables* ^S 5,90
Rosmarinkartoffel/ *rosemary potato* 4,90
Pommes / *fries* 4,90
Beilagensalat / *salad* ^{3, 7, SF, S, SO, SE} 4,90

Hauptspeisen

HALALI ^{G, E, M, SF, S}

Feines, butterzartes Rehragout aus heimischer Jagd, dazu Eierspätzle
& Preiselbeeren
*fine, tender venison stew from local hunting, served with egg spaetzle
& cranberries* 18,00

BOEUF À LA MODE ^{G, E, M, SF, S}

Saftiger Rinderschmorbraten von unseren Galloways mit kräftiger
dunkler Jus, dazu Gemüse & kleine Kartoffelknödel
*juicy braised beef from our Galloways with strong dark jus, served with
vegetables & small potato dumplings* 19,00

STROH & HEU ^{M, G, S}

Rosa gebratenes, bayrisches Strohschweinfilet auf Selleriepüree,
Wirsing & Amarenajus
*pink roasted bavarian fillet of pork on celery puree, savoy cabbage
& amarenajus* 21,00

STAVANGER ^{F, SF, S, M}

Gebratener Lachs auf Dillkartoffel mit eingelegenen Zwiebeln, Brombeeren
& Senfsauce
*roasted salmon on dill potato with pickled onions, blackberries
& mustard sauce* 23,00

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

Gegrillter Ziegenkäsetaler im Brioche Bun, Rucola, gegrillte Paprika,
Spezialsauce, Pommes & Tomatenmayonnaise
*grilled goat cheese in brioche bun, rocket, grilled bell peppers, fries
& tomato mayo* 15,90

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

Topping Double Crispy Bacon +2,00

Desserts

BRENNMEISTERS BRATAPFEL ^{SCH, G, E, M}

mit Marzipanfüllung & Kirschbrand aus der Brennerei
*baked apple with marzipan filling & cherry brandy from
the distillery* 6,00

PAIN PERDU ^{SCH, G, E, M}

Der Dessertklassiker schlechthin! Mit Karamell & Vanilleeis
pain perdu with caramel & vanilla ice cream 7,00

SCHOKOTRAUM ^{SCH, G, E, M}

Kleines Schokoladenküchlein auf Schokospiegel
small chocolate cake on chocolate mirror 8,00

KUCHEN & TORTEN *

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

*Allergene dazu an der Vitrine

CAFÉ

CAFÉ CRÉME ^{M, 3}	3,20
ESPRESSO/MACCHIATO ^{D, 3}	2,80
DOPPIO ^{M, 3}	3,90
CAPPUCCINO ^{M, 3}	3,90
MILCHKAFFEE ^{M, 3}	3,90
LATTE MACCHIATO ^{M, 3}	4,20
HEISSE SCHOKOLADE ^M	4,50
TEE im Bodum Kännchen	4,50
Ayurvedischer Gewürztee, Kräutertee, Darjeeling, Sencha BIO	

BAD CAMBERGER TAUNUSQUELLE	
naturell oder classic	
0,25 l	2,90
0,75 l	6,90

SÄFTE & LIMOS

SÄFTE VON WOLFRA AUS ERDING 0,2 l	3,50
SCHORLEN 0,2 l / 0,4 l	2,80 / 4,60
Orange, Apfel, Maracuja, Johannisbeere, Rhabarber	
COCA COLA ^{1, 3, COFFEIN} / – ZERO 0,2 l	3,50
FANTA 0,2 l ^{1, 3, 4}	3,50
PAULANER SPEZI 0,4 l ^{1, 3, 5}	3,50
ZITRONENLIMO 0,2 l / 0,4 l	2,20/ 3,50
BASIL 0,33 l Basilikum-Ingwer Limonade	4,20
CUCUMIS GURKENLIMONADE 0,33 l	3,90
CUCUMIS LAVENDELLIMONADE 0,33 l	3,90
RICHARD’S SUN ICED TEA Peach / Lemon 0,33 l	3,50

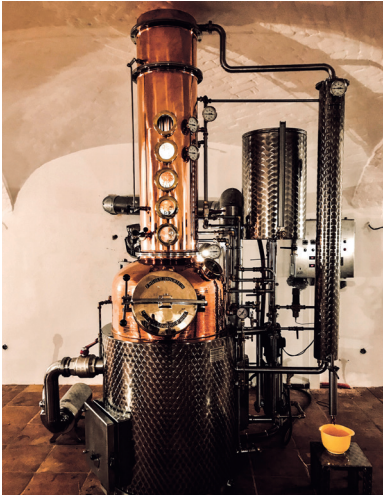
	INDIAN TONIC WATER 0,2 l	3,50
	MEDITERRANEAN TONIC 0,2 l	3,50
	GINGER ALE 0,2 l	3,50
	GINGER BEER 0,2 l	3,50

BIERE

ERDINGER WEISSBIER ^G 0,3 l / 0,5 l	3,50 / 4,20
ERDINGER ALKOHOLFREI ^G 0,5 l	4,20
STIFTUNGS-HELLES ^G 0,3 l / 0,5 l	3,50 / 4,20
UNERTL WEISSBIER ORIGINAL Haag i.OBB ^G 0,5 l	4,20
KNEITINGER PILS Regensburg ^G 0,33 l	4,20
WINKLER BRÄU KUPFER Lengenfeld ^G 0,5 l	4,20
WINKLER BRÄU KUPFER RADLER Lengenfeld ^G 0,5 l	4,20

PRICKELNDES & APERITIVO

GELDERMANN „CARTE BLANCHE“ SEKT <i>Elegant & körperreich aus vollreifen Pineau de Loire-Trauben</i>	
0,1 l	4,90
0,75 l	27,90
DÉJÀ-VU TONIC ^{SD} mit Rosmarin & Blutorange	7,90
APEROL SPRIZZ ^{1, 2, SD, CHININ}	7,90
RAMAZOTTI ROSATO ^{1, SD}	7,90
HUGO ^{SD} Frische Minze, Limette, Holundersirup, Sekt	7,90
LILLET BERRY ^{SD} Beeren, Lillet, Schveppes Wild Berry	7,90
WEISSWEINSCHORLE ^{SD}	5,90



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-TONIC <i>frisch, fruchtig, beerig – Hauptnote Wacholder und 27 weitere frische & ausgesuchte Botanicals</i> mit Fever Tree Indian Tonic	
Erding, 45 %, 4 cl	9,50

EDELBRÄNDE

SCHLEHENBRAND 2 cl, 42,5%	5,00
SCHLEHE BARRIQUE <i>aus dem Eichenholzfass</i> 2 cl, 42,5%	5,50
EDELKIRSCHBRAND 2 cl, 42,5%	4,50
SÜDTIROLER MARILLE 2 cl, 41,5%	8,50
APFELBRAND <i>Jhg 2018</i> 2 cl, 42,5%	5,50
QUITTENBRAND BARRIQUE <i>aus dem portugisischem Sherryfass</i> 2 cl, 43,3%	6,50
EDELBIRNENBRAND 2 cl, 42,5%	6,50
ROTE WILLIAMS BIRNE 2 cl, 42,5%	8,50

NEGRONI <i>Erding Dry Gin, Antica Formula Vermouth, Campari</i>	10,50
MOSCOW MULE <i>Stolichnaja Vodka, Fever Tree Ginger Beer, Lime</i>	9,90
DARK & STORMY <i>Goslings Rum & Fever Tree Ginger Beer</i>	10,50
CUBA LIBRE <i>Havana Club 3J & Coca Cola</i>	9,90
CAMPARI ORANGE	9,90

WEISSWEIN

JOHANNES BALZHÄUSER, RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND <i>Riesling Kabinett, 2020</i> ^{S,D} – <i>Leicht, süffig - mit ein bisschen Restsüße, die wunderbar durch die Säure des Riesling balanciert ist.</i>	
Glas 0,1 l	3,20
Flasche	21,90

JULIANE ELLER, RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND <i>„Juvel“ Weißburgunder, 2020</i> ^{S,D} – <i>Der Shooting Star in der deutschen Jungwinzerszene. Perfekter Weissburgunder, der durch die niedrige Säure und die blumigen Aromen einfach Spaß macht.</i>	
Glas 0,1 l	3,70
Flasche	24,90

OLIVER ZETER, PFALZ, DEUTSCHLAND <i>Muskateller, 2020</i> ^{S,D} – <i>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.</i>	
Glas 0,1 l	3,70
Flasche	24,90

ALOIS LAGEDER, ALTO ADIGE, SÜDTIROL, ITALIEN <i>Chardonnay, 2020</i> ^{S,D} – <i>Frisch, fruchtig, blumig, mineralisch – ausgewogenes Bouquet. Das Weingut Lageder ist weit über die Südtiroler Grenzen hinaus bekannt für herausragende Qualitätsweine. Der Visionär Alois Lageder bewirtschaftet alle Weingerge biodynamisch und bürgt für höchste Qualität und individuellen Charakter.</i>	
Glas 0,1 l	4,10
Flasche	27,90

VAN VOLXEM, SAAR, DEUTSCHLAND ^{S,D} <i>„Saar“ QbA, 2019, Riesling – Der deutsche Shooting-Star. Unverwechselbar. Pfirsich, seidige Textur – feine Säure.</i>	
Glas 0,1 l	4,50
Flasche	29,90

WEINSCHWESTERN, BADEN-WÜRTTEMBERG, DEUTSCHLAND <i>Cabernet Blanc, 2019</i> ^{S,D} – <i>Eine spannende Geschmacksafari aus Löwenstein in Baden-Württemberg. Neben tollen Kräuternoten, die an Sauvignon Blanc erinnern, kommt reife, cremige Frucht durch den Ausbau im Barrique mit.</i>	
Flasche	29,90

TENUTAE LAGEDER, ALTO ADIGE, SÜDTIROL, ITALIEN <i>„Porer“, 2019, Pinot Grigio</i> ^{S,D} <i>Vielschichtiger Grauburgunder mit Noten von Melone, Fenchel & Weinbergpfirsich & sanfter Holzwürze. Trockener, runder Trinkgenuss.</i>	
Flasche	39,00

ROSÉWEIN

ALOIS LAGEDER, ALTO ADIGE, SÜDTIROL, ITALIEN <i>Lagrein Rosé, 2020</i> ^{S,D} – <i>Kirschrot mit rubinrotem Schimmer, fruchtiges und würziges Aroma, Zwetschge & Kakao, perfekt zu unseren kräftigen Vorspeisen</i>	
Flasche	24,90

MAISON SAINT AIX, PROVENCE, FRANKREICH ^{S,D} <i>AIX Rosé IGT, 2020</i> – <i>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.</i>	
--	--

Glas 0,1 l	4,50
Flasche	29,90
1,5l Magnum	59,00

ROTWEIN

CELLER DE CAPCANES, SPANIEN ^{S,D} <i>MAS COLLET, Carbanet Sawignon, Garnacha & Carinena DOC, 2019</i> – <i>Eleganter Spanier mit Charakter, reichhaltige Frucht & ausdrucksrolles Barrique</i>	
Glas 0,1 l	3,50
Flasche	23,90
1,5l Magnum	46,00

SOLABAL, RIOJA, SPANIEN ^{S,D} <i>Tempranillo, Crianza DOC, 2017</i> – <i>Tiefes Rot mit granatfarbenen Reflexen. Süße, reife Früchte mit würzigen Noten. Am Gaumen ölig & kräftig. Ein echter Rioja!</i>	
Glas 0,1 l	4,10
Flasche	27,90

MASSERIA LI VELI, PUGLIA, ITALIEN ^{S,D} <i>Primitivo di Manduria, DOC, 2019</i> – <i>Vollreife mit opulenten Fruchtaromen aufgelandene Trauben, französisches Barrique! Ein reifer & komplexer Primitivo. Brombeeren, Blaubeeren, Rosmarin & Salbei</i>	
Glas 0,1 l	4,70
Flasche	32,90

HOLDEN MANZ FRANSCHHOEK, SÜDAFRIKA ^{S,D} <i>„Visionaire“, 2014, Bordeaux-Stil Cuvée</i> <i>Intensiv dunkles Granatrot, verströmt Aromen roter Beeren und Maulbeeren mit einem dezenten Hauch von Pfeffer.</i>	
Glas 0,1 l	5,20
Flasche	37,90

VOLKER SCHMITT, RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND ^{S,D} <i>„Highroller“, Rotwein, Cabernet Sauvignon, 2019</i> – <i>Wer sagt, dass Deutscher Rotwein keine Power hat? Dieser russige Cabernet Sauvignon aus Worms beweist das Gegenteil. Tolle Aromatik von Cassis, gepaart mit den typischen Aromen des französischen Barrique-Fasses.</i>	
Glas 0,1 l	5,90
Flasche	39,90

BRITZ BROTHERS, PAARL, SÜDAFRIKA ^{S,D} <i>„The Secret“, 2017</i> – <i>“Boutique Style”: nur aus den besten Trauben des Jahrgangs hergestellt. Diese Weine sind nur in geringer Menge dafür aber in sehr hoher Qualität vorhanden.</i>	
Flasche	49,00

TENUTAE LAGEDER, ALTO ADIGE, SÜDTIROL, ITALIEN <i>„MCMLV II“, 2016, Merlot, IGT</i> ^{S,D} <i>Intensives Bouquet, fruchtig, erdig, feine Gewürze, kraftvoller Körper, ein tiefgründiger Merlot von erstklassiger Qualität - ein Lageder Meisterwerk</i>	
Flasche	69,00

AZIENDA AGRICOLA NOVAIA, VALPOLICELLA, VENETIEN, ITALIEN ^{S,D} <i>„Corte Vaona“ Amarone della Valpolicella DOC, 2015</i> – <i>Getrocknete rote Beeren mit Kirsch & Heidelbeernoten. Leicht buttrig mit Spuren von Holz & erdiger Mineralik. Herb saftig & kräftig. Langer Abgang.</i>	
Flasche	79,00

ANGELO GAJA, PIEVE SANTA RESTITUTA, TOSKANA, ITALIEN ^{S,D} <i>Brunello di Montalcino DOCC, 2015</i> – <i>Der Brunello ruht 24 Monate in 500 Liter großen Eichenfässern, gefolgt von bis zu 36 Monaten Flaschenreifung. Ausdrucksvolles Bouquet.</i>	
Flasche	95,00