RESTAURANT

ERBER

FISCHERHÄUSER

Ismaning

Ihre Veranstaltung bei uns

Liebe Gäste,

gerne kümmern wir uns um Ihre Veranstaltung – ob groß oder klein,
wir stehen Ihnen für Planung und Beratung gerne zur Verfügung.

Jubiläum - Geburtstagsfeiern - Geschäftsessen:
immer der richtige Rahmen.

Für einen reibungslosen Ablauf bitten wir Sie, folgende Punkte zu beachten:

Menüabsprache

Für eine Menüabsprache bitten wir Sie, sich mit uns in Verbindung zu setzen
und einen Termin zu vereinbaren. Somit können wir Ihre Feier sorgfältig planen.

Menüwahl

Auf den nächsten Seiten stellen wir Ihnen unsere Menüs vor, aus denen Sie
bitte nur ein Menü wählen. Gerne können Sie auch Ihr eigenes Menü zusammenstellen.
Bitte beachten Sie bei Ihrer Menüwahl, dass maximal drei Hauptgänge zur Wahl stehen
und Sie sich für eine gemeinsame Vor- und Nachspeise entscheiden sollten.

Menükarten

Menükarten stellen wir Ihnen kostenlos zur Verfügung.

Blumenschmuck

Wir kümmern uns gerne um die nötige Tischdekoration.
Blumengestecke ab 22 Euro (Blumen Aschwin Ismaning Tel. 089 963700).

Musik und Sperrstunde

Unterhaltungsmusik bis 24.00 Uhr.
Hausinterne Sperrstunde ist 1.00 Uhr.

Parken

Die Nutzung der Tiefgarage und der Parkplätze direkt vor dem Haus ist kostenfrei.

Zahlungsmodalitäten

Sie können Ihre Rechnung vor Ort in bar oder mit VisaCard, Eurocard, American Express und EC/Cash bezahlen.

Seien Sie unser Gast und feiern Sie mit Ihren Gästen

Aperitif

Chardonnay Sekt	0,75 l	29,80 Euro
Cuvée Rose Spumante	0,75 l	29,50 Euro
Champagner	0,75 l	65,00 Euro
Orangensaft	0,5 l	5,90 Euro
Saisonaler Sirup z. B. Holunder, Himbeere	0,2 l	5,90 Euro
Cocktail	0,15 l	7,80 Euro
Alkoholfreier Cocktail	0,2 l	6,80 Euro

Für Ihre Gäste zu Beginn Ihrer Veranstaltung:

Gedeck mit Brot, Butter und Griebenschmalzaufstrich	pro Gedeck	3,50 Euro

Menü I

Bayerische Festtagssuppe
mit dreierlei Einlage
4,80 Euro

Gemischter Salat der Saison
mit Kürbiskerndressing
4,40 Euro

Schwabenteller mit Schweinefilet, Champignonrahmsoße,
Käsespätzle, Gemüse und Speckbohnen
17,80 Euro

oder

Geschmorter Ochsenbraten vom Gut Karlshof mit
Rotweinsoße, Breznknödel und Blaukraut
16,80 Euro

oder

Gebratenes Zanderfilet auf
Blattspinat und Petersilienkartoffeln
17,80 Euro

Gebackene Apfelkücherl in Zimtzucker
gewendet mit Vanilleeis und Sahne
6,80 Euro

Weinempfehlung

Grauburgunder – Heger – Kaiserstuhl
Feiner Duft nach Melone und Honig, fruchtig, frisch
0,75 l – 24,00 Euro

Montepulciano – Cantina Zagganini – d'Abruzzo
weich, beerig, kraftvolle Struktur
0,75 l – 26,00 Euro

Menü 2

Gebratene Landhähnchenbrust mit Pfirsichen und
Sesam mariniert an buntem Salat mit Kokos-Chili-Dressing
9,60 Euro

Schweinefiletmedaillons mit
Rahmpfifferlingen und Semmelknödel
17,80 Euro

oder

Rosa gebratene Entenbrust mit
Blaukraut und Kartoffelknödel
19,80 Euro

oder

Fischvariation von roter Meerbarbe und Zander
an Rahmwirsing und Kartoffelpüree
18,60 Euro

Sorbetvariation von Mango, Zitrone, Cassis
mit Schlagsahne und Waffel
6,80 Euro

Weinempfehlung

Riesling – Ellwanger – Winterbacher Hungerberg
Vielschichtiges Aroma mit hoher Mineralität und rassigem Körper
0,75 l – 22,00 Euro

Cabernet Sauvignon – Tenuta E.Anna – Veneto
Kräftig, rund, samtig und ausgewogene Tannine
Fl. 0,75 l – 23,80 Euro

Menü 3

Kürbiscremesuppe vom Hokaidokürbis
mit Kernöl und Croutons
4,80 Euro

Gemischter Salat der Saison
mit Kürbiskerndressing
4,40 Euro

Schweinelendchen vom Grill mit
Steinpilzsauce, Marktgemüse und Rösti
16,80 Euro

oder

Medium gebratener Zwiebelrostbraten vom
Karlshof Ochsen mit Bratkartoffeln
17,90 Euro

oder

Gebratene Saiblingsfilets „Müllerin Art“ mit zerlassener Butter,
gerösteten Mandeln und Petersilienkartoffeln
19,50 Euro

Geeister Kaiserschmarrn mit Kirschragout
8,60 Euro

Weinempfehlung

Chardonnay – Alois Lageder – Südtirol
Feinfruchtiges Aroma, frische lebhafte Säure
0,75 l – 26,80 Euro

Merlot – Alois Lageder – Südtirol
sehr weich, Lakritznoten, pfeffrig, deutliche Fruchtsüße
0,75 l – 28,00 Euro

Vorschlag Frühling

Aperitif

Prosecco mit Erdbeermark
0,1 l – 6,80 Euro

Menü

Linsen-Spargelsalat mit Mozzarella, Bärlauch,
Matjesfilet und Baguette
10,80 Euro

Tafelspitz vom Karlshof Ochsen mit Apfelmeerrettich,
Karottengemüse und Röstkartoffeln
18,80 Euro

oder

Gebratenes Eismeerforellenfilet „Müllerin Art“ mit zerlassener Butter,
gerösteten Mandeln und Petersilienkartoffeln
17,90 Euro

Marinierte Erdbeeren mit
Vanilleeis und Schlagsahne
7,20 Euro

Weinempfehlung

Sauvignon Blanc „fresh & easy“ – Weinguth Leth – Wagram (Qualtitätswein)
Fruchtvielfalt von Stachelbeere, Johannisbeere und etwas grünem Paprika im Duft, saftig im Geschmack, beschwingt und leichtfüßig, verspielte Frucht
0,75 l – 27,80 Euro

“Vitus” Spätburgunder – Heger – Kaiserstuhl QbA
Barrique-Ausbau, kräftiges, angenehmes Tannin, feiner Duft nach Kakao und Hagebutte mit feinwürzigen Komponenten
0,75 l – 27,00 Euro

Vorschlag Sommer

Aperitif

Lillet Elite
Helle und dunkle Trauben mit Saft, Lillet und Prosecco
0,1l – 6,90 Euro

Menü

Marinierte Garnelen gegrillt auf
bunten Salaten der Saison mit Chili-Kokos-Dressing
12,80 Euro

Gebratenes Schweinefilet mit Rahmsauce,
Marktgemüse und Spätzle
17,80 Euro

oder

Ochsenlendensteak vom Grill mit Kräuterbutter,
Zucchini-Karottengemüse und Kartoffelrösti
20,90 Euro

Bayerische Creme mit Fruchtspiegel
und frischen Beeren
7,80 Euro

Weinempfehlung

Weißburgunder - Reichsgraf von Kesselstatt – Mosel
Harmonisch und fruchtig im Mund
0,75 l – 27,00 Euro

Pinot Noir – Weingärten Rotenberg & Uhlbach – Wirtemberg
Ausgeprägte, volle Fruchtaromen, ausgewogene Tannine
0,75 l – 29,00 Euro

Vorschlag Herbst

Aperitif

Kir Royal
Créme de Cassis
0,1 l – 5,90 Euro

Menü

Steinpilzcremesuppe
mit Croutons
4,80 Euro

Gebratene Austernpilze mit Speck auf
Feldsalat mit Balsamicodressing
8,90 Euro

Gebratener Wildschweinrücken mit
Pfifferlingssoße, Blaukraut und Kroketten
19,60 Euro

oder

Rotes Meerbarbenfilet mit Kürbisgemüse
und Kärntner Steinpilznudeln
18,90 Euro

Tobleroneparfait mit Kirschragout
und Schlagsahne
7,60 Euro

Weinempfehlung

Lugana Garda – Cá die Frati – Lombardei (DOC)
Feine Note von Aprikosen und Mandeln, vollmundig mit feiner Säure
0,75 l – 29,80 Euro

Rioja – Bodegas El Coto Crianza – Penedes (DO)
Feiner Holzton, ausdrucksvoll, samtig mit schönem Bukett
0,75 l – 29,80 Euro

Vorschlag Winter

Aperitif

Hollersekt
Sekt, Holundersirup, Limette
0,1 l – 6,40 Euro

Menü

Maronisuppe mit Sahnehaube
und Croutons
5,20 Euro

Gebratenes Schweinefilet auf Zimtstangenspieß
mit Feldsalat und Orangendressing
10,80 Euro

Lachsfilet in Salbeibutter gebraten
mit Zuckerschoten und Gnocchi
19,80 Euro

oder

Gebratener Hirschrücken mit Maronen-Wacholdersoße,
Speckrosenkohl und Kroketten
20,90 Euro

Christstollenparfait mit
Zwetschgenkompott und Mandelblättern
8,80 Euro

Weinempfehlung

Grüner Veltliner Kabinett – Weinguth Leth – Wagram (Qualitätswein)
Feine Nusswürze mit Kernobstaromen, Frucht-Säure-Spiel mit Äpfel und Birnen
0,75 l – 22,80 Euro

Zweigelt – Winzer Golser – Burgenland (QbA)
Duft nach Kirschen und Schwarzbeeren, viel Schmelz und feine Tannine
0,75 l – 22,80 Euro

Käse

Verschiedene Weichkäse mit Brotauswahl	10,80 Euro

Digestif

Im Anschluss an die Nachspeise empfehlen wir Ihren Gästen zum allgemeinen Wohlbefinden einen Digestif.

Edeldestillate

Die Edelobstbrennerei Gebr. J. & M. Ziegler GmbH wurde bereits 1865 in Freudenberg am Main gegründet. Sie ist heute eine der besten Obstbrennereien Deutschlands.

Alte Zwetschge	2 cl	7,40 Euro
Waldhimbeergeist	2 cl	7,80 Euro
Williams Birnen Brand	2 cl	7,40 Euro

Lantenhammer Destillate

Williamsbirnenbrand	2 cl	4,60 Euro
Marillenbrand	2 cl	4,60 Euro
Sauerkirschbrand	2 cl	4,60 Euro
Zwetschgenbrand	2 cl	4,60 Euro
Haselnussgeist	2 cl	4,60 Euro

Kuchen und Torten

Apfelkuchen

Obstkuchen

Erdbeerkuchen (saisonabhängig)

Himbeerkuchen

Prinzregententorte

Zwetschgendatschi (saisonabhängig)

Schwarzwälderkirsch

Erdbeersahnetorte (saisonabhängig)

Schokosahnetorte

Käsekuchen

Marmorkuchen

Stück je 3,80 Euro

Tellergeld

Sollten Sie Ihren Kuchen selbst mitbringen, so berechnen wir Ihnen ein Tellergeld in Höhe von 1,70 Euro pro Person.

Für Ihre Notizen

Gut Karlshof

Einer unserer besonderen Partner ist das städtische „Gut Karlshof“, hier bei uns in Fischerhäuser. Der landwirtschaftliche Betrieb konzentriert sich seit 1986 auf die Zucht von Qualitätsochsen, die nebst auch auf das Oktoberfest in München geliefert und dort zubereitet werden.

Wir bieten das Fleisch in verschiedenen Variationen an.
Überzeugen Sie sich selbst von der Qualität.

Sie werden begeistert sein.

BED&BREAKFAST
HOTEL ERBER
Hauptstraße 16
85737 Ismaning
Tel. +49 89 929285-0
www.bed-breakfast-erber.de

RESTAURANT
ERBER
Freisinger Str. 83
85737 Ismaning
Tel. +49 89 996551-0
www.restaurant-erber.de

HOTEL
ERBER
Freisinger Str. 83
85737 Ismaning
Tel. + 49 89 996551-0
www.hotel-erber.de

Sollten Sie unter einer Nahrungsmittelunverträglichkeit oder Allergie leiden, dann sprechen Sie mit uns.
Wir beraten Sie gerne.

1 mit Antioxidationsmittel, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Nitritpökelsalz, 4 mit Schwefeldioxid, 5 mit Antioxidationsmittel
7 chininhaltig, 8 koffeinhaltig, 9 mit Farbstoff, 10 mit Süßungsmittel, 11 Phenylalaninquelle

RESTAURANT
ERBER
FISCHERHÄUSER
Ismaning

RESTAURANT ERBER
Freisinger Str. 83, 85737 Ismaning
Tel. +49 89 996551-0 · www.restaurant-erber.de