



Broschüre für Ihre
veranstaltung





Frische Schmankerl genießen

Im Restaurant Erber wird Genuss großgeschrieben. Im gemütlichen holzvertäfelten Restaurant verwöhnen wir Ihren Gaumen mit gehobener bayerischer Küche.

Alle Zutaten kommen frisch aus der Region. Wie unsere Ochsenspezialitäten, deren Fleisch vom benachbarten Gut Karlshof aus artgerechter Haltung stammt. Auch Vegetarier finden bei uns eine große, leckere Auswahl an Gerichten. Und Allergiker werden individuell beraten.

Wir wünschen viel Spaß
bei der Menüwahl.

Bayerisch

Bayerische Spezialitäten nach Originalrezept

Regional

Regionale Küche mit frischen Zutaten

Natur

Grünflächen und Naturschutzgebiete rund ums Hotel

Feiern beim Erber immer ein Genuss

Egal, ob Sie sich mit Freunden verabreden wollen, ein Fest planen oder mit der Familie ein paar schöne Stunden verbringen möchten, das Restaurant Erber bietet Raum für jede Gelegenheit. Gerne kümmern wir uns um Ihre Veranstaltung. Gerne stehen wir Ihnen in Sachen Planung und Beratung jederzeit zur Verfügung. Damit alles läuft und Sie Ihre Feier einfach genießen können.

Genießen im Freien

Eine Oase für unsere Gäste ist die Terrasse mit Blick auf den naturbelassenen Garten. Feiern Sie hier exklusiv Ihre Hochzeit, Geburtstagsfeier oder Ihr Firmenevent direkt im grünen.

Hier finden Wanderer, Biker und Radler Direkten Anschluss über die Isarauen zum Englischen Garten. Entspannen Sie und lassen Sie sich von unserm Serviceteam verwöhnen.



Für einen reibungslosen Ablauf bitten
wir Sie, sich die nachfolgenden Punkte
zu beachten.

Menüabsprache

Wir beraten Sie gerne, setzen Sie sich mit uns in Verbindung und vereinbaren Sie einen Termin.

Tel. +49 89 99 65 51 0



Thomas und Stefan Erber Ihre Gastgeber

Öffnungszeiten

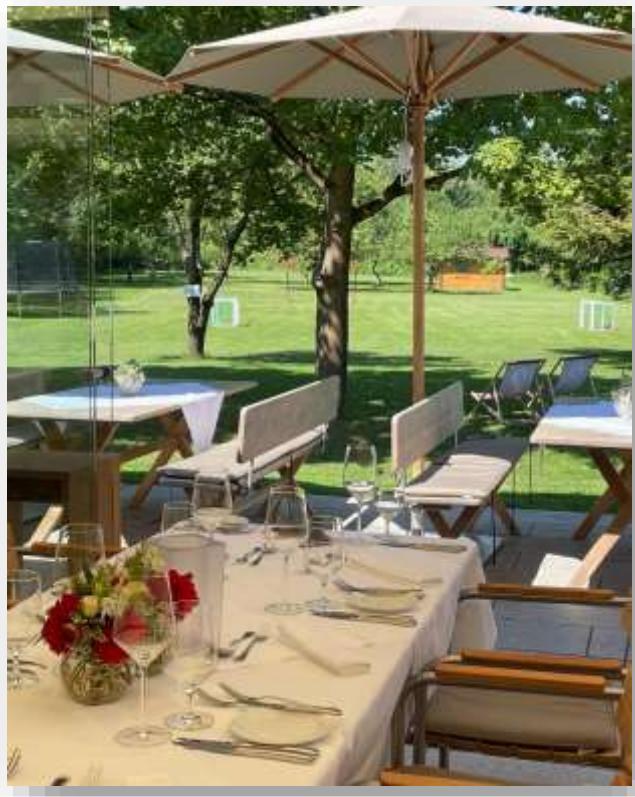
Unser Restaurant ist bis 23.00 Uhr geöffnet. Nach Vereinbarung stehen wir bei größeren Veranstaltungen bis 0.00 Uhr zur Verfügung. Aus Rücksicht auf unsere Hotelgäste können wir Musik nur bis 23.00 Uhr spielen lassen.

Parken

Nutzen Sie unsere Tiefgarage, die ist wie unsere Parkplätze vor dem Haus kostenfrei.

Blumen

In Absprache mit dem Floristen Team Blumen Aschwin (Tel. 089 / 96 37 00) in Ismaning kümmern wir uns um die festliche Tischdekoration. Gerne können Sie Ihre Dekoration selber gestalten und in Auftrag geben. Sie sollten nur beachten das die Verwendung von **Konfetti und Glitzerstaub verboten** ist.



Menükarten

Gerne schreiben wir die Menükarten für Ihre Veranstaltung, spezielle Beschriftungen eine Widmung oder Glückwünsche können wir gerne berücksichtigen.

Stück 1,90 Euro

Menüauswahl

Auf den nächsten Seiten haben wir eine kleine Auswahl unserer beliebtesten Gerichte zusammengestellt. Gerne können Sie Ihre persönlichen Wünsche mit einbringen, wir werden diese berücksichtigen und mit Ihnen zusammen eine kulinarische Speisenauswahl treffen.

Kinder bis 12 Jahre können a la carte von unserer Kinderkarte bestellen.

Speisenauswahl und Gästeanzahl

14 Tage vor Ihrer Veranstaltung benötigen wir Ihre Speisenauswahl.
Die genaue Gästeanzahl teilen Sie uns bitte 2 Tage vor der
Veranstaltung mit, für nicht benötigte Menüs berechnen wir 50% des
Menüpreises.

Bei Veranstaltungen ab 20 Personen berechnen wir pro Person ein
Gedeck.

Brot mit Obatzter, Kräuterfrischkäse
und Griebenschmalz

pro Gedeck 5,20 Euro

Zahlungsmodalitäten

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

Alle Preise unter Vorbehalt.



Seien Sie unser Guest und feiern Sie mit Ihren Gästen Aperitif

Prosecco

Soligo DOC Treviso - Spumanti -
Brut Cantina Colli del Soligo

0,1 l 7,20 Euro

0,75 l 38,00 Euro

Kir Royal

Chremant, Crème de Cassis
0,1 l 8,60 Euro

Hollersekt

Sekt, Holunder

0,1 l 7,90 Euro

Hugo

Prosecco, Soda, Minze, Holunder
0,1 l 7,90 Euro

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Soda, Orange
0,1 l 7,90 Euro

Aperitif alkoholfrei

Driver's Delight

Maracujasaft, Bitter Lemon, Johannisbeersaft
0,2 l 7,90 Euro

Orangenspritz

Bionade naturtrübe Orange, Ginger Beer Rosmarien
0,1 l 7,90 Euro

Zu Beginn

Gedeck mit Brot und dreierlei Aufstrich
Obatzter, Kräuterfrischkäse und Griebenschmalz
pro Gedeck 5,20 Euro

Vorspeisenplatte

am Tisch eingesetzt (ab 8 Personen)

Antipasti mit Paprika, Zucchini, Champignon

Geräucherter Schwarzwälder Honig Melone

Bunter Spargelsalat mit Mozzarella,
Basilikumpesto, Sonnenblumenkerne und Crissini

Dreierlei Aufstrich von Frischkäse,
Obazder und Zwiebelschmalz

Baguette

20,80 Euro pro Person

(Speisen können nach Saison variieren!)

Vorspeisen

Salat der Saison mit weißen Balsamicodressing
und Buffelmozzarella mit Basilikumpesto
15,80 Euro

Marinierter Rote Beetesalat mit gebratenem
Ziegenkäse im Zucchinimantel und Walnüssen
15,80 Euro

Geräucherter Lachs an Kartoffelrösti auf
Dillsenfsoße und Salatgarnitur
15,50 Euro

Geräuchertes Saiblingsfilet mit
Kresseschaum an Friséesalat
18,80 Euro

Feldsalat mit Himbeerdressing und
geräucherter Entenbrust
18,80 Euro

Salat der Saison mit
Kürbiskerndressing
5,90 Euro

Suppen

Bayerische Festtagssuppe

klare Rinderkraftbrühe mit dreierlei Einlagen

8,40 Euro

Klare Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl

6,80 Euro

Knoblauchcremesuppe mit Kräutercroutons

7,20 Euro

Tomatensuppe mit Schlagrahm

6,80 Euro

Steckrübensuppe mit Selleriespänen

7,20 Euro

Aufgeschäumte Maronisuppe

7,20 Euro

Hauptgerichte

Schweinefiletmedaillons vom Grill mit Spätzle

und Champignonrahmsoße

26,80 Euro

Schweinefilet im Speckmantel auf Kartoffelrösti

und gebratenen Egerlingen

26,80 Euro

Schweinefilet mit Kräuterkruste, kräftiger

Bratensoße und Kartoffelgratin

26,80 Euro

Holzfällersteak vom Schweinehals mit

Kräuterbutter, Röstzwiebeln und Bratkartoffeln

23,80 Euro

Zwiebelrostbraten von der Ochsenlende mit

Röstzwiebeln und Bratkartoffeln

27,00 Euro

Ochsenlendensteak vom Grill mit Sauce Bernaise,

Speck-Bohnenbündel und Herzoginkartoffeln

32,00 Euro

Ochsenlendensteak vom Grill mit Kräuterbutter
und Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm
27,00 Euro

250 gr. Filetsteak vom Grill mit Pfeffersoße,
Speck-Bohnenbündel und Pommes frites
39,00 Euro

Geschmorter Tafelspitz mit Balsamicosoße und
Semmelknödel
26,80 Euro

Geschmorter Tafelspitz mit Eggerlingrahmsoße
und Spätzle
26,80 Euro

Geschmorter Tafelspitz mit Rotweinsoße und
Kräuterkartoffeln
26,80 Euro

Gekochter Tafelspitz mit Apfel-Meerrettich und
Bratkartoffeln
26,80 Euro

Rosa gebratenes Lammkarree mit Kräuterkruste
an Bohnengemüse und Bratkartoffeln
29,80 Euro

Hähnchenbrustfilet im Speckmantel mit
Steckrübengemüse und Kartoffelrösti
24,80 Euro

Hähnchenbrustfilet im Speckmantel mit
Ratatouille und Herzoginkartoffeln
24,80 Euro

Hähnchenbrustfilet im Speckmantel mit
Kräuterbutter und Gemüserisotto
24,80 Euro

Backhendl von „Hubers“ Landhähnchen mit
Remouladen Sauce und Petersilienkartoffeln
21,80 Euro

Rosa gebratene Entenbrust mit
Blaukraut und Kartoffelknödel
32,00 Euro

Lachsfilet vom Grill mit Zitronenhollondaise
und Spargelrisotto
28,90 Euro

Lachsfilet vom Grill mit Kräuterbutter, Marktgemüse
und Risollekartoffeln
26,90 Euro

Wolfsbarschfilet auf Gemüsestreifen mit
Pfifferlingrisotto und Parmesanspänen
27,90 Euro

Doradenfilet auf Gnocchi mit Basilikum-Tomatensoße
und Parmesanspänen
26,90 Euro

Doradenfilet mit Bärlauchspätzle, gehobelten
Parmesan und Ruccola
26,90 Euro

Gebratenes Saiblingsfilet „Müllerin Art“ mit zerlassener
Butter, gerösteten Mandeln und Petersilienkartoffeln
27,80 Euro

Wildschweinrückenmedaillons vom Grill mit
Pfifferlingsrahmsoße, Blaukraut und Kroketten
29,80 Euro

Gebratener Hirschrücken mit Steinpilzsoße, Rosenkohl
und Herzoginkartoffeln
32,00 Euro

Geschmorter Hirschbraten mit Wacholderrahmsoße,
Speckrosenkohl und Schupfnudeln
25,80 Euro

Blaukrautpflanzerl mit Kräutersauerrahm und
Petersilienkartoffeln
19,80 Euro

Gegrillter Schafskäse auf mediterranem Gemüse,
Limonen-Sauerrahmdip und Ofenkartoffel
19,80 Euro

Falafel aus Kichererbsen, gebratenen Zucchini,
Auberginen, Paprikagemüse, an Peperoni, Oliven und
Joghurtdip
19,80 Euro

Nachspeisen

Sorbetvariation von Mango, Zitrone, Cassis mit
geschlagener Sahne und Waffel
8,90 Euro

Hausgemachte Bayerische Creme mit
Fruchtspiegel und frischen Waldbeeren
10,80 Euro

Hausgemachtes Mascarpone Parfait mit
marinierten Erdbeeren und Schokoladensoße
14,80 Euro

Hausgemachtes Christstollen Parfait mit
Zwetschgenröster und Mandelblättern
14,80 Euro

Hausgemachtes Schokoladenmousse mit
Birnenkompott und geschlagener Sahne
13,60 Euro

Marillenknödel in Zimt Bröselbutter und
gerösteten Mandeln
8,90 Euro

Apfelkücherl in Zimtzucker, Vanilleeis und
geschlagener Sahne
9,90 Euro

Apfelstrudel mit Mandelblättern, Vanilleeis und
geschlagener Sahne
9,90 Euro

Hausgemachte Crème Brûlée
10,80 Euro

Kuchen und Torten

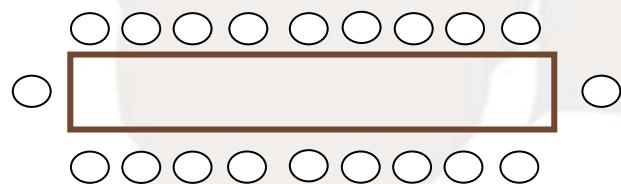
Wir ordern für Sie bei den Ortsansässigen
Konditoren. Hier gibt es eine große Auswahl an
Kuchen und Torten.

Auf Wunsch können Sie Ihre eigenen
Kuchen/Torten mitbringen, hier fällt ein
Tellergeld von 4,20 Euro pro Person an.

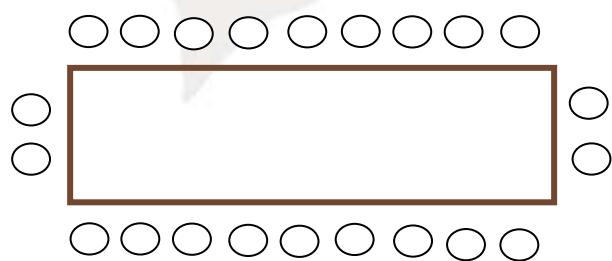
Ihre Notizen

Mögliche Tischformen

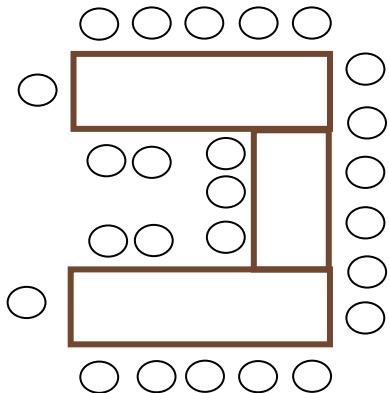
1 Tisch Block von 8 bis 20 Personen



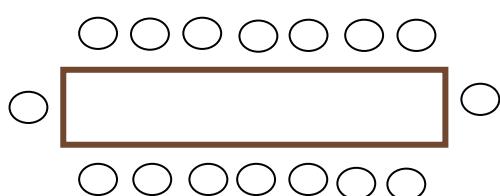
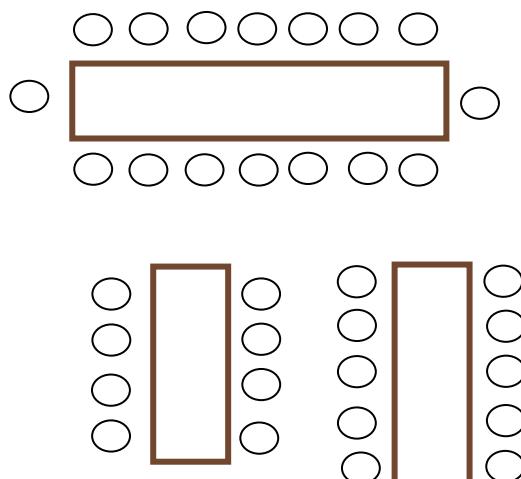
Doppelblock ab 20 bis 24 Personen



U-Form ab 16 bis 25 Personen



50 Personen





Freisinger Straße 83
85737 Ismaning/Fischerhäuser
Tel. +49/89/99 65 51 0
info@restaurant-erber.de
www.Restaurant-Erber.de