



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 Ochsenpezialitäten, 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, Geburtstagesfeier 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 Gast und feiern  
Sie mit Ihren Gästen

## Aperitif

### Prosecco

Soligo DOC Treviso - Spumanti -  
Brut Cantina Colli del Soligo

0,1 | 7,20 Euro

0,75 | 38,00 Euro

### Kir Royal

Chremant, Crème de Cassis

0,1 | 8,60 Euro

### Hollersekt

Sekt, Holunder

0,1 | 7,90 Euro

### Hugo

Prosecco, Soda, Minze, Holunder

0,1 | 7,90 Euro

### Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Soda, Orange

0,1 | 7,90 Euro

## Aperitif alkoholfrei

### Driver´s Delight

Maracujasaft, Bitter Lemon, Johannisbeersaft

0,2 | 7,90 Euro

### Orangenspritz

Bionade naturtrübe Orange, Ginger Beer Rosmarien

0,1 | 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 Selleriespännen  
7,20 Euro

Aufgeschäumte Maronissuppe  
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 Balsamicoße 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 Zitronenhollandaise  
und Spargelrisotto  
28,90 Euro

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

Wolfsbarschfilet auf Gemüsestreifen mit  
Pfifferlingrisotto und Parmesanspennen  
27,90 Euro

Doradenfilet auf Gnocchi mit Basilikum-Tomatensoße  
und Parmesanspennen  
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  
Pfifferlingsrahmsauce, Blaukraut und Kroketten  
29,80 Euro

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

Geschmorter Hirschbraten mit Wacholderrahmsauce,  
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

Marillenkügelchen in Zimt Bröselbutter und  
gerösteten Mandeln

8,90 Euro

Apfelküchlein 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.

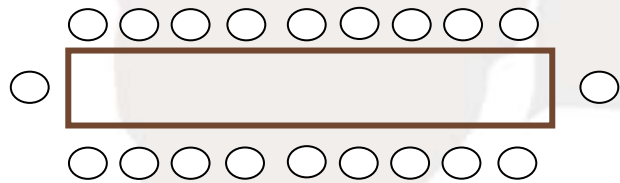
Auf Wunsch können Sie Ihre eigenen  
Kuchen/Torten mitbringen, hier fällt ein  
Tellergeld von 4,20 Euro pro Person an.

[illegible]

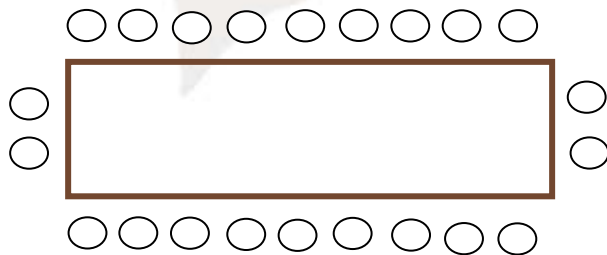


# Mögliche Tischformen

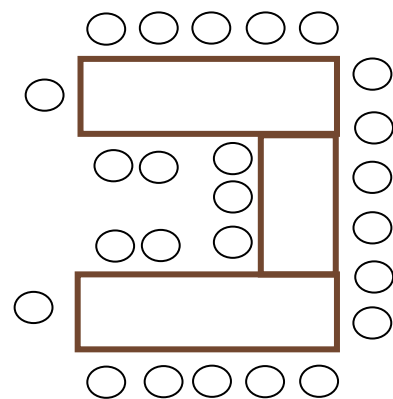
1 Tisch Block von 8 bis 20 Personen



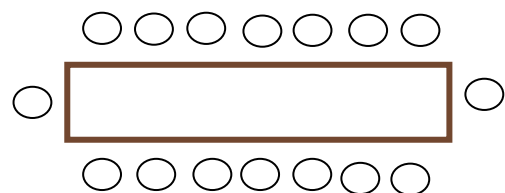
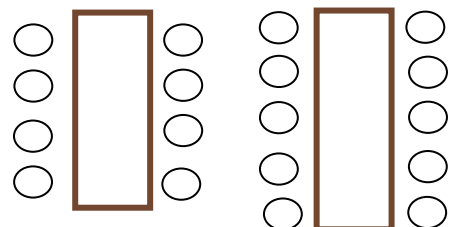
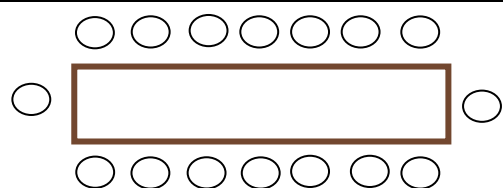
Doppelblock ab 20 bis 24 Personen



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](mailto:info@restaurant-erber.de)  
[www.Restaurant-Erber.de](http://www.Restaurant-Erber.de)