



Regional - Natur - Erholung

Aperitif

Martini Spritz	0,2 l	8.80 Euro
Matrini Bianco, Prosecco, Soda, Zitrone		
Campari Orange	0,2 l	8,80 Euro
Sherry (trocken/medium)	5 cl	6.40 Euro
Alkoholfrei		
Orangenspritz		8,40 Euro
Bionade Orange naturtrüb, Ginger Beer, Rosmarin		
Drivers delight	0,2 l	7.60 Euro
Maracuja, Bitter Lemon, Johannisbeere		
GIN TONIC - 0% Vol.	0,2 l	7.80 Euro

Suppe

Klare Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl und Schnittlauch		6.80 Euro
Aufgeschäumte Maronisuppe mit Croutons		7.20 Euro
Kürbissuppe mit Kernöl und Croutons		7.20 Euro

Vorspeise

"Burrata" Büffelmozzarella mit Basilikumpesto auf Tomatensalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen und Grissini		15.80 Euro
Marinierter Rote Beetesalat mit gebratenem Ziegenkäse im Zucchini mantel und Nüssen		15.80 Euro
Dreierlei Aufstrich von Frischkäse, Obazder und Zwiebschmalz mit Baguette		6.90 Euro
Kleiner gemischter Salatteller der Saison		5.90 Euro

Salate

Backhendlsalat von „Hubers“ Landhähnchen auf buntem Salatteller mit Kokos- Chillidressing		21.80 Euro
Gegrillte Ochsenfetzen mit Kräuterbutter auf großem, gemischtem Salatteller mit Kräutersauerrahm und Kürbiskerndressing		21.80 Euro

Hauptgerichte

Geschmorte Rinderroulade mit Gurken, Speck, Karotten gefüllt mit Blaukraut und Kartoffelpüree		25.80 Euro
Schwabenteller vom Schweinefilet mit Champignonsoße, Marktgemüse, Speckbohne und Käsespätzle		26.80 Euro
Geschmorter Sauerbraten von der Ochsen Schulter mit hausgemachten Spätzle		19.80 Euro
1/2 knusprige Schweinshaxn mit Krautsalat und Kartoffelknödel ¹		19.80 Euro
Bratenteller von Ente, Haxn, Schweinebraten mit Blaukraut und Kartoffelknödel ¹		24.80 Euro
Knuspriger Schweinebraten in Dunkelbiersoße mit Krautsalat und Kartoffelknödel ¹		17.90 Euro
Gegrillter Zwiebelrostbraten von der Ochsenlende mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln		27.00 Euro
Gebackenes Cordon bleu vom Schwein mit Schinken ² - Käse gefüllt und Pommes frites		19.80 Euro
Gebackenes Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln		26.80 Euro

Fisch & Vegetarische Gerichte

Saiblingsfilet mit Senf- Frischkäse Rosenkohl und Petersilienkartoffeln		27.80 Euro
Gegrilltes Lachsfilet mit gebratenem Gemüse, Kartoffelwedges und Knoblauchdip		28.90 Euro
Reiberdatschi mit Räucherlachs ^{1,2} belegt mit Senf- Dilldip und bunten Blattsalaten		19.80 Euro
Falafel aus Kichererbsen mit gebratenen Zucchini, Auberginen Paprikagemüse, an Peperoni, Oliven und Joghurtdip		19.80 Euro
Gebackener Schafskäse mit gebratenem Gemüse und Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm		19.80 Euro
Käsespätzle vom Tegernseer-Land-Bergkäse mit Röstzwiebeln		13.80 Euro

Geflügel & Wild Gerichte

Bayerische Ente mit Blaukraut und Kartoffelknödel ¹	1/4 Portion	25.80 Euro
	1/2 Portion	32.00 Euro
Geschmortes Wildschweingulasch mit Preiselbeer Birne, Blaukraut und hausgemachten Spätzle		27.80 Euro
Hirschrückenmedaillons vom Grill mit Steinpilzsoße, Speckrosenkohl und Schupfnudeln ¹		32.00 Euro
Geschmortes Rehragout mit Preiselbeeren, Schwarzwurzelgemüse und Semmelknödel		28.90 Euro
Wildschweinerückenmedaillons vom Grill mit Pfifferlingssoße, Blaukraut und Kroketten		29.80 Euro

Weinempfehlung

2021 Pétales del Bierzo	0,2 l	9.40 Euro
Descendientes de J. Palacios – Bierzo DO – Spanien	0,75 l	34.00 Euro

Nachspeisen

Christstollenparfait mit Zwetschgenröster, gerösteten Mandeln und Schlagsahne		11.80 Euro
warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße und gerösteten Mandeln		9.90 Euro
"Eis Heiss" Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne		9.70 Euro
Marillenknödel mit Zimt-Bröselbutter und gerösteten Mandeln		8.90 Euro
Gebackene Apfelkücherl in Zimtzucker gewendet mit Vanilleeis und Schlagsahne		9.60 Euro
Sorbetvariation von Mango, Himbeere, und Zitrone mit Schlagsahne und Waffel		8.90 Euro
Gemischtes Eis von Vanille-, Schokolade- und Erdbeereis mit Schlagsahne		8.40 Euro
Espresso & Eis		
Kräftiger Espresso mit einer Kugel Vanilleeis		4.90 Euro

Unsere festliche Weihnachts-Speisenkarte für den 25.12.24 & 26.12.24
Zum Abholen und zu Hause genießen.
Wir freuen uns, Ihnen auch in diesem Jahr eine besondere Auswahl an festlichen Gerichten für die Weihnachtsfeiertage anbieten zu können. Genießen Sie kulinarische Köstlichkeiten in gemütlicher Atmosphäre zu Hause und holen Sie sich Ihre Lieblingsgerichte direkt bei uns ab.
Speisenkarte gültig am 25 & 26.12 zur Abholung unter:
<https://restaurant-erber.de/wp-content/uploads/Weihnachtskarte-2024.pdf>



Weißwein

2022 Lugana DOC Famiglia Olivini – Lombardei	0,2 l 0,75 l	8,90 Euro 32,00 Euro
2023 Chardonnay Carnuntum Markowitsch Göttlesbrunn – Qualitätswein Österreich	0,2 l 0,75 l	8,90 Euro 32,00 Euro
2021 Grauer Burgunder trocken H.P. Zierysen – Dreiländereck - Deutschland	0,2 l 0,75 l	9,80 Euro 36,00 Euro
2020 Riesling "Alte Reben" Qw trocken Weingut VAN VOLXEM – Mosel Wiltingen	0,75 l	38,00 Euro
2021 Chenonceaux blanc, AOC Touraine Sauvignon blanc, Loire Frankreich	0,75 l	32,00 Euro
2019 Chablis Domaine Defaix - Burgund	0,75 l	39,00 Euro

Rose

2022 Rosé de Château Léoube Aoc Côtes de Provence	0,2 l 0,75 l	9,80 Euro 36,00 Euro
--	-----------------	-------------------------

Schaumwein

Champagner Premier Cru Brut Paul Louis Martin	0,75 l	69,00 Euro
Prosecco Soligo DOC Treviso - Spumanti - Brut Cantina Colli del Soligo	0,1 l 0,75 l	6,80 Euro 34,00 Euro

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,4 l	3,80 Euro	Bitter Lemon ^{1,2,7,9}	0,2 l	4,90 Euro
Ismaninger Quellwasser	0,4 l	1,50 Euro	Tonic Water ^{1,7}	0,2 l	4,90 Euro
Limonade ^{1,2,9}	0,4 l	4,40 Euro	Saftschorle	0,4 l	4,40 Euro
Spezi ^{1,2,8,9} , Cola ^{8,9}	0,4 l	4,40 Euro	Apfel-, Rhabarber-, Trauben-, Maracuja-, Orangensaft,		
Cola ZERO ^{8,9,10,11}	0,4 l	4,40 Euro	Johannisbeernektar	0,3 l	4,00 Euro
Adelholzener Alpenquellen			Bionade		
Wasser still/laut Fl. 0,25 l		3,90 Euro	Holunder	0,3 l	4,20 Euro
Wasser still/laut Fl. 0,75 l		7,90 Euro	Holunderschorle	0,4 l	4,90 Euro
Wasser still Fl. 0,5 l		4,80 Euro			

Rotwein

2020 Rioja DOC FINCA LA MONTESA Monte Yerga Alfaro	0,2 l 0,75 l	9,40 Euro 34,00 Euro
2023 Primitivo „Orion“ Salento IGT Masseria Li Veli - Apulien	0,2 l 0,75 l	8,90 Euro 32,00 Euro
2021 Châteauneuf-du-Pape „Vieilles Vignes“ Domaine de la Maison Berthaud – Côtes du Rhône	0,75 l	44,00 Euro
2021 Rosso di Montalcino DOC Ciacci Piccolomini d'Aragona - Toskana	0,75 l	34,00 Euro
2018 Brunello di Montalcino DOCG Ciacci Piccolomini d'Aragona - Toskana	0,75 l	49,00 Euro
2021 Valpolicella Ripasso Classico Superiore Novaia BIO IT	0,75 l	36,00 Euro
2021 Nebbiolo di Langhe DOC Elio Altare - Piemont	0,75 l	38,00 Euro
2020 Promis Toskana IGT Cà Marcanda – Angelo Gaja Maremma	0,75 l	44,00 Euro
Weinschorle weiß / rot	0,3 l	4,80 Euro
Weinjahrgänge unter Vorbehalt		

Bier

Grünbacher Weißbier			Hofbräu München		
Dunkles Weißbier	0,5 l	4,90 Euro	Hell	0,5 l	4,80 Euro
Leichtes Weißbier	0,5 l	4,90 Euro	Radler	0,5 l	4,80 Euro
Naturtrübes Weißbier	0,5 l	4,90 Euro	Weißbier	0,5 l	4,90 Euro
„Benno Scharl“			Hell alkoholfrei	0,5 l	4,80 Euro
			Weißbier alkoholfrei	0,5 l	4,90 Euro

Heiße Getränke

Dinzler Kaffeerösterei			Haferl Kaffee		4,80 Euro
Espresso	3,00 Euro		Heiße Schokolade		4,80 Euro
Espresso Macchiato	3,90 Euro		Haferl Tee		4,00 Euro
Cappuccino	4,80 Euro				

1 Antioxidationsmittel, 2 Konservierungsstoffe 7 chininhaltig 8 koffeinhaltig
9 Farbstoff 10 Süßungsmittel 11 Phenylalaninquelle