RESTAURANT
ERBER
FISCHERHÄUSER
Ismaning

Regional - Natur - Erholung

Aperitif

Martini Spritz Martini, Prosecco, Soda, Zitrone	0,2 l	9,40 Euro
Campari Orange	0,2 l	9,40 Euro
Martini bianco	4 cl	6,80 Euro

Alkoholfrei

Orangenspritz Bionade Orange naturtrüb, Ginger Beer, Rosmarin		8,80 Euro
Drivers delight Maracuja, Bitter Lemon, Johannisbeere	0,2 l	7.90 Euro
GIN TONIC - 0% Vol.	0,2 l	7.90 Euro

Suppe

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

Vorspeise

"Burrata" Büffelmozzarella mit Basilikumpesto auf Tomatensalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen und Grissini	15.80 Euro
Dreierlei Aufstrich von Frischkäse, Obazder und Griebenschmalz mit Baguette	6.90 Euro
Kleiner gemischter Salatteller der Saison	5.90 Euro

Salate

Gebackene Garnelen mit süß - saurer Soße, auf buntem Salatteller mit Mandarinen und Kokos- Chillidressing	25.80 Euro
Gegrillte Ochsenfetzen mit Kräuterbutter auf großem, gemischten Salatteller mit Kräutersauerrahm und Kürbiskerndressing	23.80 Euro
Backhendlsalat von „Hubers“ Landhähnchen auf buntem Salatteller mit Kokos- Chillidressing	22.80 Euro

Fisch Gerichte

Wolfsbarschfilet vom Grill mit Kürbisgemüse gerösteten Kürbiskerne und Waldpilztortellini	27.90 Euro
Gegrilltes Lachsfilet mit gebratenem Gemüse Kartoffelwedges und Knoblauchdip	28.90 Euro

Vegetarische Gerichte

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	14.80 Euro

Geflügel & Wild Gerichte

Portion bayerische Bauerngans vom Lugeder Hof mit glacierten Maronen, Blaukraut und Kartoffelknödel		38.00 Euro
Bayerische Ente vom Lugeder Hof mit Blaukraut und Kartoffelknödel	1/4 1/2	25.80 Euro 32.00 Euro
Rosa gebratene Entenbrust mit Blaukraut und Kartoffelknödel		32.00 Euro
Gröstl von der Ente mit Speck und Zwiebelwürfel Bratkartoffeln, Ei und gemischten Salat		18.80 Euro
Geschmortes Wildschweingulasch mit Preiselbeeren, Blaukraut und hausgemachten Spätzle		27.80 Euro
Hirschrückenmedaillons vom Grill mit Pfifferlingssoße Blaukraut und Herzoginkartoffeln		30.80 Euro

Empfehlung

HOFBRÄU MÜNCHEN „Winterzwickl“ naturtrüb, dunkel	0,5 l	5.90 Euro

Haupt Gerichte

1/2 knusprige Schweinshaxn mit Krautsalat und Kartoffelknödel[1]	19.80 Euro
Schwabenteller vom Schweinefilet mit Champignonsoße Marktgemüse, Speckbohne und Käsespätzle	26.80 Euro
Rinderlendensteak vom Grill mit BBQ Soße, knuspriger Speckscheibe, gebratenem Gemüse und Pommes frites	32.00 Euro
Gegrillter Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	27.00 Euro
Gebackenes Cordon bleu vom Schwein mit Schinken- Käse gefüllt und Pommes frites	20.80 Euro
Gebackenes Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln	26.80 Euro
Geschmorter Sauerbraten von der Ochsenschulter mit hausgemachten Spätzle	20.80 Euro
Knuspriger Schweinebraten in Dunkelbiersoße mit Krautsalat und Kartoffelknödel[1]	18.90 Euro

Nachspeisen

Heidelbeerpfannenkuchen mit Walnusseis und Schlagsahne	11.90 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

Weißwein

2024 Riesling – Classic – Traisental	0,2 l	9,40 Euro
Qualitätswein – trocken	0,75	36,00 Euro
Winzerhof ERBER – Niederösterreich – Oberwölbling		
2024 Weissburgunder – Hromatka		
Qualitätswein – trrocken	0,2 l	9,80 Euro
Winzerhor ERBER – Niederösterreich _ Öberwölbling	0,75 l	38,00 Euro
2024 Grüner Veltliner – Alte Stöcke		
Qualitätswein – trocken	0,2l	9,80 Euro
Winzerhof ERBER – Niederösterreich – Oberwölbling	0,75 l	38,00 Euro
2024 Lugana DOC	0,2 l	9,40 Euro
Famiglia Olivini – Lombardei	0,75l	36,00 Euro
2023 Pinot Grigio DOC		
Davino Meroi – Friaul Italien	0,75 l	42,00 Euro
2023 Riesling “Alte Reben” Qw trocken		
Weingut VAN VOLXEM – Mosel Wiltingen	0,75 l	38,00 Euro
2019 Chablis		
Domaine Defaix - Burgund	0,75 l	42,00 Euro

Rose

2023 Rosé de Château Léoube	0,2 l	9,80 Euro
Aoc Côtes de Provence	0,75 l	38.00 Euro

Schaumwein

Champagner Premier Cru Brut		
Paul Louis Martin	0,75 l	74,00 Euro
Prosecco Soligo DOC Treviso - Spumanti -	0,1 l	7,20 Euro
Brut Cantina Colli del Soligo	0,75 l	38,00 Euro

Alkoholfreie Getränke

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

Rotwein

2022 Zweigelt – T1 – Hromatka		
Qualitätswein	0,2 l	8,90 Euro
Winzerhof ERBER – Niederösterreich – Oberwölbling	0,75 l	34,00 Euro
2021 Rioja DOC FINCA LA MONTESA	0,2 l	9,80 Euro
Monte Yerga Alfaro	0,75 l	38,00 Euro
2024 Primitivo „Orion“ Salento IGT	0,2 l	9,40 Euro
Masseria Li Veli - Apulien	0,75 l	36,00 Euro
2021 Châteauneuf-du-Pape „Vieilles Vignes“		
Domaine de la Maison Berthaude – Côtes du Rhône	0,75 l	54,00 Euro
2024 Rosso di Montalcino DOC		
Ciacci Piccolomini d’Aragona - Toskana	0,75 l	36,00 Euro
2024 Nebbiolo di Langhe DOC		
Elio Altare - Piemont	0,75 l	42,00 Euro
2021 Promis Toskana IGT		
Cà Marcanda – Angelo Gaja Maremma	0,75 l	74,00 Euro
2021 Pétalos del Bierzo		
Descendientes de J. Palacios – Bierzo DO – Spanien	0,75 l	36.00 Euro

Weinschorle weiß / rot	0,3 l	4,80 Euro

Weinjahrgänge unter Vorbehalt

Bier

Grünbacher Weißbier			Hofbräu München		
Dunkles Weißbier	0,5 l	5,80 Euro	Hell	0,5 l	5,60 Euro
Leichtes Weißbier	0,5 l	5,80 Euro	Radler	0,5 l	5,60 Euro
Naturtrübes Weißbier	0,5 l	5,80 Euro	Weißbier	0,5 l	5,80 Euro
„Benno Scharl“			Hell alkoholfrei	0,5 l	5,60 Euro
			Weißbier alkoholfrei	0,5 l	5,80 Euro

Heiße Getränke

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

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