



Unsere Schmankerl zur Herbstfestzeit

Aus dem Suppentopf

vom 26.08. bis 04.09.2022

Pfannkuchensuppe

Rinderbouillon mit Pfannkuchenstreifen
und Schnittlauch 4.20

Bayerische Brezensuppe

Rindsbouillon mit abgeschmolzenen Brezen,
Zwiebeln und Schnittlauch 4.20

Hausgemachte Gulaschsuppe

„Pikant“ aus Rindfleisch, Kartoffeln
und Paprika dazu Hausbrot 6.90

Brotzeiten

Bayerischer Obatzda

aus Camembert und Frischkäse mit Zwiebeln,
Gurkerl und Radieserl 9.90

Bayerischer Wurstsalat ^{2,4,7}

aus Regensburgern mit Zwiebel, Gurkerl
und Radieserl 8.90

Schweizer Wurstsalat ^{2,4,7}

aus Regensburgern mit Emmentaler, Zwiebel,
Gurkerl und Radieserl 9.90

Rahmige Kässpatzn „Allgäuer Art“

mit hausgemachten Röstzwiebeln 11.50

Schweinebraten „Klassik“ ^{2,3}

mit Biersoß, Kartoffelknödel und Krautsalat 14.50

Schweinebraten „Gäuboden“ ^{2,3}

mit Biersoß, Kartoffelknödel und Sauerkraut 14.90

Hausgemachte Fleischpflanzerl ¹ „Bayerisch“

mit Biersoß, Kartoffel- & Krautsalat 13.90

Hausgemachte Fleischpflanzerl ¹ „Schwäbisch“

auf Kässpatzn mit Schwammerlsoß
und Röstzwiebeln 16.90

Lendchen vom Schwäbisch- Hällischen Landschwein

mit frischen Rahmschwammerl
und Butterspätzle 15.90

Schnitzel Wiener Art

vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein
goldbraun in Butter gebraten mit Zitronenschnitz,
Wildpreiselbeeren und Bratkartoffeln 15.90

Original Wiener Kalbsschnitzel

goldbraun in Butter gebraten mit Zitronenschnitz,
Wildpreiselbeeren und Bratkartoffeln 20.90

„Paniertes Goldbarschfilet“ ¹

in Butter gebraten mit hausgemachter
Remoulade, Zitronenschnitz und
Kartoffelsalat 15.90

Zu unseren
Brotzeiten servieren
wir a Brezn oder
a Brotkörberl

 **Vegetarisch**

Beilagenänderung 1.00

weitere Schmankerl

„Allgäuer Schmankerl“

Lendchen vom Schwäbisch-Hällischen
Landschwein und Fleischpflanzerl auf Kässpätzn
mit Rahmschwammerl und Röstzwiebeln **18.90**

Ofenfrische Schweinshaxn ¹

mit Biersoß, Kartoffel- & Krautsalat **14.90**

Gebratene Hühnerbrust

mit Käsespätzle und Rahmschwammerl **15.90**

Salat „Wien“

goldbraun gebratene Backhendlbrust auf
bunten Sommersalaten, mit Limonendip
und röstfrischem Knoblauchbrot **15.90**

1/4 Bauernente ^{2,3}

mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel **17.90**

Rinderbraten ^{2,3}

mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel **17.90**

Schmankerlteller ^{1,4,7}

mit Schweinebraten, Fleischpflanzerl,
Fränkische Rostbratwurst, Biersoß,
Kartoffel- & Krautsalat **17.90**

Frische Brezn
1.20

**Extra
Beilagensalat**
3.50



Von der Metzgerei Gassner aus München

Fränkische Rostbratwürste ^{4,7}

mit Biersoß, Sauerkraut und Hausbrot **10.90**

„Gegrillter Scharfer OX“ ^{1,7,8}

mit frischem Kren, Kartoffel- & Krautsalat **10.90**

2 Stück Weißwurst ^{4,7}

mit Brezn und süßen Senf **6.90**

-> nur solange der Vorrat reicht!

Nachspeisen



Kaiserschmarrn ⁵

mit Mandeln und Rosinen, dazu
Wildpreiselbeeren und Apfelmus **9.90**

Apfelstrudel ⁵

mit Vanilleeis und Sahne **6.90**

*Bleib immer auf dem Laufenden
und folge uns auf*

  [gasthauserding.arding](https://www.gasthauserding.arding)

Zusatzstoffe

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoffe
3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker
5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) mit Phosphat
8) mit Milcheiweiß 9) koffeinhaltig
10) chininhaltig 11) mit Süßungsmittel 12) Nektar

Informationen zu Allergenen erhalten Sie
von unserem Servicepersonal.
Alle Preise in EURO inkl. gesetzlicher MwSt.

zum Dringal!



Bierspezialitäten

ERDINGER Pikantus im GenieBergglas als Aperitif	0,33 l	3.90
ERDINGER Festweiße	0,5 l	4.60
ERDINGER Weißbier	0,5 l	4.40
ERDINGER Urweisse	0,5 l	4.40
ERDINGER Dunkel	0,5 l	4.40
ERDINGER Leicht	0,5 l	4.40
ERDINGER Kristall	0,5 l	4.40
ERDINGER Pikantus	0,5 l	4.60
ERDINGER Alkoholfrei	0,5 l	4.60
ERDINGER Alkoholfrei Zitrone / Grapefruit	0,33 l	3.90
ERDINGER Brauhaus Helles	0,5 l	4.40
ERDINGER Brauhaus Naturradler	0,5 l	4.40
Trumer Pils	0,33 l	3.90

Aperitif

Limoncello Sprizz ^{2,3,10}	0,3 l	6.90
Limoncello, Frizzante, Bitter Lemon, Soda & Zitrone		
Aperol Sprizz ^{1,10}	0,3 l	6.90
Aperol, Frizzante, Soda & Orange		
Hugo ^{2,3}	0,3 l	6.90
Holunder, Frizzante, Soda, Minze & Limette		

Weine

vom Weingut J.J. Berizzi aus der Pfalz

Weiss / Sauvignon Blanc	0,2 l	6.90
	0,75 l	24.90
Rosé / Lola	0,2 l	6.90
	0,75 l	24.90
Rot / Purpur	0,2 l	6.90
	0,75 l	24.90
Weinschorle	0,4 l	6.90

Alkoholfrei

Tafelwasser	0,4 l	3.40
Zitronenlimo	0,4 l	3.90
Orangenlimonade ²	0,4 l	3.90
Apfelschorle	0,4 l	3.90
Spezi ^{1,2,3}	0,4 l	3.90

Coca Cola ^{1,2,3} /		
Coca Cola Light ^{1,2,3}	0,4 l	4.50

“Zauberwasser” ^{2,3}	0,4 l	4.50
Tafelwasser mit Holunder & Ingwer Sirup, Minze und Limette		

Wolfr Säfte aus Erding	0,4 l	4.80
Apfel naturtrüb, Johannisbeere, Maracuja ¹² , Rhabarber, Mango, Orange		

als Saftschorle	0,4 l	4.50
------------------------	-------	------

Adelholzener Mineralwasser Still oder Sprudel	0,75 l	6.20
---	--------	------

Kaffee

vom DINZLER am Irschenberg

Tasse Kaffee		3.50
Haferl Kaffee		4.00
Latte Macchiato		4.30
Cappuccino		3.70
Großer Cappuccino		4.30
Espresso		2.90
Espresso Macchiato		3.50

Schnapsperl

Aus dem Holzfass der Brennerei Prinz

Alte Marille / Alte Haselnuss / Alte Himbeere	2 cl	3.70
--	------	------

Klare Obstbrände von der Brennerei Schladerer Obstler / Williams	2 cl	3.70
---	------	------

Jägermeister / Ramazotti	2 cl	3.70
---------------------------------	------	------