RESTAURANT
ERBER
FISCHERHÄUSER
Ismaning

Regional - Natur - Erholung

## Aperitif

| | | |
|---|---|---|
| Martini Spritz<br>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<br>Bionade Orange naturtrüb, Ginger Beer, Rosmarin | | 8,80 Euro |
| Drivers delight<br>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

| | | |
|---|---|---|
| Bayerische Ente vom Lugeder Hof mit Blaukraut und Kartoffelknödel | 1/4<br>1/2 | 25.80 Euro<br>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<br>„Winterzwickl“<br>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 – trocken | 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