



Unsere Biere



- ERDINGER Festweisse** A2 Maß 11,70 €
- ERDINGER Leicht** A2 Maß 11,70 €
- ERDINGER Dunkel** A2 Maß 11,70 €
- ERDINGER ALKOHOLFREI** A2 Maß 11,70 €
- ERDINGER ALKOHOLFREI** A2 0,33l Flasche 5,30 €
ZITRONE
- ERDINGER ALKOHOLFREI** A2 0,33l Flasche 5,30 €
GRAPEFRUIT
- RUSS** A2 Maß 11,70 €

WEITERE GETRÄNKE

- WEINSCHORLE** M 0,5l 8,90 €
- LIBELLA COLA-MIX** 1,7 0,5l Flasche 4,50 € ... Maß 9,00 €
- LIBELLA ORANGE** 1 0,5l Flasche 4,50 € ... Maß 9,00 €
- LIBELLA APFELSCHORLE** 0,5l Flasche 4,50 € ... Maß 9,00 €
- ADELHOLZNER MINERALWASSER** 0,5l Flasche 4,50 € ... Maß 9,00 €
- HAFERL DALLMAYR BIO-KAFFEE** Haferl 4,00 €

UNSERE FESTWEISSE

DIE SÜFFIGE SPEZIALITÄT ZUM HERBSTFEST
Schunkeln, feiern und genießen: Extra für das Herbstfest brauen unsere Braumeister die ERDINGER Festweisse. Dieses süffige Meisterwerk bayerischer Braukunst ist die Weißbierspezialität für gesellige Stunden, wenn im Festzelt die Stimmung steigt. Feinste Malze, bester Aromahopfen und spritzige Kohlensäure machen die Festweisse zu einem ganz besonderen Genuss. Ausgeschenkt im Steingutmaßkrug bleibt sie länger kühl. So wird jedes „Prosit der Gemütlichkeit“ zum unnachahmlichen Genuss!

AUS DER REGION, FÜR DIE REGION!

Die Festweisse brauen wir ausschließlich mit Qualitäts-Gerste und -Weizen der Getreideerzeuger im Landkreis Erding.



WEIZEN UND GERSTE
AUS DER
Region
FÜR DIE
AUS DEM LANDKREIS ERDING

Die ERDINGER Festweisse
im kühlenden Steinkrug
Alkoholgehalt: 5,7 % vol
Stammwürze: 13,20°P
Proteinheiten: 0,27 BE/100 ml
Kohlenhydrate: 3,1 g/100 ml
Kcal: 48 Kcal/100ml



Herzlich willkommen

im ERDINGER Weißbräu Festzelt der Festwirtsfamilie Christine und Lorenz Stiftl. Genießen Sie in unserem wunderschönen Festzelt feine, nach traditioneller Art gebraute ERDINGER Weißbiere, sowie kulinarische Spezialitäten aus der eigenen, EU-zertifizierten Stiftl-Metzgerei. Unsere regionalen Schmankerln werden mit ausgewählten Zutaten aus Bayern zubereitet, um Ihnen ein authentisches und hochwertiges Geschmackserlebnis zu bieten. Hier im ERDINGER Weißbräu Festzelt erleben Sie die bayerische Lebensfreude, die sich nicht nur im Bier und den Speisen, sondern auch im herzlichen Service und der festlichen Atmosphäre widerspiegelt. Schön, dass Sie da sind, um mit uns

und unserem Team zu feiern und echte bayerische Gastfreundschaft zu erleben. Wir wünschen Ihnen ein fröhliches Herbstfest 2024!

Ihre Wirte,
Christine und Lorenz Stiftl



Programm

**JEDEN TAG
MITTAGSTISCH
AB 11 UHR**

FREITAG, 30.08.2024

ca. 16:30 Uhr Blaskapelle Isen
19:00 Uhr Partyband Tetrapack

SAMSTAG, 31.08.2024

14:00 Uhr Gewichtheber-Vergleichskampf
19:00 Uhr Original Alpencasnovas

SONNTAG, 01.09.2024

13:00 Uhr Brass Sonntag
mit den Bands Dis M, Saustoimusi,
DeSchoWieda und Oimara

19:00 Uhr d'Moosner

MONTAG, 02.09.2024

19:00 Uhr d'Moosner

DIENSTAG, 03.09.2024

19:00 Uhr Original Alpencasnovas

MITTWOCH, 04.09.2024

19:00 Uhr Cagey Strings

DONNERSTAG, 05.09.2024

13:00 Uhr Seniorennachmittag
Musikverein Harmonie Neubiberg
19:00 Uhr Partyband Tetrapack

FREITAG, 06.09.2024

19:00 Uhr Münchner G'schichten

SAMSTAG, 07.09.2024

19:00 Uhr Münchner G'schichten

SONNTAG, 08.09.2024

10:00 Uhr Kickboxen
12:00 Uhr Blaskapelle Isen
19:00 Uhr d'Moosner



FESTZELT

Speisekarte

2024



Aus dem Suppentopf

BAYERISCHE RINDERSUPPE ^{A1, C, G, I}

gekocht aus Rinderknochen- und -fleisch vom Naturlandbetrieb Beerhof und Suppen-Gemüse nach althergebrachtem Rezept mit handgedrehtem Leberknödel, dazu Bauernbrot aus der Backstube 7,50 €

ERDINGER FESTEINTOPF ^{A1, C, G, I}

Rinder- und Hendlfleisch, Wurzelgemüse, Schwammerl, Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch, in kräftiger bayerischer Chilisuppe 9,90 €

Süße Sünde

ALTBAYERISCHER KAISERSCHMARRN ^{A1, C, G}

karamellierter Kaiserschmarrn mit Apfelkompott und Wildpreiselbeeren im Reindl serviert 15,20 €

APFELSTRUDEL ^{A1, C, G, H1}

frisch gebackener Apfelstrudel von der Bio-Bäckerei Gürtner mit Beerenragout, dazu Vanillesoße und gebrannte Mandeln 10,90 €

ZWETSCHGENKNÖDEL ^{A1, C, G}

handgemachte Zwetschgenknödel, dazu Vanillesoße und süße Brösel 13,90 €



Brotzeit

ERDINGER WURSTSALAT ^{K, I, 3, 4, 7, 11}

von der mageren Regensburger aus der eigenen Wirtsmetzgerei, mit roten Zwiebeln und Essiggurken vom bayerischen Feld, pikant angemacht, bayerischer Käse von der Bio-Käserei Wohlfahrt und Bauernbrot 12,50 €

BAYERISCHER RADITELLER ^{A1, A2, G}

frisch geschnittener Bierradi vom bayerischen Feld, dazu Radieserl-Scheiben und Schnittlauchbrot 9,90 €

BAYERISCHES KÄSEBRETTL ^{G, K}

mit cremigem Obazdn und verschiedene Käse-Sorten von der Bio-Käserei Wohlfahrt, garniert mit bayerischen Trauben, Essiggurken, Radieserl und Bauernbrot 18,90 €

BAYERISCHER OBAZDA ^{G, K}

mit roten Zwiebeln vom bayerischen Feld, Radieserl-Scheiben, Schnittlauch und kleine Brez'n 11,90 €

AUS DER BACKSTUBE

KLEINE BREZE ^{A1} 2,90 €

GROSSE BREZE ^{A1} 6,00 €

2 SCHEIBEN BAUERNBROT ^{A1} 2,90 €

SEMMELE ^{A1} 2,90 €

ALS BEILAGE DAZU

BEILAGEN SALAT ^{A1, C} 5,20 €

KARTOFFEL-GURKEN-SALAT 5,20 €

SPECKKRAUTSALAT 5,20 €

SPECKSAUERKRAUT 5,20 €

BLAUKRAUT 5,20 €

KARTOFFEL-₅ / SEMMELKNÖDEL ^{A1, C, G} . 5,20 €

GROSSE PORTION POMMES 7,00 €

PORTION BUTTER ^G 1,50 €



Herbstfest-Schmankerl

STIFTL'S WÜRSTL-TRIO ^{G, I, K, 4, 5, 7}

aus der hauseigenen Stiffl-Metzgerei würzige Rostbratwurst, Krainer und Curry-Griller auf Specksauerkraut und hausgemachtem Kartoffelstampf 17,90 €

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL ^{A1, C, G}

bestes bayerisches Kalbfleisch aus der Oberschale in Butter gebraten, dazu Kartoffel-Gurken-Salat und kalt gerührte Preiselbeeren 26,90 €

BAYERISCHER SCHWEINSBRATEN ^{A1, C, G, I/5}

mit Schweinefleisch vom bayerischen Hof mit einer würzigen Schweinsbratensoße und Kartoffelknödel 17,50 €

1/2 HINTERE SCHWEINSHAXE ^{A1, C, G, I/5}

vom bayerischen Schwein im Ofen knusprig gebraten, serviert mit würziger Schweinsbratensoße und Kartoffelknödel 18,90 €

BÖFFLAMOTT ^{A1, C, G, I}

mit bestem Rindfleisch vom Naturlandbetrieb Beerhof (Rinderbraten) nach bayerischem Rezept, serviert mit Wildpreiselbeeren und Semmelknödel 24,90 €

STIFTL'S BERÜHMTE "KÄLBERNE FLEISCHPFLANZERL" ^{A1, C, G}

vom bayerischen Kalb mit Bratensoße und Kartoffel-Gurken-Salat, dekoriert mit Cocktailltomaten 15,90 €

STIFTL'S CURRYWURST ^{4, 5, 7}

hausgemachte Currywurst in einer würzigen fruchtigen Currysoße mit Pommes Frites 14,80 €

OFENWARMER LEBERKAS ^K

Kartoffel-Gurken-Salat mit mittelscharfem Senf . . . 12,90 €

NIEDERBAYERISCHE ENTE ^{A1, I/5}

vom Geflügelhof Lugeder, knusprig und würzig gegrillt mit Blaukraut, Kartoffelknödel und Orangen-Enten-Soße 1/4 Ente: 21,50 €
. 1/2 Ente: 36,50 €

1/2 GQB GRILL-HENDL ^G

Masthähnchen "Geprüfte Qualität Bayern", fein gewürzt und knusprig gegrillt 15,60 €

2 PAAR ROSTBRATWÜRSTL ^{A1, I, 4, 5, 7}

aus der hauseigenen Metzgerei mit Specksauerkraut 10,90 €

VEGETARISCHE GERICHTE

BAYERISCHE KÄSESPÄTZLE ^{A1, C, G}

handgeschabte Spätzle vom Scheicherhof mit würzigem Bergkäse von der Bio-Käserei Wohlfahrt, Röstzwiebelringe und Schnittlauch 15,50 €

TRADITIONELLE RAHMSCHWAMMERL ^{A1, A2, C, G}

mit bayerischen Schwammerl in Rahmsoße, Semmelknödel und Schnittlauch 13,90 €



Please scan code for English language menu

Beilagenänderung 1,50
Alle Preise in EUR inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung
* * *

ZUSATZSTOFFE: 1 mit Farbstoff • 3 mit Antioxidationsmittel • 4 mit Geschmacksverstärker • 5 geschwefelt
7 mit Phosphat • 8 mit Süßungsmittel • 11 mit Nitritpökelsalz
ALLERGENE: A1 Weizen (wie Dinkel oder Khorasan-Weizen) • A2 Roggen • C Eier und Eierzeugnisse
G Milch und Milcherzeugnisse • H1 Mandeln • I Sellerie und Sellerieerzeugnisse • K Senf und Senferzeugnisse
L Sesamsamen und Sesamerzeugnisse • M Schwefeldioxid und Sulfite
HINWEIS: Alle Speisen können Spuren von Nüssen und / oder Schalenfrüchten enthalten.
Für eine Allergene Speisekarte fragen Sie bitte unser Servicepersonal.