



Herzlich Willkommen im Festzelt von ERDINGER Weißbräu

ERDINGER Weißbier und Erding, das gehört seit dem Jahre 1886 untrennbar zusammen. Als Privatbrauerei stehen wir für:

Genuss – Mit unseren Weißbierspezialitäten schenken wir Lebensfreude und Genuss. Botschafter bayerischer Gastfreundschaft zu sein, das macht uns Freude.

Qualität – War, ist und bleibt unser höchstes Gut. Vom Reinheitsgebot über erstklassige Rohstoffe bis hin zu unserer Leidenschaft für das bayerische Kulturgut Weißbier machen wir als Traditionsbrauerei keine Kompromisse.

Charakter – Seit über 40 Jahren lenkt unser "Bräu" Werner Brombach – ein Brauer mit Leib und Seele – die Geschicke der Privatbrauerei. Er sagt von sich selbst "ERDINGER ist mein Leben".

Tradition – Erding ist unsere Heimat. Seit 1886 brauen wir unsere beliebten bayerischen Weißbierspezialitäten ausschließlich hier in Erding.

Wir freuen uns auf ein schönes und friedliches Herbstfest und wünschen unseren Gästen gesellige Stunden und viele fröhliche Momente.





Unsere Biere

ERDINGER Festweiße Maß 9,60

ERDI	NGER Leich	<i>lt</i>	Maß 9,60	
ERDINGER ALKOHOLFREI Maß 9,60				
ERDINGER ALKOHOLFREI 0,331 Flasche 4,50				
ERDINGER ALKOHOLFREI 0,331 Flasche 4,50				
Russ Maß 9,60				
Libella Oran Libella Apfels Adelholzner	ge _{2,4} schorle	0,5 1 Flasche 3,90 0,5 1 Flasche 3,90 0,5 1 Flasche 3,90 0,5 1 Flasche 3,00		
Festzelt-Programm 2022				
Freitag, 26.08.	_	_	ab 18:00 Tetrapack	
Samstag, 27. 08.	_	14:00 - 16:00 Allmannsau-Lengmoos	ab 18:30 Musikuss	
Sonntag, 28.08.	11:00 - 14:00 Isarmusikanten	14:00 - 16:00 Allmannsau-Lengmoos	ab 18:30 D'Moosner	
Montag, 29.08.	_	_	ab 18:30 Mountain Crew	
Dienstag, 30.08.	_	_	ab 18:30 Münchner Gschichten	
Mittwoch, 31.08.	_	_	ab 18:30 Tetrapack	
Donnerstag, 01.09.	_	_	ab 18:30 D'Moosner	
Freitag, 02.09.	_	_	ab 18:00 Tetrapack	
Samstag, 03.09.	_	14:00 - 16:00 D´Autaler Hohenlinden	ab 18:30 Blachblos'n	
Sonntag, 04.09.	12:00 - 15:00 Kirchdorfer Blasmusik	14:00 - 16:00 Edelweiß Stamm Erding	ab 17:30 D'Moosner	



Große Wies'n Brez'n 5,50

Brotzeiten

Gärtnerbrotzeit Vegétarisch
Radieserl und Schnittlauchbrot
Emmentaler Kas Vegetarisch fein aufgeschnitten (Portion 150 g)
Bayerischer Obatzda Vegetarisch
mit Zwiebeln, Radieserl, Ei, Schnittlauchbrot
und Hausbrot
Großes Festzelt-Käsebrett mit Obatzda, Emmentaler, Camembert, Fetakäse, Butterkas, Ei, Radieserl, Weintrauben, Butter, Schnittlauchbrot und Hausbrot
Wurstsalat _{1,7,8} von Regensburgern
mit Zwiebel, Gurkerl, Ei, Radieserl und Hausbrot 9,40
Schweizer Wurstsalat _{1,7,8} von Regensburgern mit Emmentaler Kas , Zwiebeln, Ei, Gurkerl, Radieserl und Hausbrot
Kalter Braten _{2,56}
-fein aufgeschnitten- mit Gurkerl, Ei, Radieserl,
Meerrettich, Butter, Schnittlauchbrot und Hausbrot 10,90

Großes Bierzelt-Brotzeitbrett nit Regensburger, kalter Braten,
Pfefferbeisser, Räucherschinken, Schmalznockerl, Obatzda,
Emmentaler, Radieserl, Gurkerl, Ei, Butter,
Schnittlauchbroterl und Hausbrot
outilitation of the first state
Caesar Salat ₅
mit Knusperhähnchen, Parmesansplitter und
hausgemachtem Caesar-Dressing dazu röstfrisches
Knoblauchbrot
,
Semmel oder Hausbrot
Portion Pommes Frites
mit Ketchup
,
Beilagensalat, Vegetarisch
, —
Portion Beilage
Kartoffelsalat ₄ / Krautsalat ₂ / Semmelknödel /
Kartoffelknödel ₂ /Sauerkraut/Blaukraut4,80
,
Kaiserschmarrn "Wiener Art"
mit Buttermandeln, Rosinen und Apfelkompott 12,90
2 steel state of the state of t
Apfelstrudel,
mit Vanillesoße
11111 14111111000100





Herbstfestschmankerl

1/2 resches Rottaler Bauernhendl frisch vom Grill mit Semmel
2 Stück hausgemachte Fleischpflanzerl _{2,4} mit Dunkelbiersoß`, dazu gibt's Kartoffelsalat12,80
2 Stück Fleischpflanzerl 'Allgäuer Art'' mit Schwammerlsoß auf Kässpatz'n mit Röstzwiebeln 14,90
Festzelt SchmankerIteller _{1,2,3,4,8} mit 1/4 Hendl, Fleischpflanzerl und Schweinsbratwürstel mit Dunkelbiersoß` dazu gibt's Kartoffel- und Krautsalat
Ofenfrischer Rollbraten 2,4mit Dunkelbiersoß` dazu gibt'sKartoffel- und Krautsalat13,90
1/2 knusprig gebratene hintere Schweinshaxe _{2.4} mit Soß` dazu gibt's Kartoffel- und Krautsalat 13,90
Ochsenbraten mit Rotweinsoß` 2,3 dazu gibt´s hausgemachtes Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

1/4 frisch gebratene Bauernente,3
mit Soß` dazu gibt´s hausgemachtes Apfelblaukraut
und Kartoffelknödel
Unser Wirtsteller ₂₃
Ochsenbraten, knusprige Schweinshaxe,
Entenbraten dazu gibt's hausgemachtes
Apfelblaukraut, Soß` und Kartoffelknödel
2 Paar Schweinsbratwürstel vom Grill ₁₃₈
mit Sauerkraut, Senf und Brot
Gegrillte Currywurst _{1.7.8}
mit hausgemachter Currysoße und Pommes Frites 10,90
Backkartoffel, Vegetarisch
mit Kräutersauerrahm auf herbstlichem Salatgesteck 9,20
Kässpatz'n "Allgäuer Art" Vegetarisch
mit Röstzwiebel
_
Frische Rahmschwammerl Vegetarisch

 ${\it Beilagen\"{a}} {\it mderung}~1,\!00$ Alle Preise in EUR inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

Ein friedliches und zünftiges 80. Herbstfest Erding

wünscht Ihnen der ERDINGER Weißbräu.



Privatbrauerei ERDINGER Weißbräu Werner Brombach GmbH Lange Zeile 1+3, 85435 Erding (Germany) www.erdinger.de