

Galloway Antipasti

GALLOWAY RINDERSALAMI ^{S, D, M}

Salz, Pfeffer & Fenchel, aus eigener Herstellung, 100 % Bio Galloway, dazu ein Schälchen Oliven & Grana Padano -

Bruch vom Parmesanlaib

Galloway beef salami with salt & pepper or fennel from our

own production, olives & parmesan cheese 13,90

Vorspeisen & Suppen

GALLOWAY KRAFTBRÜHE ^{S, SF, G, M, E}

mit Rindfleisch, Erbsen & Ricottatortellini

Galloway force broth with beef, peas & ricotta tortellini 6,90

VITELLO TONNATO TWIST ^{F, K, SF, E, SE}

rosa gegartes Kalbsfleisch, Thunfischsauce & gegrillter Blue Fin Tuna in Sesamkruste

pink grilled veal, tuna sauce & grilled blue fin tuna with

sesam crust 19,90

RINDERTATAR ^{E, S, M}

klassisch frisch gehacktes Tatar vom Färsenfilet mit hausgemachter Trüffelmayonnaise

beef tartare of heel fillet with truffle mayonnaise 21,90

SPANISCHE GARNELEN ^{E, S, M}

Black Tiger Garnelen in Olivenöl, Knoblauch, Chili, Petersilie & Cognac

Black Tiger prawns in olive oil, garlic, chilli, parsley & cognac 19,90

Salate & Vegetarisch

CAESAR SALAT ^{M, G, SF, 2, 3, 7, 11}

Romanasalat, Parmesanspäne & Kräutercroutons, Parmesan-Senfdressing

mixed salad with parmesan mustard dressing & herbal croutons 9,90

GARTENSALAT ^{3, 7, SF, S, SO, SE}

mit hausgemachtem Balsamico Dressing

mixed salad with home made balsamic dressing 9,90

Perfekt als Topping

mit Hühnerbrust/ *chicken* +5,00

mit Rinderfetzen/ *beef* +6,00

mit Schrimps/ *shrimps* ^K +7,00

*Toppings zu beiden Salatvarianten erhältlich

VEGGIE-BURGER ^{G, E, M, S}

gegrillter Ziegenkäsetaler, Rucola, gegrillte Paprika, Spezielsauce, Pommes & Tomatenmayonnaise

grilled goat cheese, rocket, grilled bell peppers, fries & tomato mayo ... 14,90

(Super lecker, aber nicht mehr ganz so veggie):

Topping Double Crispy Bacon +2,00

DIE GALLOWAYS

GLÜCKLICHE RINDER

*Mit Mama und Papa aufgewachsen, die ganze Milch selber gesoffen.
Das ganze Jahr im Freien – nur feines, ungespritztes Gras und Heu als Futter.*

BESTES, WERTVOLLES FLEISCH AUS EIGENER ZUCHT.

BEEF-BURGER (MEDIUM)* ^{G, S, F, E, M}

100% Galloway Rindfleisch, Tomate,

Eisbergsalat, Special Burger Sauce,

Steakhouse-Pommes, Ketchup & Mayo

Galloway beef, tomato, salad, special burger

sauce, french fries, ketchup

& mayo 15,90

CHEESE-BURGER (MEDIUM)* ^{G, S, F, E, M}

100% Galloway Rindfleisch, Cheddar, Tomate,

Eisbergsalat, Special Burger Sauce, Steakhouse-

Pommes, Ketchup & Mayo

Galloway beef, cheddar cheese, tomato,

salad, special burger sauce, french fries,

ketchup & mayo 16,90

CHILI-CHEESE-BURGER (MEDIUM)* ^{G, E, M}

100% Bio Galloway Rindfleisch im Brioche

mit doppelt Käse & scharfen Jalapeño-Scheiben,

Chipotle Sauce, Steakhouse-Pommes,

Ketchup & Mayo

Galloway beef in a brioche with double

cheese & spicy jalapeño slices fries, chipotle sauce,

ketchup & mayo 16,90

**ALLE BURGER WAHLWEISE MIT
STEAKHOUSE-POMMES ODER
SÜß KARTOFFEL-POMMES.**



* Falls andere Garstufen gewünscht werden, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

Fleisch & Fisch

GEGRILLTER CALMAR ^F

Gegrillter Tintenfisch auf Rucola mit frischer Pico de Gallo

Grilled squid tube on rocket with Pico de Gallo 19,90

TAGLIATA VOM GALLOWAY ^M

mit Rucola, Kirschtomaten & Grana Padano Splittern

Tagliata of Galloway with rocket, cherry tomatoes

& Grana Padano 23,50

STEAK VOM GRILL ^{M, SF}

Saftiges Rindersteak von der Bayerischen Färs, serviert mit Steakhouse-

Pommes & hausgemachter Kräuterbutter

juicy beef steak from the Bavarian heel, served with fries &

homemade herb butter

Entrecote 250g 28,00

Filet 250g 35,00

Beilagen

Pakchoi Thai Style ^{SO, SE} 6,50

Gegrillte Pilze/ *grilled mushrooms* 7,50

Pimentos Patròn 6,50

Zwiebelringe mit Dip / *onion rings with dip* ^{G, E} 8,50



SPAGHETTI AUS DEM PARMESANLAIB ^{G, M, 3, 7}

creamy spaghetti with parmesan cheese 12,90

mit italienischem Trüffel / *with italian truffle* 19,00

PASTA SAN GENNARO ^{G, W, M, E}

Bombardine in Tomatensauce mit Venusmuscheln, Oliven & Knoblauch

pikant

Bombardine in tomato sauce with clams, olives & garlic (spicy) 25,90

Desserts

BROWNIE ^{G, E, M, SCH}

mit Vanilleeis, Walnüssen & Salzkaramell

brownie with vanilla ice cream, walnuts & salted caramel 7,50

KUCHEN & TORTEN

von der traditionsreichen Erdinger Konditorei Krönauer,

Auswahl in unserer Kuchenvitrine

cakes & tarts from the traditional Erdinger Konditorei Krönauer 4,00



CAFÉ

CAFÉ CRÉME ^{M,3}	2,80
ESPRESSO/MACCHIATO ^{D,3}	2,50
DOPPIO ^{M,3}	3,90
CAPPUCCINO ^{M,3}	3,70
MILCHKAFFEE ^{M,3}	3,50
LATTE MACCHIATO ^{M,3}	3,90
CHAI LATTE ^{M,3} Grüner Tee, Schwarzer Tee oder Vanille ...	4,90
HEISSE SCHOKOLADE ^M	4,00
AFFOGATO ^{M,3}	3,90

BIER

VOM FASS

ERDINGER URWEIßE ^{1,6,7} 0,3l / 0,5l	3,30 / 4,00
STIFTUNGS-HELLES ^{1,6,7} 0,3l / 0,5l	3,30 / 4,00
RUSS, RADLER ^{1,5,6,7} 0,5l	4,00

AUS DER FLASCHE

ERDINGER WEIßBIER ^{1,6,7} 0,5l	4,00
ERDINGER ALKOHOLFREI ^{1,6,7} 0,5l	4,00
ERDINGER WEIßBIER LEICHT ^{1,6,7} 0,5l	4,00
GRÜNBACHER WEIßBIER DUNKEL ^{1,6,7} 0,5l	4,00
KNEITINGER PILS, REGENSBURG ^{1,6} 0,33l	4,00

SÄFTE, LIMOS & WASSER

SÄFTE VON WOLFRA AUS ERDING 0,2l/0,4l ..	3,20 / 4,40
SCHORLEN 0,2l / 0,4l	2,40 / 4,60
Orange, Apfel, Maracuja, Johannisbeere, Mango, Kirsche, Rhabarber	
ORANGINA 0,2l	3,50
COCA COLA ^{1,3} / COCA COLA – ZERO 0,2l ^{1,3,4}	2,90
PAULANER SPEZI 0,4l ^{1,3,5}	3,50
ZITRONENLIMO 0,2l / 0,4l	2,20 / 3,50
BIO LIMONADE PURE 0,33l	4,10
Kirsche, Rhabarber-Cassis, Holunder-Ingwer, Bitter-Orange	
BALIS 0,33l Basilikum-Ingwer Limonade	4,90
FEVER-TREE TONIC 0,2l	
Indian Tonic, Mediterranean Tonic, Ginger Ale	3,50
STAATLICH FACHINGEN PREMIUM-HEILWASSER still/sprudelig	
0,25l	2,90
0,75l	6,90
ENSINGER BIO, MINERALWASSER medium/still 0,5l ...	4,90

ERDING DRY GIN

ERDING DRY GIN

frisch, fruchtig, beerig – Hauptnote Wacholder und 27 weitere frische & ausgesuchte Botanicals. Unsere #1
Erding, 45 %, 4 cl 8,50 |

DRY GIN BARRIQUE

mehr Angelika- und Süßholzwurzel, im französischen Eichenholzfass gelagert. Erdig, Rund.
Erding, 43,5 %, 4 cl 9,50 |

Schneidermeister Dry Gin

besondere und exklusive Kreation, limitiert auf 80 Flaschen, dominanter Wacholder, dazu Koriander, frische Kräuter, Beeren & Wurzeln. Sehr kräftiges und vollmundiges Aroma – für Schneidermeister Ardeo Gruber, sechsfach destilliert.
Erding, 45,07 %, 4 cl 10,50 |



Unser Erding Dry Gin und unsere Obstbrände sind auf gewohnt hochwertige Art und Weise in unserer eigenen Brennerei in Handarbeit hergestellt. Wir verwenden nur feinste, erlesene Zutaten und destillieren unter der Prämisse Qualität statt Quantität. Das schmeckt man!

EDELBRÄNDE

EDELKIRSCHBRAND von der Dolleseppler Kirsche 2 cl, 42,5%	4,50
EDELBIRNENBRAND von der Nägelesbirne - der Geheimtipp unter den Birnenbränden, vollmundige frische Frucht 2 cl, 42,5%	6,00
SCHLEHENBRAND BARRIQUE aus dem alten Eichenholzfass 2 cl, 42,5%	5,50
SCHLEHENBRAND 2 cl, 42,5%	4,50
HAUSZWETSCHGE aus den jamaikanischen Rumfasss 2 cl, 42,5%	7,00
ROTE WILLIAMS-BIRNE 2 cl, 42,5%	7,50

LONGDRINKS

NEGRONI

Gin, Antica Formula Vermouth, Campano 10,50 |

GIN BASIL SMASH

Gin & frischer Basilikum 11,50 |

MOSCOW MULE

Wodka, Fever Tree Ginger Beer, Lime 10,50 |

DARK & STORMY

Rum & Fever Tree Ginger Beer 10,50 |

ROSÉWEIN

MAISON SAINT AIX, PROVENCE, FRANKREICH ^{S,D}

AIX Rosé IGT, 2019 – Der neue Superstar aus Frankreich. Er bleibt immer trocken & stüffig, die Himbeere kommt eisgekühlt daher, eine leicht bittere Andeutung in Form von Grapefruit sorgt für den nötigen Zug am Gaumen. Etwas grüne Banane & eine Hand voll Johannisbeeren runden cremig ab.

Glas 0,1l 3,90 | Flasche | 29,90 || 1,5l Magnum | | | 49,90 |

WEINGUT KNIPSER, PFALZ, DEUTSCHLAND ^{S,D}

„Rosé Clarette“, 2018, Cuvée aus Cabernet & Merlot – Aromen von Zitrus bis hin zur schwarzen Johannisbeere. Enormer Spaßfaktor.
Glas 0,1l 3,70 | Flasche | 24,90 |

WEISSWEIN

VAN VOLXEM, SAAR, DEUTSCHLAND ^{S,D}

„Saar“ QbA, 2017, Riesling – Der deutsche Shooting-Star. Unverwechselbar. Pfirsich, seidige Textur – feine Säure.
Glas 0,1l 3,70 | Flasche | 24,90 |

WEINGUT POLZ, SÜDSTEIERMARK, ÖSTERREICH ^{S,D}

„Therese“, 2018, Sauvignon Blanc, Erste STK Lage. Aroma reifer Johannisbeeren & Cassis, extrareicher Körper, intensive Würzigkeit.
Flasche 39,90 |

ALOIS LAGEDER, ALTO ADIGE, SÜDTIROL, ITALIEN

Chardonnay, 2019 ^{S,D} – Frisch, fruchtig, blumig, mineralisch – ausgewogenes Bouquet.
Glas 0,1l 3,70 | Flasche | 24,90 |

TENUTAE LAGEDER, ALTO ADIGE, SÜDTIROL, ITALIEN

„Porer“, 2017, Pinot Grigio ^{S,D} Vielschichtiger Grauburgunder mit Noten von Melone, Fenchel & Weinbergpfirsich & sanfter Holzwürze.
Flasche 34,90 |

FARINA, VENETIEN, ITALIEN, DOC ^{S,D}

Lugana, 2018 – Der Klassiker vom Gardasee! Mild und harmonisch.
Glas 0,1l 3,70 | Flasche | 24,90 |

PRICKELNDES/APERITIVO

GELDERMANN „CARTE BLANCHE“

Trocken, Deutschland, Breisach - Eleganter, körperreicher Klassiker aus vollreifen Pineau de Loire-Trauben
0,1l 4,90 | 0,75l | 26,90 |

SPRIZZ ^{1,2,SD} / HUGO ^{SD} 6,90 |

RAMAZOTTI ROSATO ^{1,SD} 6,90 |

ROTWEIN

MARKUS SCHNEIDER, PFALZ, DEUTSCHLAND ^{S,D}

Black Print, 2017, Cabernet, Syrah & Blaufränkisch – Komplexe Aromen von Cassis, Kirschen, gerösteter Paprika, Thymian, Lorbeer & Wacholder
Glas 0,1l 3,90 | 1,5l Magnum | 46,90 || Flasche | 26,30 | | |

„Toluwabohu“, 2017, Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon

Schwarze Oliven, Tee, Liebstöckel, Lorbeer, Brotkruste & Bourbon, dunkle Beeren, Kirschen & Pflaumen.
Flasche 49,00 | 1,5l Magnum | 99,00 |

SALICE SALENTINO „DE FALCO“, APULIEN, ITALIEN

„Salore“ DOP, 2016 ^{S,D} – Mediterran, von der Sonne geprägt. Wärme, würzige Frucht.
Glas 0,1l 3,70 | Flasche | 24,90 |

AZIENDA AGRICOLA NOVAIA, VALPOLICELLA, VENEZIEN, ITALIEN ^{S,D}

„Corte Vaona“ Amarone della Valpolicella DOC, 2013 – Getrocknete rote Beeren mit Kirsch & Heidelbeerennoten. Leicht buttrig mit Spuren von Holz & erdiger Mineralik. Herb saftig & kräftig. Langer Abgang – Gewinnt noch mit Luft.
Flasche 79,90 |

ANGELO GAJA, PIEVE SANTA RESTITUTA, TOSKANA, ITALIEN ^{S,D}

Brunello di Montalcino DOCC, 2014 – Der Brunello ruht 24 Monate in 500 Liter großen Eichenfässern, gefolgt von bis zu 36 Monaten Flaschenreifung. Ausdrucksvolles Bouquet.
Flasche 79,90 |

SOLABAL, RIOJA, SPANIEN ^{S,D}

Tempranillo, Crianza DOC, 2015 – Kirschtrot mit granatfarbenen Reflexen. Süße, reife Früchte mit würzigen Noten. Am Gaumen ölig & kräftig. Ein echter Rioja!
Glas 0,1l 3,90 | Flasche | 26,30 |

HOLDEN MANZ FRANSCHHOEK, SÜDAFRIKA ^{S,D}

„Visionaire“, 2014, Bordeaux-Stil Cuvée
Intensiv dunkles Granatrot, verströmt Aromen roter Beeren und Maulbeeren mit einem dezenten Hauch von Pfeffer.
Glas 0,1l 4,90 | Flasche | 33,30 |

BRITZ BROTHERS, PAARL, SÜDAFRIKA ^{S,D}

„The Secret“, 2017 – „Boutique Style“: nur aus den besten Trauben des Jahrgangs hergestellt. Diese Weine sind nur in geringer Menge dafür aber in sehr hoher Qualität vorhanden. Geheimtipp und kein Massenprodukt!
Flasche 45,90 |