

# Gourmetfreunden

## Vorspeisen

### GALLOWAY ANTIPASTI <sup>S, D, M</sup>

Rindersalami mit Salz, Pfeffer & Fenchel, aus eigener Herstellung, dazu ein Schälchen Oliven & Parmesansplitter  
*Galloway beef salami with salt & pepper or fennel from our own production, olives & parmesan cheese* ..... 12,90

### WALDBEEREN-GAZPACHO **VEGGIE**

die berühmte kalte andalusische Suppe neu interpretiert mit frischem Schafskäse & Paprika  
*wild berry gazpacho with fresh feta cheese & peppers* ..... 6,90

### BURRATA <sup>M</sup> **VEGGIE**

cremiger italienischer Burrata, eine besondere Variante des Mozzarella mit einem Herz aus Sahne auf buntem Tomaten-Rhabarbersalat  
*creamy Italian burrata on a colourful tomato-rhubarb salad* ..... 12,90

### GRATINIERTER ZIEGENKÄSE <sup>G, M</sup> **VEGGIE**

mit Trüffel Honig, Thymiancrunch & Roter Beete  
*gratinated goat cheese with truffle honey, thyme crunch & beetroot* .... 15,90

### LACHS-SASHIMI <sup>F, SE, SO</sup>

Ruby Red Salmon - Sashimi mit Koriander-Ingwer mayo & Kaviar  
*Ruby Red Salmon - Sashimi with coriander ginger mayo & caviar* .... 16,90

### TATAKI VOM RINDERFILET <sup>SE, SO, F, W</sup>

kurz & scharf angebratenes Rinderfilet im Sesammantel, dazu Frühlingslauch, Sesam & Yuzu-Soja-Dip, kalt serviert  
*fillet of beef tataki with spring leek, sesame & yuzu soy dip* ..... 22,90

## Salate

### CAESAR SALAT <sup>M, G, SF, 2, 3, 7, 11</sup> **VEGGIE**

Romanasalat, Parmesanspäne & Kräuter croutons, Parmesan-Senfdressing  
*mixed salad with parmesan mustard dressing & herbal croutons* ..... 9,90

### BUNTER GARTENSALAT <sup>3, 7, SF, S, SO, SE</sup> **VEGGIE**

mit hausgemachtem Balsamico Dressing  
*mixed salad with home made balsamic dressing* ..... 9,90

#### Perfekt als Topping

Hühnerbrust/ *chicken* ..... +4,90  
Falafelbällchen/ *falafel balls* <sup>SE, SO</sup> ..... +4,90  
Rinderfetzen/ *beef* ..... +5,90  
Pfifferlinge/ *chanterelles* ..... +5,90

\*Toppings zu beiden Salatvarianten erhältlich

### BROTKORB <sup>G</sup> **VEGGIE**

mit Meggle Butter  
*bread basket with meggle butter* ..... 3,50

## Hauptspeisen

### FREGOLA SARDA <sup>M, G, W, F</sup>

sardische Nudelspezialität mit Jakobsmuscheln, hauchdünnen Scheiben vom geräucherten Schwertfisch, Erbsensprossen & Zitronenschaum  
*Fregola Sarda with scallops, smokes swordfish, pea shoots & lemon foam* ..... 24,50

### GEGRILLTER WOLFSBARSCH <sup>F, M</sup>

mit Meersalz-Rosmarinkartoffeln & wildem Brokkoli  
*grilled sea bass with sea salt rosemary potato & wild broccoli* ..... 25,90

### SPAGHETTI AUS DEM PARMESANLAIB <sup>G, M, 3, 7</sup> **VEGGIE**

creamy spaghetti with parmesan cheese ..... 12,90  
mit italienischem Trüffel / *with italian truffle* ..... 19,00

### PENNE CRUDAIOLA <sup>M, E, SCH</sup> **VEGGIE**

in Kirschtomatensugo mit Burrata, Parmesan, Pinienkernen & Rucola  
*penne crudaiola in cherry tomato sauce with burrata, parmesan, pine nuts & rocket salad* ..... 14,90

### PASTA GNOCCHETTI SARDI <sup>G, F, K</sup>

in pikanter Tomatensauce mit gegrillten Garnelen & Taggiasca Oliven  
*Gnocchi Sardi in spicy tomato sauce, grilled prawns & Taggia olives* ..... 22,90

### RISOTTO BIANCO <sup>M</sup> **VEGGIE**

Weißweinrisotto mit sautierten Pfifferlingen, Grana Padano & Kräutern  
*white wine risotto with sautéed chanterelles, parmesan and herbs* .... 18,50

## STEAK VOM GRILL

Saftiges Rindersteak vom Herefordrind, serviert mit Pommes & hausgemachter Kräuterbutter <sup>M, SF</sup>  
*juicy beef steak from the Hereford cattle, served with fries & homemade herb butter*

ENTRECOTE 250g ..... 28,00  
FILET 250g ..... 35,00

#### Beilagen

Beilagensalat / *side salad* ..... 4,90  
Pommes/ *fries* ..... 4,90  
Pfifferlinge/ *chanterelles* ..... 7,90  
Surf & Turf - Black Tiger Garnelen / *black tiger prawns* ... 15,90

## Desserts

### VANILLE KÜSST BEERE <sup>M</sup>

Vanillecreme mit Waldbeerenkompott  
*Vanilla cream with wild berry compote* ..... 6,90

### LAUWARMES PISTAZIENTÖRTCHEN <sup>M, G</sup>

mit Vanilleeis & Beeren  
*lukewarm pistachio tartlet with vanilla ice cream & berries* ..... 6,90

### KUCHEN & TORTEN

von der traditionsreichen Erdinger Konditorei Krönauer, Auswahl in unserer Kuchenvitrine  
*cakes & tarts from the traditional Erdinger Konditorei Krönauer* ..... 4,00

## 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.**

### STEAKS VOM GALLOWAY: TAGESANGEBOT TÄGLICH FRISCH AN DER TAFEL

#### BEEF-BURGER (MEDIUM)\* <sup>G, S, F, E, M</sup>

100% Bio Galloway Rindfleisch, Tomate, Eisbergsalat, Special Burger Sauce & Steakhouse-Pommes  
*Galloway beef, tomato, salad, special burger sauce, french fries* ..... 16,90

#### CHEESE-BURGER (MEDIUM)\* <sup>G, S, F, E, M</sup>

100% Bio Galloway Rindfleisch, Cheddar, Tomate, Eisbergsalat, Special Burger Sauce & Steakhouse-Pommes  
*Galloway beef, cheddar cheese, tomato, salad, special burger sauce, french fries* ..... 17,90

#### CHILI-CHEESE-BURGER (MEDIUM)\* <sup>G, E, M</sup>

100% Bio Galloway Rindfleisch im Brioche mit doppelt Käse & scharfen Jalapeño-Scheiben, Chipotle Sauce & Steakhouse-Pommes  
*Galloway beef in a brioche with double, cheese & spicy jalapeño slices fries, chipotle sauce* ..... 17,90

#### VEGGIE-BURGER <sup>G, E, M, S</sup> **VEGGIE**

gegrillter Ziegenkäsetaler im Brioche Bun, Rucola, gegrillte Paprika, Spezialsauce, Pommes & Tomatenmayonnaise  
*grilled goat cheese in brioche bun, rocket, grilled bell peppers, fries & tomato mayo* ..... 14,90

(Super lecker, aber nicht mehr ganz so veggie):  
Topping Double Crispy Bacon ..... +2,00

## CAFÉ

CAFÉ CRÉME <sup>M,3</sup> .....	3,20
ESPRESSO/MACCHIATO <sup>D,3</sup> .....	2,80
DOPPIO <sup>M,3</sup> .....	3,90
CAPPUCCINO <sup>M,3</sup> .....	3,90
MILCHKAFFEE <sup>M,3</sup> .....	3,90
LATTE MACCHIATO <sup>M,3</sup> .....	4,20
HEISSE SCHOKOLADE <sup>M</sup> .....	4,50

<b>BAD CAMBERGER TAUNUSQUELLE</b>	
naturell oder classic	
0,25 l .....	2,90
0,75 l .....	6,90

## SÄFTE & LIMOS

SÄFTE VON WOLFRA AUS ERDING 0,2 l .....	3,50
SCHORLEN 0,2 l / 0,4 l .....	2,80 / 4,60
Orange, Apfel, Maracuja, Johannisbeere, Rhabarber	
COCA COLA <sup>1,3</sup> / - ZERO 0,2 l <sup>1,3,4</sup> .....	3,50
PAULANER SPEZI 0,4 l <sup>1,3,5</sup> .....	3,50
ZITRONENLIMO 0,2 l / 0,4 l .....	2,20 / 3,50

<b>BALIS</b> BASIL 0,33 l Basilikum-Ingwer Limonade .....	3,90
TIKI 0,33 l Ananas-Minz Limonade .....	3,90
COSMO 0,33 l Cranberry Rosmarin .....	3,90

<b>FEVER-TREE</b> PREMIUM NATURAL MIXERS	
INDIAN TONIC WATER 0,2 l .....	3,50
GINGER ALE 0,2 l .....	3,50
SICILIAN BITTER LEMON 0,2 l ..	3,50
GINGER BEER 0,2 l .....	3,50

## BIER

<b>VOM FASS</b>	
ERDINGER WEISSBIER <sup>1,6,7</sup> 0,3 l / 0,5 l .....	3,50 / 4,20
STIFTUNGS-HELLES <sup>1,6,7</sup> 0,3 l / 0,5 l .....	3,50 / 4,20
RUSS / RADLER <sup>1,6,7</sup> 0,5 l .....	4,20

<b>AUS DER FLASCHE</b>	
UNERTL WEISSBIER ORIGINAL Haag i.OBB <sup>1,6,7</sup> 0,5 l	4,20
ERDINGER ALKOHOLFREI <sup>1,6,7</sup> 0,5 l .....	4,20
KNEITINGER PILS Regensburg <sup>1,6</sup> 0,33 l .....	4,20
WINKLER BRÄU KUPFER Lengenfeld <sup>1,6</sup> 0,5 l .....	4,20
WINKLER BRÄU KUPFER RADLER Lengenfeld <sup>6</sup> 0,5 l	4,20

## PRICKELNDES/APERITIVO

GELDERMANN „CARTE BLANCHE“ SEKT Elegant & körperreich aus vollreifen Pineau de Loire-Trauben 0,1 l .....	4,90	0,75 l .....	27,90
SPRIZZ <sup>1,2,SD</sup> .....	7,90		
RAMAZOTTI ROSATO <sup>1,SD</sup> .....	7,90		
HUGO <sup>SD</sup> Frische Minze, Limette, Holundersirup, Sekt .....	7,90		
LILLET BERRY <sup>SD</sup> Beeren, Lillet, Schveppes Wild Berry .....	7,90		
WEISSWEINSCHORLE <sup>SD</sup> .....	5,90		

## DRINKS

<b>NEGRONI</b> Gin, Antica Formula Vermouth, Campano .....	10,50
<b>MOSCOW MULE</b> Wodka, Fever Tree Ginger Beer, Lime .....	10,50
<b>DARK &amp; STORMY</b> Rum & Fever Tree Ginger Beer .....	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!

## ERDING DRY GIN

<b>ERDING DRY GIN</b> frisch, fruchtig, beerig – Hauptnote Wacholder und 27 weitere frische & ausgesuchte Botanicals mit Fever Tree Indian Tonic Erding, 45 %, 4 cl .....	9,50
---	------

## EDELBRÄNDE

<b>EDELKIRSCHBRAND</b> von der Dolleseppler Kirsche 2 cl, 42,5% .....	4,50
<b>EDELBIRNENBRAND</b> von der Nägelesbirne - der Geheimtipp unter den Birnenbränden, vollmundige frische Frucht 2 cl, 42,5% .....	6,50
<b>SCHLEHENBRAND BARRIQUE</b> aus dem alten Eichenholzfass 2 cl, 42,5% .....	5,50
<b>SCHLEHENBRAND</b> 2 cl, 42,5% .....	4,50

## ROSÉWEIN

<b>ALOIS LAGEDER, ALTO ADIGE, SÜDTIROL, ITALIEN</b>  <i>Lagrein Rosé, 2020 <sup>SD</sup> – Kirschtrot mit rubinrotem Schimmer, fruchtiges und würziges Aroma, Zwetschge &amp; Kakao, perfekt zu unseren kräftigen Vorspeisen</i> Flasche .....	24,90
---	-------

<b>MAISON SAINT AIX, PROVENCE, FRANKREICH <sup>SD</sup></b> <i>AIX Rosé IGT, 2020 – Der Rosé Superstar aus Frankreich. Er bleibt immer trocken &amp; süffig, die Himbeere kommt eisgekühlt daher, eine leicht bittere Andeutung in Form von Grapefruit sorgt für den nötigen Zug am Gaumen. Etwas grüne Banane &amp; eine Hand voll Johannisbeeren runden cremig ab.</i> Glas 0,1 l .....	4,50	Flasche .....	29,90
		1,5l Magnum .....	59,00

## WEISSWEIN

<b>JOHANNES BALZHÄUSER, RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND</b> <i>Riesling Kabinett, 2020 <sup>SD</sup> – Leicht, süffig - mit ein bisschen Restsüße, die wunderbar durch die Säure des Riesling balanciert ist.</i> Glas 0,1 l .....	3,20	Flasche .....	21,90
---	------	---------------	-------

<b>JULIANE ELLER, RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND</b> <i>„Juwel“ Weißburgunder, 2020 <sup>SD</sup> – Der Shooting Star in der deutschen Jungwinzerszene. Perfekter Weißburgunder, der durch die niedrige Säure und die blumigen Aromen einfach Spaß macht.</i> Glas 0,1 l .....	3,70	Flasche .....	24,90
--	------	---------------	-------

<b>OLIVER ZETER, PFALZ, DEUTSCHLAND</b> <i>Muskateller, 2020 <sup>SD</sup> – Eine der ältesten Rebsorten mit unverwechselbarer und intensiver Aromatik erlebt in den letzten Jahren eine Renaissance. Zu Recht! Der Pfälzer Winzer Oliver Zeter wartet mit einer beschwingten Interpretation auf.</i> Glas 0,1 l .....	3,70	Flasche .....	24,90
--	------	---------------	-------

<b>ALOIS LAGEDER, ALTO ADIGE, SÜDTIROL, ITALIEN</b> <i>Chardonnay, 2020 <sup>SD</sup> – Frisch, fruchtig, blumig, mineralisch – ausgevogenes Bouquet. Das Weingut Lageder ist weit über die Südtiroler Grenzen hinaus bekannt für herausragende Qualitätsweine. Der Visionär Alois Lageder bewirtschaftet alle Weingänge biodynamisch und bürgt für höchste Qualität und individuellen Charakter.</i> Glas 0,1 l .....	4,10	Flasche .....	27,90
--	------	---------------	-------

<b>VAN VOLXEM, SAAR, DEUTSCHLAND <sup>SD</sup></b> <i>„Saar“ QbA, 2019, Riesling – Der deutsche Shooting-Star. Unverwechselbar: Pfirsich, seidige Textur – feine Säure.</i> Glas 0,1 l .....	4,50	Flasche .....	29,90
--	------	---------------	-------

<b>SCHERER &amp; ZIMMER, BADEN, DEUTSCHLAND</b> <i>Blanc de Noir, Spätburgunder, 2019 <sup>SD</sup> – Das Berlin-Badener Naturwinzerduo Scherer &amp; Zimmer wartet mit einem schön strukturierten Blanc de Noir mit knackiger Säure auf. Ein Blanc de Noir ist ein Weisswein, der aus dem Fruchtfleisch roter Trauben gewonnen wird. Leicht nussige Aromen und gelbe Frucht runden diesen tollen vollmundigen Wein ab.</i> Flasche .....	29,90
---	-------

<b>WEINSCHWESTERN, BADEN-WÜRTTEMBERG, DEUTSCHLAND</b> <i>Cabernet Blanc, 2019 <sup>SD</sup> – Eine spannende Geschmacksafari aus Löwenstein in Baden-Württemberg. Neben tollen Kräuternoten, die an Sauvignon Blanc erinnern, kommt reife, cremige Frucht durch den Ausbau im Barrique mit.</i> Flasche .....	29,90
---	-------

<b>TENUTAE LAGEDER, ALTO ADIGE, SÜDTIROL, ITALIEN</b> <i>„Porer“, 2019, Pinot Grigio <sup>SD</sup> Vielschichtiger Grauburgunder mit Noten von Melone, Fenchel &amp; Weinbergpfirsich &amp; sanfter Holzwürze. Trockener, runder Trinkgenuss.</i> Flasche .....	39,00
---	-------

## ROTWEIN

<b>CELLER DE CAPCANES, SPANIEN <sup>SD</sup></b> <i>MAS COLLET, Carbanet Sauvignon, Garnacha &amp; Carinena DOC, 2019 – Eleganter Spanier mit Charakter, reichhaltige Frucht &amp; ausdrucksrolles Barrique</i> Glas 0,1 l .....	3,50	Flasche .....	23,90
		1,5l Magnum .....	46,00

<b>SOLABAL, RIOJA, SPANIEN <sup>SD</sup></b> <i>Tempranillo, Crianza DOC, 2017 – Tiefes Rot mit granatfarbenen Reflexen. Süße, reife Früchte mit würzigen Noten. Am Gaumen ölig &amp; kräftig. Ein echter Rioja!</i> Glas 0,1 l .....	4,10	Flasche .....	27,90
---	------	---------------	-------

<b>MASSERIA LI VELI, PUGLIA, ITALIEN <sup>SD</sup></b> <i>Primitivo di Manduria, DOC, 2019 – Vollreife mit opulenten Fruchtaromen aufgekandene Trauben, französisches Barrique! Ein reifer &amp; komplexer Primitivo. Brombeeren, Blaubeeren, Rosmarin &amp; Salbei</i> Glas 0,1 l .....	4,70	Flasche .....	32,90
--	------	---------------	-------

<b>HOLDEN MANZ FRANSCHHOEK, SÜDAFRIKA <sup>SD</sup></b> <i>„Visionaire“, 2014, Bordeaux-Stil Cuvée Intensiv dunkles Granatrot, verströmt Aromen roter Beeren und Maulbeeren mit einem dezenten Hauch von Pfeffer.</i> Glas 0,1 l .....	5,20	Flasche .....	37,90
--	------	---------------	-------

<b>VOLKER SCHMITT, RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND <sup>SD</sup></b> <i>„Highroller“, Rotwein, Cabernet Sauvignon, 2019 – Wer sagt, dass Deutscher Rotwein keine Power hat? Dieser russige Cabernet Sauvignon aus Worms beweist das Gegenteil. Tolle Aromatik von Cassis, gepaart mit den typischen Aromen des französischen Barrique-Fasses.</i> Glas 0,1 l .....	5,90	Flasche .....	39,90
---	------	---------------	-------

<b>BRITZ BROTHERS, PAARL, SÜDAFRIKA <sup>SD</sup></b> <i>„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.</i> Flasche .....	49,00
---	-------

<b>TENUTAE LAGEDER, ALTO ADIGE, SÜDTIROL, ITALIEN</b> <i>„MCMLV II“, 2016, Merlot, IGT <sup>SD</sup> Intensives Bouquet, fruchtig, erdig, feine Gewürze, kraftvoller Körper, ein tiefgründiger Merlot von erstklassiger Qualität - ein Lageder Meisterwerk</i> Flasche .....	79,00
--	-------

<b>AZIENDA AGRICOLA NOVAIA, VALPOLICELLA, VENETIEN, ITALIEN <sup>SD</sup></b> <i>„Corte Vaona“ Amarone della Valpolicella DOC, 2015 – Getrocknete rote Beeren mit Kirsch &amp; Heidelbeernoten. Leicht buttrig mit Spuren von Holz &amp; erdiger Mineralik. Herb saftig &amp; kräftig. Langer Abgang.</i> Flasche .....	79,00
---	-------

<b>ANGELO GAJA, PIEVE SANTA RESTITUTA, TOSKANA, ITALIEN <sup>SD</sup></b> <i>Brunello di Montalcino DOCC, 2015 – Der Brunello ruht 24 Monate in 500 Liter großen Eichenfässern, gefolgt von bis zu 36 Monaten Flaschenreifung. Ausdrucksvolles Bouquet.</i> Flasche .....	95,00
---	-------