

ENTRÉE

MAISCREMESÜPPCHEN C, G, L, O, A

gebeizter Saibling und Zitronenöl

Cream of sweetcorn soup with pickled char and lemon oil 10

GEMÜSEGARTEN L, O, P, F **VEGAN**

saisonales, gegrilltes Gemüse auf Karotten-Paprika-Creme

seasonal grilled vegetables on carrot and bell pepper cream 15

ZIEGENKÄSE SALTIMBOCCA G, L, O, A, M

Ziegenkäse im Salbei-Parmaschinken-Mantel auf Rucola-Artischocken-Tomaten-Beet

Goat's cheese wrapped in sage and ham on rocket-artichoke-tomato bed 18

VITELLO TONNATO G, L, O, D, B

zartes Kalbsfleisch mit hausgemachter Thunfischcreme und frischen Kapern

Tender veal with homemade tuna cream and fresh capers 21

TUNA TATAKI BAVARESE D, B, G, L, O, A, P, F, H, N

kurzgebratener Thunfisch auf Blumenkohlcreme mit Yuzu-Vinaigrette,

gepufftem Quinoa & frischen Kräutern

seared tuna on cauliflower cream with yuzu vinaigrette, puffed quinoa and fresh herbs 22

SALATE & BOWLS

GARTENSALAT M, L, F **VEGAN**

mit hausgemachtem, cremigem Balsamico Dressing, dazu Gelbe Rübe, knackige Sprossen & frische Kräuter

wild herb salad with creamy, homemade balsamic dressing with carrot & crunchy sprouts 12

CAESAR SALAD G, A, M, D

aus Romanasalat mit Kräutercroutons, frischem Grana Padano

& originalem Caesar's Dressing mit Senf, Sardellen & Kapern

green salad with grana padano, original Caesar's dressing & herbal croutons 14

INSALATA ITALIANA G, O, A **VEGGIE**

Tomaten-Burrata-Salat mit Oliven, roten Zwiebeln, Basilikum & Croûtons

Tomato and burrata salad with olives, red onions, basil & croutons 15

QUINOA SUPERBOWL F, P, O, E **VEGAN**

mit Nüssen, Granatapfelkernen, Edamamebohnen, verschiedenem Gemüse & Kräutern

with nuts and pomegranate, edamame, vegetables & herbs 16

Für Salate & Bowls perfekt als Topping

Falafelbällchen/ *falafel balls* F, P **VEGAN** +6,5

Ziegenkäse/ *goat cheese* A, H **VEGGIE** +7,5

Hühnerbrust/ *chicken* +9,5

Rinderfetzen/ *beef* +11

BROTkorb A, C, G **VEGGIE** 3,5

HAUPTSPEISEN

SPAGHETTI GRANA PADANO A, C, G **VEGGIE**

Unser Klassiker! Frisch aus dem 40kg Laib geschwenkt

ohne Trüffel - *spaghetti from cheese loaf without truffle* 14

mit Trüffel - *spaghetti from cheese loaf with truffle* 25

RISOTTO MACADAMIA G, L, O **VEGGIE**

Paprika-Tomaten-Risotto mit Basilikum-Schmand-Sößchen & Macadamianüssen

Pepper-tomato risotto with basil and sour cream sauce & macadamia nuts 16

RIGATONI GALLOWAY C, G, L, O, A

Rigatoni in Galloway-Hackfleischsoße mit Pesto und Rahm, dazu knuspriger Guanciale-Schinken

Rigatoni in Galloway meat sauce with pesto and cream, served with crispy guanciale 18

RIGATONI ALLA NORMA C, G, L, O, A **VEGGIE**

Rigatoni in Tomaten-Auberginensoße, dazu Burrata, Auberginchips & Basilikum

Rigatoni in tomato-eggplant sauce, served with burrata, eggplant chips & basil 18

GNOCCHI PRIMAVERA G, C, O, L, A

Gnocchi mit grünem Spargel, Babycalamari & Tomaten

Gnocchi with green asparagus, baby calamari & tomatoes 20

LAMMKARÉE G, C, L, O, A

rosa gebratenes Lammkarée auf Thymian-Polenta, dazu Süßkartoffelwürfel & Madeirajus

Pink roasted rack of lamb on thyme polenta, served with sweet potato cubes & Madeira jus 28

OKTOPUS D, G, L, O, A, R, B

gegrillter Oktopus auf Erbsencreme, dazu mediterraner, lauwarmer Kartoffelsalat & frisches Kräuteröl

Grilled octopus on pea cream, served with mediterranean potato salad & fresh herb oil 29

DIE GALLOWAYS



Mit Mama und Papa aufgewachsen, die ganze Milch selber gesoffen.
Das ganze Jahr im Freien – nur feines, ungespritztes Gras und Heu als Futter.
Feinstes Fleisch aus eigener Zucht. Natürlich BIO

*Growing up with mom and dad, drinking all the milk themselves.
Outdoors all year round - only fine, unsprayed grass and hay as feed.
The finest meat from our own farm. Naturally organic*

UNSERE BURGER

*Für unsere Burger werden die Patties täglich frisch aus 100 % Galloway Rindfleisch zubereitet.
Natürlich BIO. Alle Burger werden mit Steakhouse Pommes serviert.*

NEW BEEF G, M, A

mit Salat, Tomate & süßer BBQ Soße / *with salad, sweet BBQ sauce & french fries* 21

CLASSIC CHEESE G, M, A, C

mit Cheddar, Salat, Tomate & süßer BBQ Soße

with cheddar cheese, salad, tomato, sweet BBQ sauce & french fries 22

HEARTY SAVIOUR G, C, M, A

mit Bacon, Cheddar, roter Zwiebel, Essiggurke & pikante Soße

with bacon, cheddar cheese, red onion, pickle, spicy sauce & french fries 25

MEXICAN FARMER CHILI CHEESE G, C, M, A

mit Bacon, Cheddar, Jalapeños & hausgemachter Chipotle Soße

with bacon, cheddar cheese, jalapeños, homemade chipotle sauce & french fries 25

VEGGIE BURGER G, M, A, C **VEGGIE**

Ziegenkäsetaler, gegrillte Paprika & Speziialsauce

goat cheese in brioche bun, grilled bell peppers & french fries 18

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

Topping Crispy Bacon +2,5

VOM GRILL

STEAKS VOM GALLOWAY AUS EIGENER ZUCHT:

Feinstes Bio-Fleisch aus Weidehaltung, 4 bis 6 Wochen im Dry-Ager gereift.

T-BONE STEAK Hochrippe am Knochen - je 100g 14

RIB EYE je 100g 16

EDELSTÜCKE NACH TAGESANGEBOT Filet, Entrecôte, Lende auf Anfrage

IRISH NATURE:

ENTRECÔTE 250g 31

LENDE 250g 29

FILET 250g 42

Saftiges Rindersteak vom Hereford oder Black Angus aus Freilandhaltung. Alle Steaks werden mit hausgemachter Kräuterbutter & Olivenöl serviert. / *Juicy free range Hereford or Black Angus beef steak all steaks are served with homemade herb butter & olive oil* ^M

Beilagen:

Pommes Frites / *fries* 7,5

kleiner Salat / *side salad* 6,5

Rosmarinkartoffel/ *rosemary potato* 6,5

Gemüse vom Grill / *grilled vegetables* ^L 7,5

Kartoffelgratin mit Béchamel / *potato gratin with bechamel* ^G 8

Trüffelpommes mit Trüffelmayo / *truffle fries with truffle mayo* ^{E, M} 18,5

DESSERT

Alle unsere Nachspeisen sind frisch und hausgemacht.

TIRAMISU G, A, 9

täglich frisch, mit unserem ba.ro.co Kaffee

tiramisu - fresh & homemade with our ba.ro.co coffee 10

WEISSES SCHOKOLADENMOUSSE G, G, A

auf Erdbeerragout, dazu Tonkabohnen-Crumble

white chocolate mousse on strawberry ragout & tonka bean crumble 11

KOKOS PANNA COTTA G, G, A

mit Ananas-Chutney & Johannisbeergelee

coconut panna cotta with pineapple chutney & redcurrant gelée 12

KUCHEN & TORTEN *

täglich wechselnde Auswahl in unserer Kuchenvitrine

Apfelkuchen, Käsekuchen, Streuselkuchen 4,5

Torten und Sahnetorten 5,5

daily fresh cakes & tarts 4,5/5

*Allergene dazu an der Vitrine

CAFÉ

CAFÉ CRÉME ^{M,3}	3,9
ESPRESSO/MACCHIATO ^{D,3}	2,9
DOPPIO ^{M,3} MACCHIATO	4,9
CAPPUCCINO ^{M,3}	4,9
MILCHKAFFEE ^{M,3}	4,9
LATTE MACCHIATO ^{M,3}	5,9
AFFOGATO ^{M,3}	5,5
MATCHA LATTE Japanischer Matcha von Naturale Bio in frischer aufgeschäumter Vollmilch, Hafermilch oder Sojamilch ^{M,3}	7

Wir verwenden nur die gute Berchdesgadener Bio Alpenmilch.

Auf Wunsch alle Getränke mit Hafermilch, Sojamilch oder laktosefreier Milch.

We only use the good Berchdesgadener organic alpine milk.

On request, all drinks with oat milk, soy milk or lactose-free milk.



TRINKSCHOKOLADE

Unsere Auswahl:

Vollmilch

Peperoncino - dunkle Schokolade mit Chili

Arancia - dunkle Schokolade mit Orange

..... 6,5

RONNEFELDT TEES

exklusiver Tee im Porzellan-Kännchen 6,5

Unsere Auswahl:

Schwarztee: Darjeeling Summer, Earl Grey mit Bergamotte

Grüner Tee: Green Dragon, Morgentau Grüntee Mischung mit Mango und Zitrusfrüchten

Kräuter & Früchte: Bergkräuter, Kamille, Refreshing Mint, Ayurveda Herbs&Ginger,
Rooibos-Orange, Sweet Berries

ein Gläschen d'arbo Blütenhonig 1,5

SAFT & WASSER

WOLFRA - HOCHWERTIGE FRUCHTSÄFTE AUS ERDING

Apfel, Apfel-Hollunder, schwarze Johannisbeere, rote Johannisbeere, Rhabarber, Multivitamin,
Pfirsich, Cranberry, Pink Grapefruit, Maracuja, Ananas

PUR 0,2 l / 0,4 l 3,9 / 6,5

SCHORLEN spritzig oder still 0,2 l / 0,4 l 3,5 / 5,5

TAUNUSQUELLE NATURELL ODER CLASSIC 0,25 l / 0,75 l 3,9 / 7,5

LIMO & EISTEE

COCA COLA ^{1,3} Coffein / – ZERO, FANTA ^{1,2,3} 0,2 l 3,9

FEVER TREE INDIAN TONIC WATER 0,2 l
Mediterranean Tonic Water, Ginger Ale, Ginger Beer, Bitter Lemon 4,5

ZITRONENLIMO 0,2 l / 0,4 l 2,9 / 4,5

BALIS Basilikum Ingwer Limonade 0,33 l 4,5

CUCUMIS LAVENDEL LIMO 0,33 l 4,5

PAULANER SPEZI 0,4 l ^{1,3,5} 4,9

RICHARDS SUN ICED TEA Peach / Lemon 0,33 l 4,5

BIER

ERDINGER WEISSBIER ^G 0,5 l mit feiner Hefe 4,9

ERDINGER WEISSBIER LEICHT, URWEISSE ODER DUNKEL ^G 0,5 l 4,9

ERDINGER ALKOHOLFREI ^G 0,5 l 4,9

ERDINGER HELLES ^G 0,3 l / 0,5 l vom Faß 4 / 4,9

AUGUSTINER HELLES ALKOHOLFREI 0,5 l 4,9

RADLER ^G 0,3 l / 0,5 l 4 / 4,9

UNERTL WEISSBIER ORIGINAL Haag i.OBB ^G 0,5 l 4,9

WINKLER BRÄU KUPFER Lengenfeld ^G 0,5 l 4,6

LAMMSBRÄU BIO BIER, GLUTENFREI Neumarkt i.d.Opf. ^G 0,33 l 4,4

SCHÖNRAMER PILS Das beste Pils Bayerns ^G 0,33 l 4,4

APERITIVO

SEKT, GELDERMANN, CARTE BLANCHE	Die berühmte Sektkellerei in Breisach am Rhein 0,1 l	7
PINK GIN TONIC	^{SD} fruchtig frischer Erding Dry Gin mit Wildberry Tonic.	12,5
RAMAZOTTI ROSATO	^{1, SD} Ramazotti, Geldermann Sekt, Soda	8,5
DÉJÀ-VU TONIC	^{SD} Déjà-Vu, Schweppes Indian Tonic	9,5
APEROL SPRITZ	^{1, 2, SD, Chinin} Aperol, Geldermann Sekt, Soda	9,5
LILLET BERRY	^{SD} Lillet, Schweppes Wildberry	9,5
WEISSWEINSCHORLE	^{SD} 0,2 l / 0,4 l Grüner Veltliner, Soda	5 / 7,5
ALKOHOLFREIER SPRITZ	^{1, 2, 10, 11} Monin Orange, Soda	7,5
LAV'A BELLE SPRITZ	^{1, 2, 10, 11} Lav'a Belle (Lavendel-Aperitif), Geldermann Sekt, Soda	11
CANONITA SPRITZ	^{1, 2, 10, 11} Canonita de Mallorca Orangenlikör, Geldermann Grand Rosé, Soda	12

OFFENE WEINE

WEISS	GRAUBURGUNDER 2022 Markus Schneider <i>Pfalz, Deutschland</i>	
	Glas 0,1 l 4,5 Flasche.	29
	SAAR RIESLING 2022 Van Volxem <i>Saar, Deutschland</i>	
	Glas 0,1 l 5 Flasche.	33
	SAUVIGNON BLANC DAC 2022 Ewald Zwegtöck <i>Steiermark, Österreich</i>	
	Glas 0,1 l 5,5 Flasche.	36
	GRÜNER VELTLINER "FASS 4" 2022 Ott <i>Wachau, Österreich</i>	
	Glas 0,1 l 6 Flasche.	40

ROSÉ	ROSÉ SAIGNER 2021 Markus Schneider <i>Pfalz, Deutschland</i>	
	Glas 0,1 l 4,5 Flasche.	29
	AIX ROSÉ 2022 Maison St. Aix <i>Provence, Frankreich</i>	
	Glas 0,1 l 5,5 Flasche.	36

ROT	URSPRUNG QbA 2020 Markus Schneider <i>Pfalz, Deutschland</i>	
	Glas 0,1 l 4,5 Flasche.	29
	BLACK PRINT - CUVEÉ 2021 Markus Schneider <i>Pfalz, Deutschland</i>	
	Glas 0,1 l 5,5 Flasche.	36
	CHIANTI CLASSICO DOCG 2019 Tenuta Perano <i>Toscana, Italien</i>	
	Glas 0,1 l 6 Flasche.	40
	TEMPRANILLO RISERVA XR DOCG 2017 Marques de Riscal <i>- Rioja, Spanien</i>	
	Glas 0,1 l 7,5 Flasche.	49



LONDON DRY GIN

Alle Gins aus unserer Brennerei erfüllen das höchste Qualitätsprädikat „London Dry Gin“. Das heißt, dass nach der Destillation nichts außer reinem Wasser zugegeben wird. In unserer Brennerei verwenden wir nur die feinsten Zutaten, die unseren hohen Qualitätsansprüchen genügen. Es wird kein Zucker zugesetzt und alle unsere Produkte sind frei von Aromen oder Zusatzstoffen.

ERDING GIN

45 %, unser Klassiker

Aromatischer Bio-Wacholder, gemahlener Koriander & Kardamom, frische Zitronen & Orangenzesten, Johannisbeeren, Vogelbeeren & weitere Wurzeln & Botanicals. Archetyp eines Gins: dominanter Wacholder, trotzdem frisch & fruchtig 6 cl 7

GIPFELSTÜRMER GIN

45 %, inspiriert von der Heilkräuterwelt unserer Alpen.

Bergenzian bringt eine kräftige, edelbittere Note, die zusammen mit Indian Tonic Water eine Frische entwickelt, die an einen eiskalten Bergbach erinnert 6 cl 8

SCHNEIDERMEISTER GIN

47,5 %, Noch mehr Wacholder, noch mehr Angelika-, Süßholz- & Veilchenwurzel. In der Nase schwerer, vollmundiger & würziger. Ein erdiger Gin, auch fantastisch zum pur Genießen 6 cl 8

GUTE GEISTER GIN

45 %, mit schwarzem Holunder

Die alten Germanen, die Griechen & die Römer glaubten, dass im Holunder die guten Geister wohnten. Deswegen pflanzten sie ihn in der Nähe des Hauses. Auch als Heilpflanze ist er bekannt. Sein bitter-süßes Aroma passt außerdem hervorragend in einen Gin 6 cl 9

RUBY PORT GIN

42 %, unser Erding Dry Gin sechs Monate im hochwertigen Portweinfass gereift & veredelt. Einzigartig & besonders im Geschmack. Die komplexen, frischen Aromen des Gins entwickeln sich mit der süßen & holzigen Textur des Fasses zu einem Erlebnis für jeden Gin-Liebhaber 6 cl 12

FEVER-TREE TONIC WATERS

PREMIUM INDIAN TONIC WATER

Hergestellt mit Bitterorangenöl & hochwertigem Chinin

MEDITERRANEAN TONIC WATER

Rosmarin & Thymian sorgen für ein mediterranes Aroma

ELDERFLOWER TONIC WATER

Hergestellt mit Holunderblütenöl & hochwertigem Chinin

PREMIUM WILD BERRY

frisch & fruchtig mit Rhabarber & Himbeere

PINK GRAPEFRUIT

erfrischend & spritzig, mit den besten Grapefruits

. 4,9

DRINKS

ERDING GIN TONIC

mit Fever Tree Indian Tonic 11,5

BERGSTEIGER GIN TONIC

mit Fever Tree Mediterranean Tonic 12,5

SCHNEIDERMEISTER GIN TONIC

mit Fever Tree Mediterranean Tonic 12,5

PINK GIN TONIC

Erding Gin, Fever Tree Wild Berry 12,5

NEGRONI

Gin, Campari, Vermouth 13

GIN BASIL SMASH

Gin, frischer Basilikum, Rohrzucker 12

LONDON MULE

Gin, Ingwer, Ginger Beer 11

ESPRESSO MARTINI

Vodka, Espresso 11

PORNSTAR MARTINI

Vodka, Passionsfrucht, Vanille, Sekt 14

MOSCOW MULE

Vodka, Ingwer, Ginger Beer 11

MARGARITA

Tequila, Limette, Triple Sec 11

PALOMA

Tequila, Mezcal, Grapefruit 10

CUBA LIBRE

Havana 3J, Coca Cola (Havana 7 Jahre + 2.-) 10

DARK & STORMY

Havana 3J, Ginger Beer (Havana 7 Jahre + 2.-) 10

WHISKEY SOUR

Bulleit Bourbon, Sours 11

AMARETTO SOUR

nach „Morgenthaler“ Art. 13

DR. FEEL GOOD

Bulleit Bourbon, Laphroaig (10 Jahre), Passoa, Sours. 13



EDELBRÄNDE

AUS UNSERER EIGENEN BRENNEREI

HAUSBRAND Tutti Frutti Barrique 42%	4
WILLIAMS BIRNE 42,5%	7
ROTE WILLIAMS BIRNE 42,5%	9
SÜDTIROLER MARILLE 41,5%	9
HAUSZWETSCHGE Im Jamaikanischen Rum-Fass gereift 41,5%	8
QUITTENBRAND im Sherry Fass gereift 43%	8
KIRSCHBRAND im Sherry Fass gereift 43%	8
SCHLEHENBRAND Barrique, 41,5%	7
HIMBEERBRAND 42,5%	8
VOGELBEERENBRAND 43%	11
SIZILIANISCHE BLUTORANGE „Moro“ 42,5%	12

Unsere Obstbrände sind auf 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!

PRICKELNDES

SEKT

Geldermann <i>Rhein</i>	CARTE BLANCHE 0,75 l	36
	GRAND ROSÉ 0,75 l	42
Schneider <i>Pfalz</i>	BLANC DE BLANC 0,75 l	62

CHAMPAGNER

Ruinart	BLANC DE BLANCS 0,75 l	160
	ROSÉ 0,75 l	170
Perrier-Jouët	GRAND BRUT 0,75 l	95
	BELLE ÉPOQUE BRUT 0,75 l	320
Dom Pérignon	BRUT VINTAGE 2013 0,75 l	350
	LUMINOUS BLANC BRUT VINTAGE 2013 0,75 l	400
	ROSÉ VINTAGE 2006 0,75 l	500



WEISSWEIN

DEUTSCHLAND

Markus Schneider <i>Pfalz</i>	2022 GRAUBURGUNDER 0,1l	29
Van Volxem <i>Saar</i>	2022 SAAR RIESLING	33
	2020 RIESLING "ALTE REBEN"	48
Markus Molitor <i>Mosel</i>	2020 RIESLING "SCHIEFERSTEIL"	36
Horst Sauer <i>Franken</i>	2021 SILVANER "ESCHENDORFER LUMP"	37

ÖSTERREICH

Ewald Zweglick <i>Steiermark</i>	2022 SAUVIGNON BLANC	36
	2020 WEISSBURGUNDER K3	65
	2020 SAUVIGNON BLANC - "RIED HÖLLRIEGL"	69
Jamek <i>Wachau</i>	2021 GRÜNER VELTLINER "FEDERSPIEL"	45
Ott <i>Wachau</i>	2022 GRÜNER VELTLINER "FASS4"	40
Schloss Gobelsburg <i>Niederösterreich</i>	2019 GRÜNER VELTLINER "GRUB" 1 ÖTW ERSTE LAGE	75

ITALIEN

Alois Lageder <i>Südtirol</i>	2022 CHARDONNAY	32
San Giovanni Pasini <i>Lombardien</i>	2021 LUGANA	34

FRANKREICH

Maison Berthaud <i>Rhone</i>	2021 CHATEAUNEUF DU PAPE BLANC	54
Bernard Defaix <i>Burgund</i>	2020 CHABLIS "1ER CRU"	59
	MAGNUM	110
Morgat <i>Loire</i>	2017 ANJOU BLANC	100

ROSÉWEIN

Markus Schneider <i>Pfalz, D</i>	2022 ROSÉ SAIGNER	29
Maison St. Aix <i>Provence, F</i>	2022 AIX ROSÉ	36
	MAGNUM	65
Ewald Zweglick <i>Steiermark, Ö</i>	2021 ROSÉ IN SPANISH HARLEM	45

ROTWEIN

DEUTSCHLAND

Markus Schneider	2020 URSPRUNG	29
<i>Pfalz</i>	2021 BLACK PRINT - CUVEÉ	36
	MAGNUM	65

ITALIEN

Masi	2022 CAMPO FIORIN	34
<i>Verona</i>	2017 AMARONE CLASSICO - COSTASERA	89
	MAGNUM	170
Tenuta Perano	2019 CHIANTI CLASSICO	40
<i>Toscana</i>		
Cantine San Marzano	2017 PRIMITIVO DI MANDURIA - SESSANTANNI	46
<i>Apulien</i>		
Castel Giocondo	2017 BRUNELLO DI MONTALCINO	105
<i>Toscana</i>		
Pero Antinori	2014 TIGNANELLO - SANGIOVESE	2 50
<i>Toscana</i>		

FRANKREICH

Baron P. de Rothschild	2019 MOUTON CADET - HERITAGE	34
<i>Bordeaux</i>	MAGNUM	60
	2018 MOUTON CADET PAUILLAC - RÉSERVE	75

SPANIEN

Marques de Riscal	2017 TEMPRANILLO - RISERVA XR	49
<i>Rioja</i>		

SÜDAFRIKA

Holden Manz	2017 VISIONAIRE - CUVEÉ	38
<i>Franschhoek</i>		
Schneider & Steytker	2020 ROOI OLIFANT	45
<i>Stellenbosch</i>		