



UNSERE GALLOWAYS

Wie man sich das als Natur- und Tierfreund vorstellt, haben unsere Galloway-Rinder ein ruhiges und entspanntes Herdenleben auf ausgedehnten Weiden.

Auf ihrem Speiseplan steht ungespritztes und kräuterreiches Gras und Heu, dazu Bio Hafer und als Schmankerl Maische aus der Brennerei. Die Kälber wachsen mit ihrer Familie auf und saufen die ganze Milch selber.

Feinstes Fleisch aus eigener Zucht. Natürlich BIO.



DER GRUBEREI MITTAGSSCHMAUS

Montag - Donnerstag
11:30 Uhr - 14:30 Uhr

JEDEN TAG EIN GESUNDES, FRISCH GEKOCHTES MITTAGESSEN..... 13 Euro

VORSPEISEN

RINDERTATAR C, G, D, L, O, A

auf Paprika-Aioli, dazu paniertes Eigelb, Karoffelstrauß & Schnittlauch

Beef tartare on bell pepper aioli, with breaded egg yolk, potato & chives 25

GEGRILLTER OKTOPUS G, D, L, O, A

auf Erbsencreme, dazu gebratene Chorizowürfel & Baby Mais

Grilled octopus on pea purée, with sautéed chorizo & baby corn 18

GEBRATENER ZIEGENKÄSE G, O, A, S **VEGGIE**

auf Kürbiscreme, dazu karamalisierte Birnen, Kürbisöl & frische Kräuter

Pan-fried goat cheese on pumpkin purée, with caramelized pears, pumpkin seed oil & fresh herbs 15

KÜRBISCREME-SÜPPCHEN G, L, O, A, E **VEGGIE**

mit gerösteten Brot & Kürbiskernen

Creamy pumpkin soup with toasted bread & pumpkin seeds 10

SALATE & BOWLS

GARTENSALAT M, L, O **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. 9

CAESAR SALAT G, A, M, D, L, O

aus Romanasalat mit Kräutercroutons, frischem Grana Padano & originalem Caesar's Dressing mit Senf, Sardellen & Kapern

Green salad with grana padano, original Caesar's dressing, anchovies & capers 12

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

mit Nüssen, Granatapfelkernen, Edamamebohnen, verschiedenem Gemüse & Kräutern

with nuts and pomegranate, edamame, vegetables & herbs. 15

Für Salate & Bowls perfekt als Topping:

Falafelbällchen / <i>falafel balls</i> F, L, O, A VEGAN	+6,5
Ziegenkäse / <i>goat cheese</i> G VEGGIE	+7,5
Hühnerbrust / <i>chicken</i>	+9,5
Rinderfetzen aus dem Filet (150g) / <i>beef shreds from the fillet (150g)</i>	+13,5
Brotkorb / <i>bread basket</i> G, A	+3,5
extra Parmesan / <i>extra parmesan</i> G	+3,5
extra Bacon / <i>extra bacon</i>	+3,5

HAUPTSPEISEN

GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN G, L, O, A

auf Kartoffelpüree, dazu Babykarotten, Röstzwiebeln, & dunkle Galloway Bratensauce

Braised veal cheeks on mashed potatoes, with baby carrots, crispy onions, and dark Galloway roast jus 33

GEBRATENES LACHSFILET D, G, L, O, A

auf Blumenkohlcreme, dazu wilder Brokkoli, Babymais, geschmorte Tomaten & eine leichte Thai-Curry Sauce

Pan-seared salmon fillet on cauliflower purée, with wild broccoli, baby corn, braised tomatoes & a light Thai curry sauce 30

TAGLIOLINI AL TARTUFO* C, G, A **VEGGIE**

mit frisch gehobelten Alba Trüffel

Tagliolini with freshly shaved Alba truffles 29

PACCHERI GALLOWAY* C, G, L, O, A

mit Steinpilzen, Galloway Rinderfilet, Basilikumcreme & Ricotta di Bufala

with porcini mushrooms, Galloway beef fillet, basil cream & buffalo ricotta 23

TAGLIOLINI NORMA* C, G, O, A **VEGGIE**

in Auberginen-Tomaten-Sauce, dazu Burrata, Basilikum & geschmorte Tomaten

in eggplant-tomato sauce, with burrata, basil & braised tomatoes 18

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

mit 12 Monate gereiftem Parmesankäse & frischem schwarzen Pfeffer

tagliolini with 12-month-aged parmesan cheese & fresh black pepper 17

KÜRBISRISOTTO* G, L, O, S

mit Seranoschinken-Chips, dazu geräucherter Scamorza & Kürbisöl

Pumpkin risotto with Serrano ham chips, smoked Scamorza & pumpkin seed oil 17

KÜRBISRAVIOLI* C, G, A, O, E **VEGGIE**

in Salbei-Butter-Sauce mit gerösteten Haselnüssen

Pumpkin ravioli in sage-butter sauce with roasted hazelnuts 16

* Dieses Gericht können Sie auch gerne als Vorspeise oder „kleine Portion“ bestellen. Abgezogen werden 25%

Zusätzlicher Teller oder Aufteilung eines Gerichts auf zwei Teller – Aufpreis 3€

Räuberteller für Kinder frei

PREMIUM BURGER

*Ca. 380g feinstes Rinder Bio-Hackfleisch aus unserer eigenen Zucht.
Täglich frisch gewolft und zubereitet.
Von Hand zu zwei "Pflanzerl" geformt und auf dem Grill scharf angebraten.*

Alle Burger werden mit Steakhouse Pommes serviert.

CARAMEL PUNK BURGER C, G, A, M, O

mit karamellisierten Zwiebeln, Bacon, Cheddar, Tomate, Salat & leicht pikanter Senf-Soße
with fried onions, bacon, cheddar cheese, red onion, pickle, spicy mustard-sauce & french fries 26

CLASSIC CHEESE BURGER G, M, A, C

mit Cheddar, Salat, Tomate & süßer BBQ Soße
with cheddar cheese, salad, tomato, sweet BBQ sauce & french fries 24

CHILI CHEESE BURGER G, C, M, A

Cheddar, Jalapeños & hausgemachter Chipotle Soße
cheddar cheese, jalapeños, homemade chipotle sauce & french fries 25

NEW BEEF BURGER C, M, A

mit Salat, Tomate & süßer BBQ Soße / *with salad, sweet BBQ sauce & french fries 22*

BEYOND BURGER® C, G, A, H, J **VEGGIE**

Gemüse-Pattie mit gegrillter Zucchini & hausgemachter Tomaten-Paprika Soße
vegetable-patty with grilled zucchini & house-made tomato and bell pepper sauce 19

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

Ziegenkäsetaler, gegrillte Paprika & hausgemachte Tomaten-Paprika Soße
goat cheese in brioche bun, grilled bell peppers, house-made tomato and bell pepper sauce & french fries 19
Super lecker, aber nicht mehr ganz so veggie:
Topping Crispy Bacon +3,5

Unsere Galloway Burger bieten wir auch als „Lady Cut“
mit nur einem Fleisch und somit ca. 180g Hackfleischpflanzerl an.
Abgezogen werden 5€.

STEAKS VOM GRILL

RINDFLEISCH VOM GALLOWAY ODER PINZGAUER AUS EIGENER ZUCHT

Feinstes Bio-Fleisch aus Weidehaltung, drei bis fünf Wochen im Dry-Ager gereift.

GALLOWAY PLATTE 150g feinstes Galloway Filet & 150g Galloway Dry-Aged Lende
mit Ratatouille und kleinem Beilagensalat / *Galloway platter: 150g Galloway fillet & 150g Galloway dry-aged
sirloin with ratatouille and a small side salad* 49

STEAKS VOM HEREFORD ODER BLACK ANGUS

ENTRECÔTE *aus dem Allgäu - 250g / 500g* 34 / 64

FILET *Irish Nature - 250g / 500g* 45 / 86

BEILAGEN:

Pommes Frites / <i>fries</i>	7,5
Kartoffelgratin / <i>potato gratin</i> ^{C, G, L, A}	8,5
Kartoffelpüree à la Bocuse / <i>mashed potatoes à la Bocuse</i>	9,5
+ Trüffel	+8
Ratatouille ^{G, O, L}	7,5
kleiner Salat / <i>side salad</i> ^{M, L, O}	6,5
frische hausgemachte Kräuterbutter / <i>fresh homemade herb butter</i> ^{G, O}	2
ein Töpfchen unserer dunklen, kräftigen Jus / <i>a pot of our dark jus</i> ^{L, O}	5,5
BBQ Soße oder Chipotle Soße extra / <i>BBQ sauce or chipotle sauce extra</i> ^{G, C, M, A}	3
Trüffelmayo / <i>truffle mayo</i> ^{G, C, M}	4

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff	3 mit Antioxidationsmittel	5 geschwefelt	7 mit Phosphat	9 koffeinhaltig	11 mit Süßungsmittel
2 mit Konservierungsstoff	4 mit Geschmacksverstärker	6 geschwärzt	8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)	10 chininhaltig	12 gewachst

Allergene

C Eier	B Krebstiere/ Schalentiere	L Sellerie	E Erdnüsse / Nüsse	P Lupine	M Senf	R Weichtiere/ Mollusken
D Fisch	G Milch	O Schwefeldioxid, Sulfite	A glutenhaltiges Getreide	H Schalenfrüchte	F Sojabohnen	N Nitritpökelsalz, Natrium (E249, E250) S Sesam

DESSERTS

Alle unsere Nachspeisen sind frisch & hausgemacht

CAPPUCCINOCOTTA G, A, E, O, C

auf Mandel Crumbel, Joghurt Eis & gebratenen Mandeln

on almond crumble, yoghurt ice cream & roasted almonds 12

TIRAMISU C, G, A, E

täglich frisch hausgemacht mit unserem ba.ro.co Kaffee / *tiramisu - fresh & homemade with our ba.ro.co coffee* 9

CRÉME-BRÛLÉE C, G

der französische Klassiker - doppelt flambiert 8

STEIRISCHES VANILLEEIS G

Bourbon Vanilleeis mit Kürbiskernöl & gerösteten Kürbiskernen

bourbon vanilla ice cream with pumpkin seed oil & roasted pumpkin seeds 7,5

KUCHEN & TORTEN

Täglich wechselnde Auswahl in unserer Kuchenvitrine

frisch & hausgemacht von der Konditormeisterin

Kuchen & Schnitten / *cakes** 5,2

Torten & Sahnetorten / *tarts** 5,7

**Allergene an der Kuchenvitrine / Allergens at the cake display case*

CAFÉ

CAFÉ CRÉME	schwarz oder mit frischer Milch ⁹	3,9
ESPRESSO/MACCHIATO	^{9, G}	2,9
DOPPIO/MACCHIATO	^{9, G}	4,9
CAPPUCCINO	^{9, G}	4,9
LATTE MACCHIATO	^{9, G}	5,9
 TRINKSCHOKOLADE	^{G, 11, 1}	6,5
AFFOGATO		
Eine Kugel Vanilleeis mit frischem Espresso ^{9, G, G}		5,5

Wir verwenden nur die gute Berchtesgadener Bio Alpenmilch.

Auf Wunsch alle Getränke mit Hafermilch.

All drinks can be made with oat milk upon request.

TEE

EXKLUSIVER RONNEFELDT TEE	im Porzellan-Kännchen	6,5
---------------------------	-----------------------	-----

Unsere Auswahl:

Schwarztee:	Darjeeling Summer, Earl Grey mit Bergamotte
Grüner Tee:	Green Dragon, Morgentau Grünteemischung mit Mango und Zitrusfrüchten
Kräuter & Früchte:	Bergkräuter, Kamille, Refreshing Mint, Ayurveda Herbs&Ginger, Rooibos-Orange, Sweet Berries

FRISCHER INGWER MIT AUSGEPRESSTER ZITRONE	7
ein Gläschen d´arbo Blütenhonig	1,5

ALKOHOLFREI

FRISCH GEPRESSTER APFELSAFT AUS EIGENEN ÄPFELN

von unseren Streuobstwiesen – absolut BIO und ungespritzt

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

SCHORLE SPRITZIG ODER STILL - 0,2 l / 0,4 l 3,5 / 5,5

WOLFRA DIE ERDINGER SAFTFABRIK

Apfel | schwarze Johannisbeere | Rhabarber | Maracuja | Cranberry

- 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

COCA COLA/- ZERO, FANTA ^{1, 2, 4, 9, 11} - 0,33 l 4,5

FEVER TREE ^{1, 10, 11, 12} - 0,2 l 3,9

Premium Indian Tonic Water | Mediterranean Tonic Water | Ginger Ale | Ginger Beer | Bitter Lemon

ZITRONENLIMO ¹¹ - 0,2 l / 0,4 l 2,5 / 4

CUCUMIS LAVENDEL LIMO ^{1, 11} - 0,33 l 4,5

SPEZI ^{1, 9, 11} - 0,4 l 4,9

RICHARDS SUN ICED TEA PEACH ^{1, 11} - 0,33 l 4,5



BIER

ERDINGER WEISSBIER mit feiner Hefe ^A - 0,5 l 5,2

ERDINGER ALKOHOLFREI ^A - 0,5 l 5,2

HELLES VOM FASS ^A - 0,3 l / 0,5 l 4 / 5,2

HELLES ALKOHOLFREI ^C 0,5 l 5,2

RADLER ^{A, 11} - 0,3 l / 0,5 l 4 / 5,2

RUSS ^{A, 11} - 0,5 l Weißbierflasche & Zitronenlimo 5,9

COLA WEIZEN ^{A, 11} - 0,5 l Weißbierflasche & 0,33 l Colaflasche 6,9

UNERTL WEISSBIER ORIGINAL Haag i.OBB ^A - 0,5 l 5,2

WINKLER BRÄU KUPFER Lengenfeld ^A - 0,5 l 5,2

SCHÖNRAMER PILS Das beste Pils Bayerns ^A - 0,33 l 4,8

APERITIVO

GELDERMANN SEKT CARTE BLANCHE Die berühmte Sektkellerei am Rhein - 0,1 l	7
PINK GIN TONIC ^{1, 10, 11} fruchtig frischer Erding Dry Gin mit Wildberry Tonic	9,5
APEROL SPRITZ ^{1, 2, 11} Aperol, Sekt, Soda	8,5
CAMPARI SPRITZ ^{1, 2, 11} Campari, Sekt, Soda	8,5
WEISSWEINSCHORLE Grüner Veltliner, Soda - 0,2 l / 0,4 l	4,5 / 7,5
SPRITZ ALKOHOLFREI ^{1, 2, 11} Monin Orange, Soda	7,5
ITALIAN NIGHTS ALKOHOLFREI ^{1, 11} Sanbitter, Holunderblütensirup, Soda	8

OFFENE WEINE

Glas 0,1 l Karaffe 0,25 l

WEISS

CHARDONNAY 2025 Alois Lageder, Südtirol	4,5	11,5
GRAUBURGUNDER "MÜHLHOFEN" 2024 Bietighöfer, Pfalz	5	12,5
GRÜNER VELTLINER "FASS4" 2024 Ott, Wagram	6,5	15,5

ROSÉ

"CLARETTE ROSÉ" 2025 Knipser, Pfalz, Deutschland	4	9,5
--	---	-----

ROT

1877 CHIANTI CLASSICO DOCG 2023 Ruffino, Toscana	3,5	9,5
CUVÉE "BLACK PRINT" 2022 Markus Schneider, Baden	5	12,5
TEMPRANILLO "RISERVA XR" DOC 2019 Marques de Riscal, Rioja, Spanien	7	16,5



*Unser Gin und unsere Obstbrände sind in aufwendiger Handarbeit in unserer eigenen Brennerei hergestellt.
Wir verwenden nur feinste, erlesene Zutaten und destillieren unter der Prämisse Qualität statt Quantität.
Das schmeckt man!*

LONDON DRY GIN

London Dry Gin ist die höchste Qualitätsstufe des Gins.

ERDING GIN - 45 %, unser Klassiker

Aromatischer Bio-Wacholder, gemahlener Koriander & Kardamom, frische Zitronen & Orangenesten, 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. 7

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. 7

MORO GIN - 43 %, mit sizilianischen Blutorange vom Fuße des Ätna

Die kräftigen Zitrusnoten und ätherischen Öle aus der Haut der Blutorange sorgen für ein außergewöhnliches Gin-Erlebnis am Gaumen. Am besten mit dem Fever-Tree Mediterranean Tonic genießen - 6 cl. 8

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, am besten pur genießen! - 6 cl. 9

MIX IT MIT  FEVER-TREE +2,5

EDELBRÄNDE

HAUSBRAND 3,5

KERSCHGEIST Brandner Kasper's Edition fürs Residenztheater München 4

SCHLEHENBRAND BARRIQUE im jamaikanischen Rumfass gereift 5

QUITTENBRAND im portugiesischen Sherry Fass gereift 6

HIMBEERBRAND 7

ROTE WILLIAMS BIRNE 7

MARILLENBRAND aus südtiroler Marillen 7

VOGELBEERENBRAND 8

DRINKS

SIGNATURES

ERDING DRY GIN TONIC ^{4, 10, 11}

unser hochwertiger Hugo Gruber London Dry Gin mit Fever Tree Indian Tonic. 9,5

RUBY PORT GIN TONIC

im Portweinfass gereifter Hugo Gruber London Dry Gin mit Fever Tree Mediterranean Tonic 11,5

NEGRONI ¹

Hugo Gruber Gin, Campari, Vermouth 14

MAD APPLE

Im Eichenholzfass gelagerter Bayerischer Apfelbrand, Ahornsirup, Angostura Bitter 12

WILLIAMS CHRIST SUPERSTAR

Rote Williamsbirne, Zitrone, Rohrzucker, Eiweiß 12

DIRTY CHERRY MARTINI

Kirschbrand & südspanischer Sherry 11

CLASSICS

WHISKEY SOUR ^{1, 11, C}

Bulleit Bourbon & Sours 13

AMARETTO SOUR ^{11, C}

Amaretto & Sours 13

ESPRESSO MARTINI ^{1, 9, 11}

Hugo Gruber Vodka, Espresso 13

MOSCOW MULE ^{4, 11}

Hugo Gruber Vodka, Ginger Beer 11

CUBA LIBRE ^{1, 9, 11}

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

PRICKELNDES

SEKT

GELDERMANN

Rhein

CARTE BLANCHE 36

GRAND ROSÉ 39

SCHNEIDER

Pfalz

BLANC DE BLANCS 59

CHAMPAGNER

RUINART

ROSÉ 170

PERRIER-JOUËT

GRAND BRUT 95



WEISSWEIN

DEUTSCHLAND

	WEISSBURGUNDER 2025 Georg Fußer, Pfalz	22
	RIESLING "VV" 2024 Van Volxem, Saar	24,5
<u>offen</u>	GRAUBURGUNDER "MÜHLHOFEN" 2024 Bietighöfer, Pfalz	36
	RIESLING "ALTE REBEN" 2024 Van Volxem, Saar	49
	CHARDONNAY "MALTERDINGER" 2021 Bernhard Huber, Baden	54
	RIESLING "FELSENBERG" GG 2023 Dönnhoff, Nahe	95

ÖSTERREICH

	SAUVIGNON BLANC "KALK & KREIDE" 2025 Tement, Steiermark	34
<u>offen</u>	GRÜNER VELTLINER "FASS4" 2024 Ott, Wagram	44
	GRÜNER VELTLINER "LOIBNER" FEDERSPIEL 2024 Knoll, Wachau	50
	SAUVIGNON BLANC "RIED HÖLLRIEGL" 2022 Ewald Zweytick, Steiermark	69

ITALIEN

	LUGANA 2023 San Giovanni Pasini, Lombardei	29
	LUGANA D.O.C "ELEMENTO" 2025 Famiglia Olivini, Venezien	31
<u>offen</u>	CHARDONNAY 2025 Alois Lageder, Südtirol	33
	WEISSBURGUNDER "TRADITION" 2024 Cantina Terlan, Südtirol	36
	PINOT GRIGIO 2024 Jermann, Friaul	38

FRANKREICH

	CHARDONNAY 2023 2024 René Lequin-Colin, Bourgogne	42
--	---	----

ROSÉWEIN

<u>offen</u>	"CLARETTE ROSÉ" 2024 Knipser, Pfalz, Deutschland	29
	"AIX ROSÉ" 2024 Maison St. Aix, Provence, Frankreich	36

ROTWEIN

DEUTSCHLAND

<u>offen</u>	CUVÉE "BLACK PRINT" 2022 Markus Schneider, <i>Baden</i>	36
	SPÄTBURGUNDER "MALTERDINGER" 2022 Bernhard Huber, <i>Pfalz</i>	59

ITALIEN

<u>offen</u>	1877 CHIANTI CLASSICO DOCG 2023 Ruffino, <i>Toscana</i>	25
	PRIMITIVO "SESSANTANNI" 2019 Cantine San Marzano, <i>Apulien</i>	46
	AMARONE CLASSICO "COSTASERA" 2017 Masi, <i>Verona</i>	89

SPANIEN

<u>offen</u>	TEMPRANILLO "RISERVA XR" DOC 2019 Marques de Riscal, <i>Rioja</i>	49
--------------	---	----

SÜDAFRIKA

	CABERNET SAUVIGNON "VISIONAIRE" 2019 Holden Manz, <i>Franschhoek</i>	44
	SYRAH, GRENACHE "THE CHOCOLATE BLOCK" 2023 Boekenhoutskloof, <i>Franschhoek</i> . .	65