

Wirtshaus Eder

Gollierstraße 83
80339 München
Inhaber: Johann Eder

KONTAKT

089 / 85 63 43 55
kontakt@ederwirt.de
www.ederwirt.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag Ruhetag

Di.-Do. 17.00-00.00 Uhr
Fr.+Sa. 17.00-01.00 Uhr
So. 11.00-22.00 Uhr

Speisen & Getränke
Wirtshaus Eder

Sommerspeisekarte

Getränke

VORSPEISEN UND BROTZEITEN

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle	5,40 €
Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen	4,90 €
Beilagensalat mit Honig-Senf-Dressing	3,30 €
Speckbrot mit Essiggurke und frischem Kren ²	5,90 €
Käsebrot mit Essiggurke und frischem Pfeffer	5,90 €
Obazda mit roten Zwiebeln und Krustenbrot	8,90 €
Bayerischer Wurstsalat mit Essiggurken, Zwiebeln und Brot / Schweizer Art	9,50 / 11,50 €
Essigknödel mit buntem Salat und roten Zwiebeln	9,90 €

HAUPTSPEISEN

Schweinsbraten vom Strohschwein mit Semmel- oder Kartoffelknödel und Krautsalat	16,90 €
Zwei Fleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurkensalat und Senf	14,90 €
Hopfenbratwurst auf Sauerkraut mit Senf und Brot	14,90 €
Bayrisch Gröstl mit Schweinsbraten, Knödel, Kartoffeln, Zwiebeln und Bratensauce, dazu ein Beilagensalat	15,90 €
Feines Kalbsrahmgulasch mit Semmelknödel	22,90 €
Ribeye-Steak mit Kartoffel-Gemüse-Pfanne und Beilagensalat	32,90 €
Feuerflammlachs (fein gewürzter Lachs auf dem offenem Buchenholzfeuer gegart) mit Kartoffel-Gemüse-Pfanne und Beilagensalat	23,90 €
Brotzeitbrettl mit wechselnden Spezialitäten, Essiggurke und frischem Kren ^{2 3 4 7}	16,50 €
Fischpflanzerl mit Kartoffel-Gurkensalat und Remoulade	14,90 €
Spinat-Käsespätzle mit abgeschmolzenen Zwiebeln und Beilagensalat (vegi)	14,90 €
Tomatenknödel gefüllt mit Blauschimmelkäse, dazu karamellisierte Walnüsse, Tomaten, Nussbutter und Beilagensalat (vegi)	14,90 €
Großer Salat mit gebratenen Rote-Bete-Maultaschen und Himbeer-Senf-Dressing (vegan)	15,90 €
Großer Salat mit Ziegenkäse, gegrillten Zwiebeln und karamellisierten Walnüssen und Honig-Senf-Dressing (vegi)	16,90 €

NACHSPEISEN

Joghurt-Mascarpone-Creme mit Zwetschgenkompott	4,70 €
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis und Zwetschgenkompott	8,50 €
Kösekuchen mit Apfelkompott und Zimt	6,50 €
Hausgemachte Zimtnudeln auf Apfelkompott und Vanilleeis	8,90 €

SPEISEN – Alle Hauptgerichte bekommt Ihr gerne auch als kleine Portion (Preis abzüglich 20 %)

WARMER KÜCHE – Von 17.30–22 Uhr, Sonntag 12–21 Uhr. Speck- und Käsebrote gibt's auch zu späterer Stunde

WEISSWÜRSCHT! IMMER SONNTAGS VON 11–14 UHR

BIERE VOM FASS

Schönramer Hell 0,5 l ^{5,0 %}	4,60 €
Tilmans – Das Helle 0,5 l ^{5,1 %}	5,80 €
Tilmans – Die Dunkle 0,5 l ^{5,0 %}	5,80 €
Hopfenhäcker Flower Power 0,4 l ^{5,9 %}	5,80 €
Spezialitätenbiere, wechselnd	siehe Tafel
Radler, hell oder dunkel 0,5 l ¹¹	4,50 €
Kleines Bier, alle Sorten 0,3 l	3,70 €

FLASCHENBIERE

Schönramer Pils 0,3 l ^{5,0 %}	3,90 €
Schönramer Bayrisch Pale Ale 0,3 l ^{5,5 %}	4,50 €
Schneider Weiße Aventinus 0,5 l ^{8,2 %}	6,50 €
Maxtrainer Leo Weiße, hell 0,5 l ^{5,0 %}	4,90 €
Maxtrainer Schloss Weiße, kupferfarben 0,5 l ^{5,0 %}	4,90 €
Hopf Russ'n-Halbe 0,5 l ^{2,8 %}	4,90 €
Hopf leichtes Weißbier 0,5 l ^{3,4 %}	4,90 €
Hopf Weißbier alkoholfrei 0,5 l ^{<0,5 %}	4,40 €
Paulaner Münchner Hell alkoholfrei 0,5 l ^{<0,5 %}	4,00 €

SPIRITUOSEN 2 cl

Apfelschorle (Obstler mit Apfelsaft) ^{20 %}	2,00 €
Frangelico Haselnusslikör ^{25 %}	3,50 €
Grassl Gebirgsenzian ^{40 %}	3,90 €
Lantenhammer Holzfass Obstbrand ^{40 %}	3,90 €
Dolomiti Haselnuss-/ Zirben-/ Himbeer-/ Williams- oder Marillenschnaps je ^{40 %}	je 3,90 €

WHISKY UND WHISKEY 2 cl

Makers Mark Kentucky Straight Bourbon Whisky ^{45 %} ¹	4,50 €
Balvenie Double Wood Single Malt Scotch Whisky (12 Jahre) ^{40 %} ¹	5,90 €
Ardbeg The Ultimate Islay Single Malt Scotch Whisky (10 Jahre) ^{46 %} ¹	4,50 €
Slyrs Bayrischer Single Malt Whisky ^{43 %}	4,90 €

DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE

¹ Farbstoff ² Konservierungsstoff ³ Antioxidationsmittel ⁴ Geschmacksverstärker ⁵ geschwefelt ⁶ geschwärzt ⁷ mit Phosphat ⁸ Milcheiweiß ⁹ koffeinhaltig ¹⁰ chininhaltig ¹¹ Süßungsmittel ¹² enthält Phenylalaninquelle ¹³ gewachst ¹⁴ Nitritpökelsalz ¹⁵ Taurin ¹⁶ Tartrazin

Eine Liste der Allergene erhaltet Ihr auf Anfrage gerne bei Eurer Bedienung.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Münchner Wasser 0,4 l	1,50 €
Tafelwasser 0,4 l	3,00 €
Saftschorle 0,4 l	4,10 €
(wahlweise Apfel, Rote Johannisbeere, Kirsche, Birne, Quitte, Rhabarber oder Holunderblüte)	
Hopster (Hopfenlimonade) 0,3 l	3,50 €
Fanta 0,33 l ^{1 9}	2,90 €
Coca-Cola / light 0,2 l ^{1 3 9} / ^{1 3 9 12}	2,50 €
Paulaner Spezi 0,5 l ^{1 3 9}	4,00 €

HEISSE GETRÄNKE

Espresso ⁹	2,20 €
Tasse Kaffee ⁹	2,90 €
Cappuccino ⁹	3,70 €
Tee (verschiedene Sorten)	3,90 €

WEISSWEIN

Rosé vom Zweigelt „Wagram“, Karl Fritsch (Österreich) Bio 0,2 l / 0,75 l	6,90 € / 25,00 €
Weißburgunder „Battenfeld-Spanier“ (Rheinhessen) Bio 0,2 l / 0,75 l	7,90 € / 30,00 €
Weinschorle 0,4 l	5,90 €
Sekt Rotkäppchen, trocken Piccolo 0,2 l	5,90 €
Prosecco Valdo Marca Oro Flasche 0,75 l	23,00 €

ROTWEIN

2020 „Habla La Tierra“, Tempranillo/Syrah/ Cabernet Sauvignon Bio 0,2 l / 0,75 l	6,90 € / 25,00 €
2018 „Blaufränkisch“, Weingut Heinrich (Burgenland) Bio 0,75 l ⁵	32,00 €

LONGDRINKS

Aperol Spritz	7,50 €
Hugo	7,50 €
Gin Tonic (Tanqueray, Thomas Henry Tonic Water) ^{9 10}	9,00 €
Rum Cola ^{1 3 9}	9,00 €
Wodka Soda	9,00 €